



Елена СУЧКОВА

БОЛЬШАЯ КНИГА ДЕСЕРТОВ





От автора

Привлекательный и аппетитный десерт – самый лучший итог любого праздника. Изобилие свежих ягод и фруктов в сочетании с молочными продуктами, а

также орехами, медом, шоколадом, дает неограниченные возможности для творчества, создает необычную торжественную обстановку Вашему празднику.

Каждый из Вас творец и художник. Вложите частичку своей души во время приготовления, и все по достоинству оценят Ваши творения.

Дарите себе и окружающим праздник. Пусть приготовление сладких блюд доставит Вам истинное удовольствие.

Предлагаю Вам самые разнообразные десерты из моей практики. Пусть сладкая сказка живет в каждом доме.

Желаю Вам удачи!

УКРАШЕНИЯ
ДЛЯ ПИРОЖНЫХ
И ДЕСЕРТОВ

САХАРНАЯ ГЛАЗУРЬ

Сахарная глазурь — это белоснежная, блестящая сметанообразная масса. Глазурью работать очень легко, приготовление ее не занимает много времени и усилий. Она улучшает вкус изделия и предохраняет его от засыхания. Пирожные с глазурью всегда выглядят нарядно и аккуратно. Применение глазури разнообразно.

1. Ею можно залить всю поверхность пирожного. А можно украсить только края при помощи кондитерского шприца с различными насадками или кондитерского мешочка с наконечниками.

2. С помощью корнетика (кулечка) из твердой бумаги (пергамента) наносят прямые, волнообразные линии, сеточки, любые рисунки. Рисунки глазурью можно делать по трафарету.

3. Из подкрашенной глазури можно приготовить, например, «цветную лапшу».

Для ее приготовления вам потребуется: сахарная пудра — 900 г, белок яйца — 150 г, сок лимона — 1 ст. ложка, пищевые красители, ароматизаторы.

Кроме продуктов понадобится ковш или кастрюля (лучше из нержавеющей стали, также можно использовать пластиковую миску); ложка или миксер; соковыжималка для лимона; сито; ножницы; пергаментная бумага; чистая салфетка (влажная).

Чтобы глазурь получилась гладкой и блестящей, следуйте следующим правилам:

1. Пудру лучше использовать мелкого помола.

2. Перед замесом глазури пудру необходимо просеять.

3. Большую порцию глазури лучше готовить при помощи миксера.

4. Готовую массу во избежание образования корочки на ее поверхности необходимо закрыть влажной чистой салфеткой.

5. Сок лимона лучше процедить, чтобы косточки и волокна случайно не попали в массу.

Приготовление глазури

Белок яйца тщательно отделяем от желтка и выливаем в ковш или кастрюлю. Если используем миксер, то берем насадку в виде лопаточки. Если взбиваем ложкой, то она должна быть из нержавеющей металла или деревянной, но ни в коем случае не алюминиевой — иначе масса при приготовлении потемнеет.

В белок всыпаем просеянную сахарную пудру, $\frac{1}{2}$ часть от всей

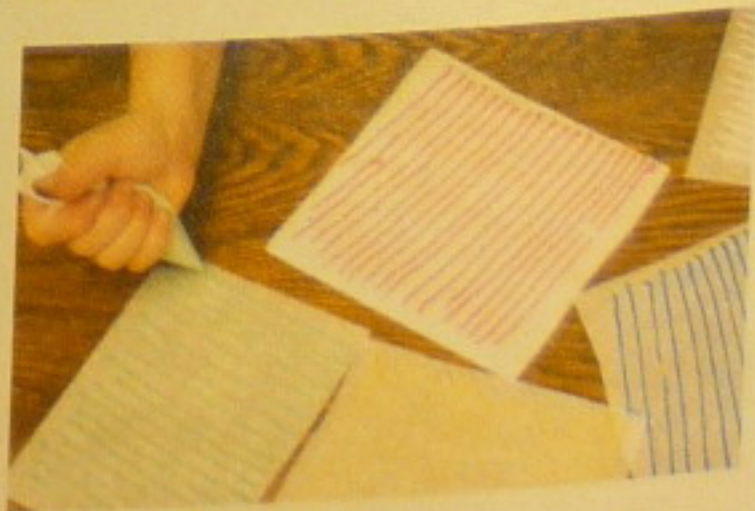
нормы, и сразу же вливаем сок лимона. Начинаем замес. Взбиваем медленно, если миксером, то на самой минимальной скорости. Постепенно всыпаем оставшуюся сахарную пудру и смотрим, чтобы масса была однородная, пластичная, с блеском.

Готовность массы определяется так: ложкой берем массу и смотрим — она должна медленно стекать в ковш (кастрюлю). Для заливки поверхности пирожного масса готовится более жидкая.

Для нанесения рисунка, сеточки, линий масса должна быть более густая.

Для склеивания деталей глазури нужна очень густая, она не должна стекать с ложки.

Итак, глазурь готова. А теперь поучимся делать цветы из нее. Из глазури цветы можно сразу рисовать на поверхности кондитерского изделия, а можно заготовить их впрок.



Украшение пирожных глазурью «цветная лапша»

Из глазури можно приготовить яркую цветную посыпку для пирожных (ее часто называют цветной «лапшой»). Делают ее так: глазурь подкрашивают в разные цвета и помещают в разные корнетики. Отсаживают на лист пергаментной бумаги, слегка смазанный маслом в виде прямых линий от одного края листа до другого. Расстояние между линиями должно быть около 3 мм. Дают глазури высохнуть. Затем бумагу с глазурью сворачивают трубочкой поперек нарисованных линий. Глазурь ломается и высыпается.



Разноцветную «лапшу» хранят в картонных коробках. Такой яркой посыпкой можно украсить весь верх торта, пирожного, боковую поверхность, $\frac{1}{2}$ часть поверхности или использовать ее как дополнение к другим украшениям.

СЛИВКИ

На прилавках магазинов большой ассортимент сливок. Какие из них лучше использовать для приготовления пирожных и десертов?

Для того чтобы сливки хорошо взбились в пену, нужен большой процент содержания жира, а именно: у растительных сливок 29% и выше, у сливок животного происхождения — от 33% и выше.

Вот, например, несколько видов сливок, выпускаемых фирмой «Притчитт фудз». Сливки «Розелл суприм» содержат 28% жира и 4% сахара. Немолочные сливки идеальны для украшения горячих и холодных десертов. Преимущество их состоит в том, что после открытия упаковки они хранятся в течение 2 дней в прохладном месте и до 5 дней в холодильнике. Готовые изделия из взбитых сливок можно замораживать и размораживать без ущерба внешнему виду и вкусовым качествам. Также этими сливками можно поливать десерты. 1 л при взбивании дает 3 л крема — больше, чем молочные сливки. Во взбитом состоянии они держат форму, являются низкокалорийным продуктом. Важно помнить, что, если сливки перебились, их можно исправить, добавив немного воды или жидких сливок. Эти сливки не добавляются в кофе.

Сливки «Миллак-Голд» — это смесь обезжиренного молока, животного и растительного жиров. Без содержания сахара. Растительных жиров — 26%, молочных — 7%. При взбивании этих сливок их объем увеличивается в 3 раза. Форма взбитых сливок держится в течение 72 ч. Сливки обладают низкой калорийностью.

Сахар в эти сливки при желании надо добавлять в начале, т.е. перед взбиванием. Перед тем как начать взбивать сливки, литровый пакет должен охладиться в

холодильнике в течение 12 ч. Вскрытый пакет может храниться в холодильнике в течение 3 дней.

Еще одни сливки, «Каселла» — немолочные с добавлением сахара. При взбивании эти сливки увеличиваются в объеме в 4 раза. Рисунок сохраняет форму и не расслаивается, это очень важно. Отлично смешиваются сливки с молочным кремом и водой, с красителями, ароматизаторами. Обладают низкой калорийностью. Температура хранения закрытой упаковки до +20 °С. Открытая упаковка хранится в холодильнике 5 дней.

Перед взбиванием сливки надо охладить при температуре +5 °С в течение 12 ч. Если вы хотите заморозить готовое изделие, его нужно поместить в коробку — для того, чтобы оно не высыхало и на нем не появились трещины.

Взбитые сливки хорошо ложатся на смазанную поверхность (коржи можно пропитать сиропом, смазать джемом).

Сливки нельзя взбивать повторно, так как на их поверхности образуются трещины. Что значит правильно взбить сливки? Это значит, когда вы видите, что взбиваемые сливки увеличились в объеме, а за венчиком идет четкий рисунок, но сливки еще слабоватые, тогда уже и надо выключать миксер. Когда сливки слегка не добиты, они еще насыщаются воздухом и как бы уплотняются. Начинайте взбивать сливки на малой скорости миксера, а затем постепенно ее увеличивайте.

Сливки «Миллак» — эти сливки на молочных жирах. Из этих сливок получается роскошный крем с настоящим молочным вкусом. Они содержат 38% жира. Хранятся при температуре до +20 °С в закрытой упаковке. Если упаковка вскрыта, то 3 суток в холодильнике. Перед взби-

ванием, как и другие сливки, их охлаждают до $+5^{\circ}\text{C}$ в течение минимум 24 ч.

Если вы хотите добавить молоко или воду, а также сахар, это надо делать перед взбиванием. Следите за тем, чтобы сливки не перебились.

На прилавках магазинов есть и другие сливки, вы их также можете брать за основу ваших кондитерских произведений.

Инвентарь для работы со сливками

Для взбивания сливок больше подходит пластиковая посуда.

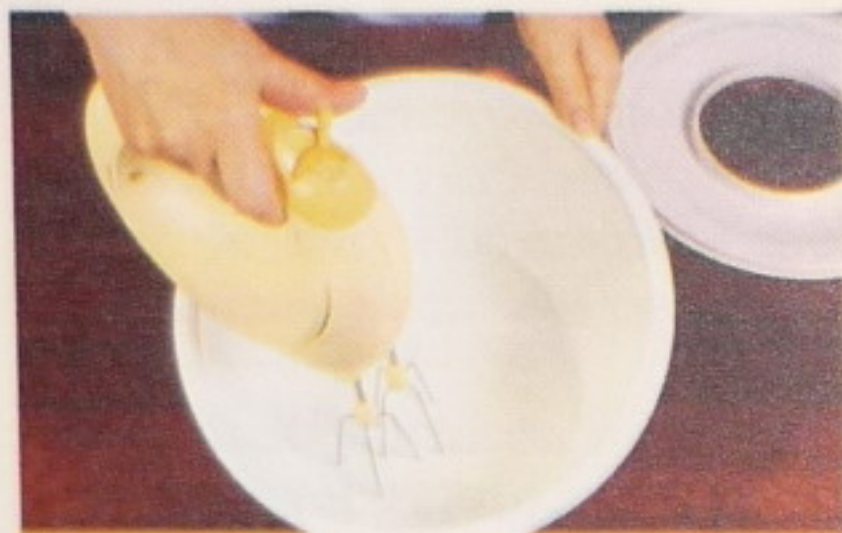
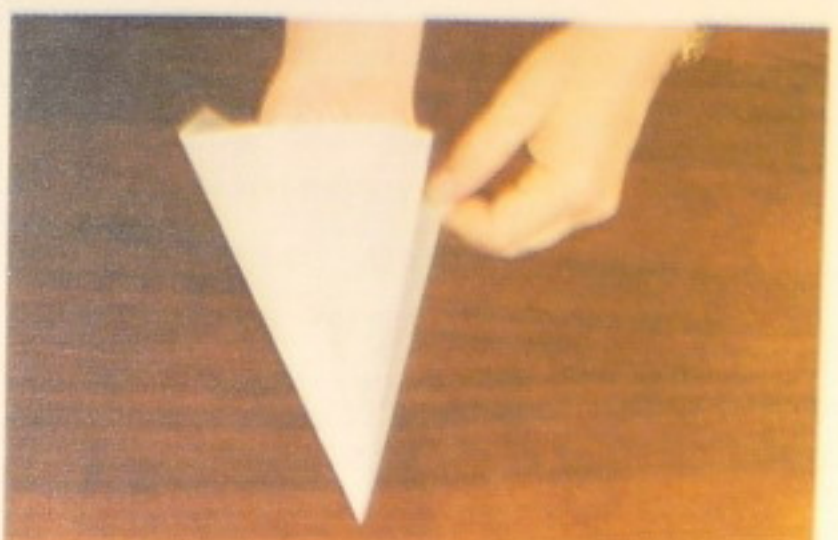
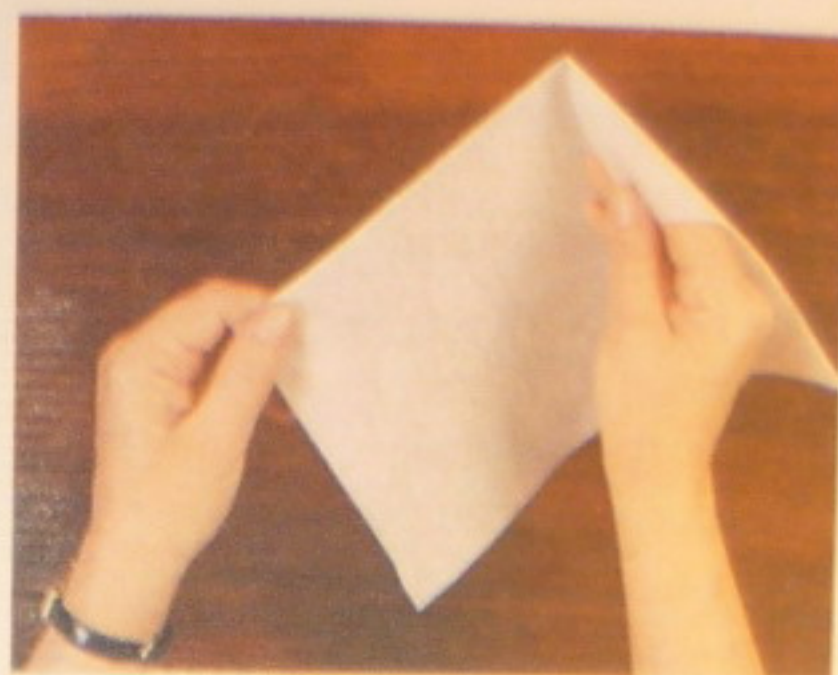
Очень важно, чтобы венчик миксера не царапал стенки емкости, от этого сливки темнеют.

Насадки, или как их еще называют, венчики, надо брать с большим содержанием прутиков. Если у вас нет миксера, можно пользоваться ручным прутковым венчиком.



Итак, вы взбили сливки. Теперь потребуется кондитерский мешочек или кондитерский шприц. Если вы взяли мешочек (его можно сшить из наперника, или приобрести в магазине), в него надо вложить наконечник. Наконечники (насадки) бывают разной формы: с прямым срезом малым; с прямым срезом диаметром 8 мм; с зубчиками маленькими и большими; с зубчиками редкими и частыми.

Чтобы нанести красивый узор, желательно иметь несколько наконечников в наборе. Для розочки нужен металлический наконечник с косым срезом. Если у вас нет кондитерского мешочка, в некоторых случаях сгодится корнетик, который легко сделать самостоятельно. Для этого сверните из бумаги кулек, кончик срежьте ножницами. Корнетик готов. Теперь в него можно положить сливки (крем) и работать.



ЖЕЛЕ

Желе готовят из молока, вина с добавлением сахара, ягодных и фруктовых соков или ягод и фруктов, отваривая их в сахарном сиропе. Желе ароматизируют ягодными, фруктовыми и другими ароматизаторами, ванилином.

В жидкость добавляют желатин (пластинки или порошок) или агар-агар.

Перед приготовлением желе пластинки желатина заливают водой на 10–15 мин, дают им набухнуть и только затем нагревают. При нагревании пластинки

очень быстро плавятся, образуя прозрачную массу.

Желатин-порошок замачивают на 30–40 мин и дают набухнуть. Затем сливают лишнюю воду и нагревают желатин до полного растворения, но не до кипения, иначе желе приобретет неприятный вкус и потеряет желирующие свойства.

Лучше пользоваться желатиновыми пластинками, так как они набухают быстрее, чем желатин-порошок.

Можно также залить желатин соком смородины, клюквы, ман-

го, мандарина и дать ему набухнуть. Затем жидкость, добавив сахар, нагревают. Желатин должен полностью раствориться.

Агар-агар замачивают на 30–40 мин в холодной воде и затем кипятят с жидкостью ($\frac{1}{2}$ чайной ложки агар-агара на $\frac{1}{2}$ стакана воды). Подготовленный желатин процеживают и соединяют с подготовленным ягодным или фруктовым сиропом.

Желе на вине: сахар – 100 г, вода – 100 мл, вино – 100 мл, сок лимона – 2 ст. ложки, желатин – 8 г.





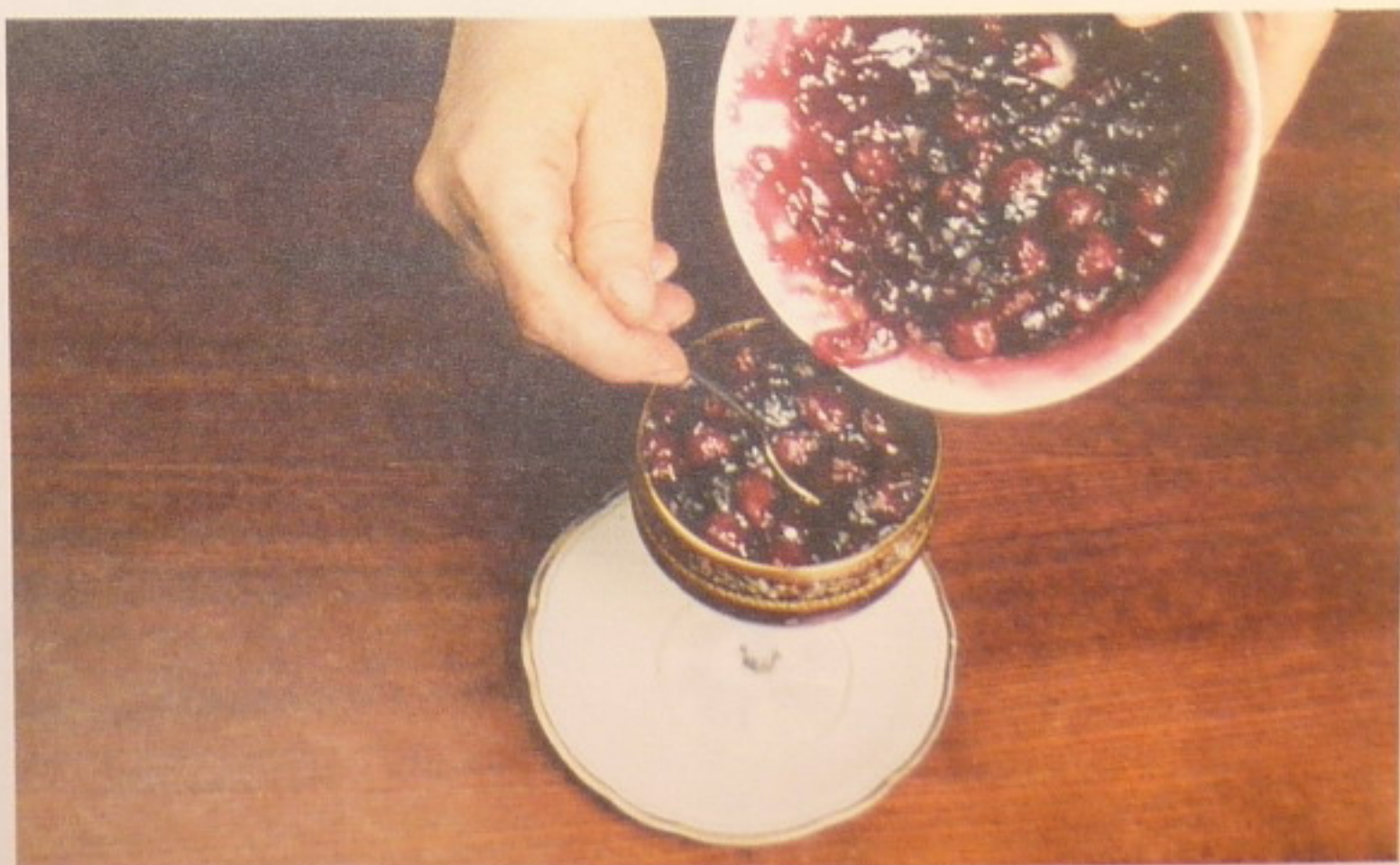
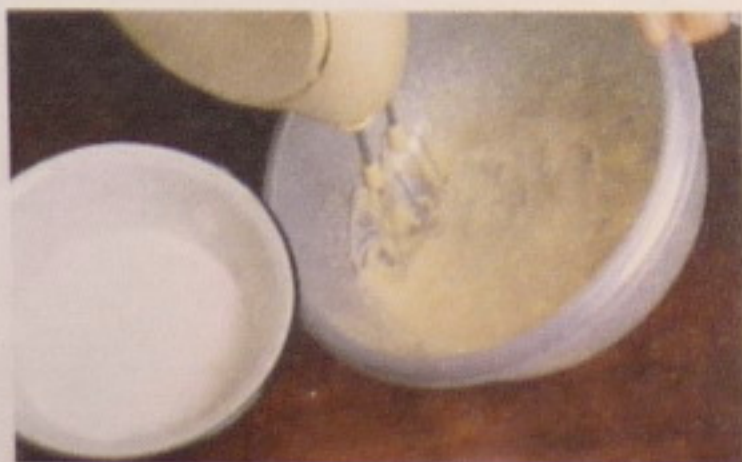
ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «НАСЛАЖДЕНИЕ»

Вишня без косточек (можно любые красные ягоды) – 400 г, вино красное – 250 мл, немного корицы, $\frac{1}{2}$ цедры лимона, сахарный песок – 6 ст. ложек, желатин – 200 г.

Соус ванильный: молоко – 125 мл, желток – 2 шт., сахарный ванилин – $\frac{1}{2}$ пакетика, сахарный песок – 3 ст. ложки.

1. Замочить желатин вишневым соком на 20–25 мин.
2. В кастрюлю вылить красное вино, всыпать сахар, добавить корицу на кончике ножа, цедру лимона. Довести до кипения.
3. Подготовить вишню (вымыть и освободить от косточек), или любые другие красные ягоды (клюкву, малину, смородину и т. д.).
4. Растопить желатин на огне, влить в смесь вино, добавить специи, всыпать ягоды и варить еще 5 мин. Массу остудить до температуры 50 °С.
5. Приготовить соус: желтки взбить с сахарным песком, всыпать ванилин, далее влить теплое молоко, поставить полученную массу на средний огонь и варить до загустения, непрерывно помешивая (не доводить до кипения).
6. Остывшую до температуры 45–50 °С ягодную массу вылить в вазочки, остудить до комнатной температуры и убрать в холодильник до полного остывания. Десерт полить соусом или подать соус отдельно.



ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧНАЯ МЕЧТА»

Бисквит: яйца – 3 шт.,
мука – 60 г, сахарный песок – 60 г,
джем (малиновый
или клубничный) – 80–100 г.

Начинка: желатин – 6 г, сок яблоч-
ный – 50 мл, сахарный песок –
2 ст. ложки, сахарный ванилин –
1/2 пакетика, белок яйца – 1 шт.,
клубника – 75 г, сливки – 95 мл,
желток яичный – 2 шт.,
сок лимона – 2,5 ст. ложки.

Соус клубничный: ягоды клубники
свежие – 150 г, сахарный песок – 50 г.

1. Готовим бисквитный рулет. Для этого яйца смешиваем с сахарным песком, взбиваем до пышной белой пены, добавляем просеянную муку, быстро перемешиваем до однородной массы и сразу выливаем на противень, застланный пекарской бумагой.
2. Выпекаем при температуре 200 °С до золотистого цвета.
3. Остужаем бисквит, переворачиваем его бумагой вверх на чистую бумагу. Снимаем с бисквита бумагу, намазываем его тонким слоем джема, сворачиваем с двух сторон тугим рулетиком, посередине делаем разрез. Получается два рулета. Далее рулетики необходимо нарезать по вертикали толщиной 5 мм. Вазочку выкладываем пленкой, затем помещаем в нее рулет кольцами (см. фото).



Приготовление начинки:

1. Желатин замочить в яблочном соке.
2. Желтки взбить с сахарным песком и ванильным сахаром.
3. Набухший желатин растопить (нагреть до растворения крупинок) и влить во взбитые желтки.
4. Взбить желток в стойкую пену.
5. Взбить сливки в стойкую пену.
6. Соединить сливки с белком и добавить в желток.
7. Ягодки клубники помыть, освободить от чашелистиков.
8. Пышную начинку положить в вазочку, выложенную бисквит-
9. Остывшую массу вынуть из формы при помощи пленки, положить на тарелочку.
10. Оставшиеся ягоды смешать с сахарной пудрой и взбить миксером до получения однородной массы. Полить ягодным соусом.



ДЕСЕРТ «ЛАКОМКА»

Чернослив – 500 г, орехи миндаль – 200 г.

Крем заварной: желток – 4 шт., сахарный песок – $\frac{1}{2}$ стакана, молоко – 300 мл, мука – 4 ст. ложки, сливочное масло – 250 г, ванильный сахар – 1 чайная ложка.

Рулет бисквитный: мука – 4 ст. ложки, сахарный песок – 4 ст. ложки.

1. Чернослив промыть, освободить от косточек, если они есть.
2. Приготовить заварной крем. Желток взбить с сахарным песком и ванильным сахаром. Молоко подогреть, влить в полученную массу, всыпать муку, взбить венчиком, чтобы не было комочков муки. Массу поставить на огонь, варить до загустения, снять с плиты, охладить, после чего ввести в нее размягченное сливочное масло (можно добавить коньяк).
3. Выпечь бисквитный рулет, охладить его и разрезать на три равные части.
4. Орехи ошпарить кипятком, снять кожицу, высушить и нарезать (измельчить).
5. Когда крем будет готов, а рулет остынет, на первый слой рулета уложить чернослив и орехи, смазать кремом, накрыть вторым слоем бисквита, снова уложить чернослив и орехи, полить кремом и накрыть третьим бисквитом. Смазать все сверху кремом, положить орехи, чернослив и убрать в холодильник (лучше на ночь). Готовую полоску нарезать и положить на блюдо или подать порционно.



ШОКОЛАДНАЯ СКАЗКА

Шоколад – 200 г, желатин – 18 г,
коньяк – 3 ст. ложки,
сахарный песок – 1 ст. ложка,
сливки (38%) – 300 мл,
яйца – 2 шт., желток – 2 шт.,
сок апельсина – 150 мл.

Выход: 6 порций.

1. Яйца соединить с желтком, добавить сахарный песок и взбить полученную массу.
2. Желатин замочить в апельсиновом соке на 25–35 мин. Растопить на огне до полного растворения.
3. Растопить шоколад на «водяной бане» (поместив его в мисочку, вставленную в кастрюльку с горячей водой).
4. Во взбитые яйца влить теплый желатин, шоколад, коньяк, сливки, все перемешать. Вылить в вазочки или лоток, поставить в холодильник до полного остывания.
5. Если десерт подается на тарелке, приготовить емкость с горячей водой. Ложку опустить в воду, далее следует вырезать из мусса «лодочку», выложить на тарелку, обсыпанную сахарной пудрой и какао. Блюдо можно украсить сливками и тертым шоколадом.

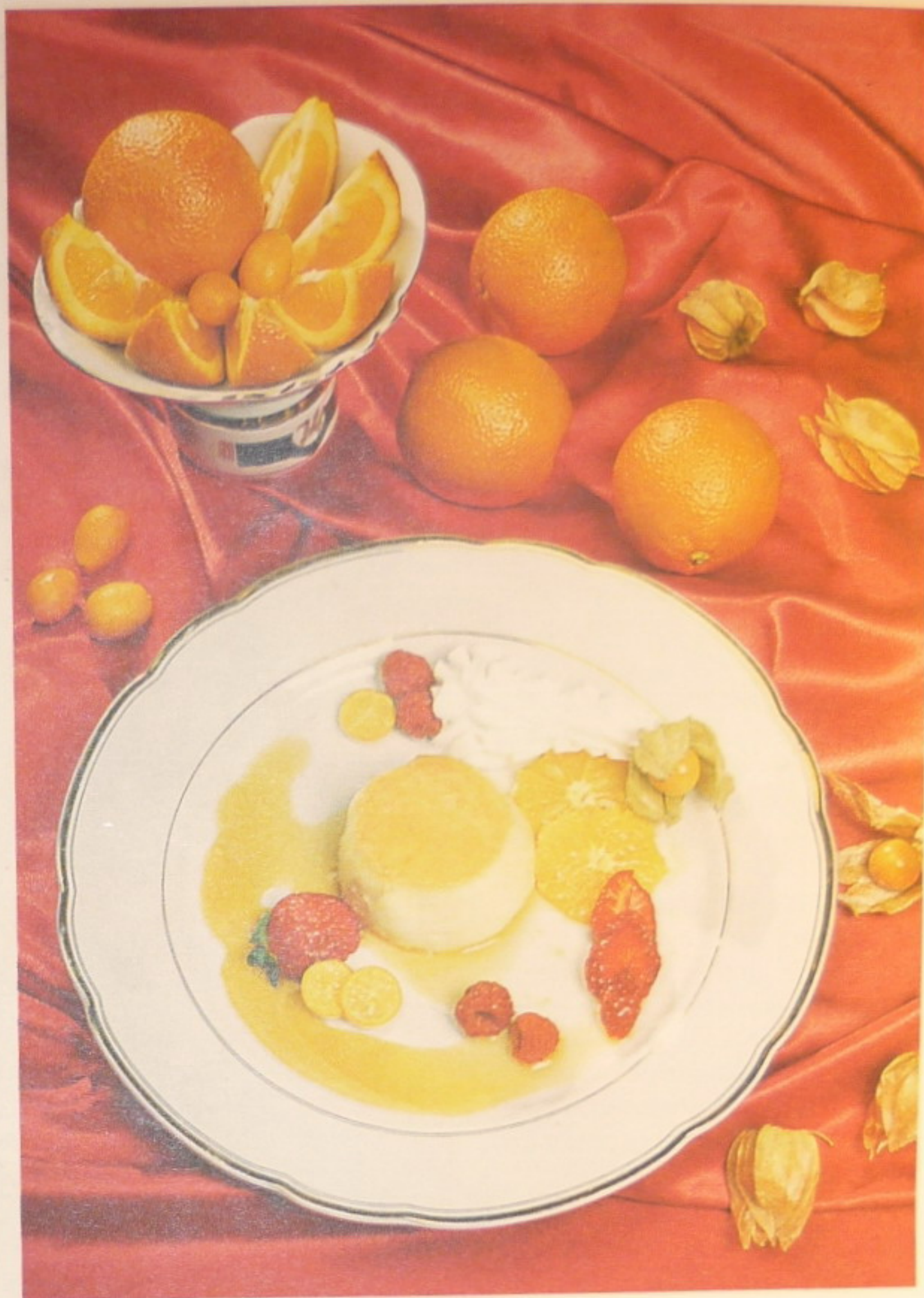


АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

Карамель: немного воды,
сахарный песок – 100 г,
сок лимона – 3–4 капли.

Яйца – 3 шт., сахарный песок –
100 г, желток яичный – 2 шт.,
молоко – 400 мл,
ванильный сахар – 1 пакетик,
сок апельсиновый – 50 мл, цедра
апельсина – 1 ч. ложка.

1. Соединить сахарный песок, воду и лимонный сок, далее нагреть до золотистого цвета и вылить горячую смесь в чашку.
2. Слегка взбить яйца с желтком, сахарным песком и ванильным сахаром.
3. В теплое молоко добавить яйца и цедру апельсина, помешивая, держать на огне до загустения, потом влить сок лимона.
4. Полученную массу процедить через сито, вылить в чашечки с карамелью.
5. Чашечки поставить в емкость с водой, накрыть фольгой и поставить в разогретую духовку (180 °C) на 30–40 мин. Как узнать, готова ли карамель? Осторожно поднять фольгу, нажать на крем-карамель пальчиком. Поверхность должна быть твердой, слегка пружинистой. Вынуть чашечки из воды, остудить, убрать в холодильник на ночь. Как вынуть крем-карамель? Ножом аккуратно провести по внутреннему краю чашечки (по кругу), поставить на тарелочку чашку вверх дном. Украсить блюдо свежими ягодами, фруктами и сливками.



ВИТАМИННОЕ ЖЕЛЕ

Ягоды (малина) – 320 г, желатин – 15 г, сок – $\frac{1}{2}$ апельсина (100 г), сок апельсиновый – 300 мл, сок гранатовый – 6 ст. ложек, цедра – $\frac{1}{2}$ часть, сахарный песок – 3 ст. ложки.

1. Замочить желатин в 100 г сока апельсинового.

2. 160 г ягод размять в пюре (можно использовать любые мягкие ягоды).

3. Гранат помять со всех сторон, чтобы он стал мягким, проткнуть в одном месте, выдавить сок, убрать в холодильник до полного застывания.

Перед подачей форму с желе помещают до краев в горячую воду на несколько секунд, затем помещают в центр тарелки.

Вокруг желе укладывают оставшиеся ягоды. Желе можно подавать в вазочках.



ДЕСЕРТ «РАДУГА»

Киви – 3 шт., клубника – 150 г,
персик – 100 г, желатин – 15 г,
яйца – 3 шт., сахарный песок –
100 г, сливки – 280 мл, сок $\frac{1}{2}$ лимо-
на, вино белое – 3 ст. ложки.

Выход: 8 порций.

1. Все ягоды и фрукты поделить на две равные части. Одну часть порезать на кубики.
2. Замочить желатин на 30–40 мин.
3. Взбить яичный желток.
4. Сливки взбить.
5. Набухший желатин растопить и влить во взбитый желток.
6. Белок взбить, соединить с желтком, цедрой, соком лимона, кусочками ягод. Все осторожно перемешать и уложить в формы. Поставить в холодильник.
7. Из оставшихся ягод сделать пюре (из каждого вида ягод свое пюре).

Застывший десерт с формой опустить на 2–3 сек в горячую воду, вынуть из формы, уложить в центр тарелки. Вокруг, чередуя, поместить пюре (желтое, зеленое, красное). Можно положить целые ягодки.



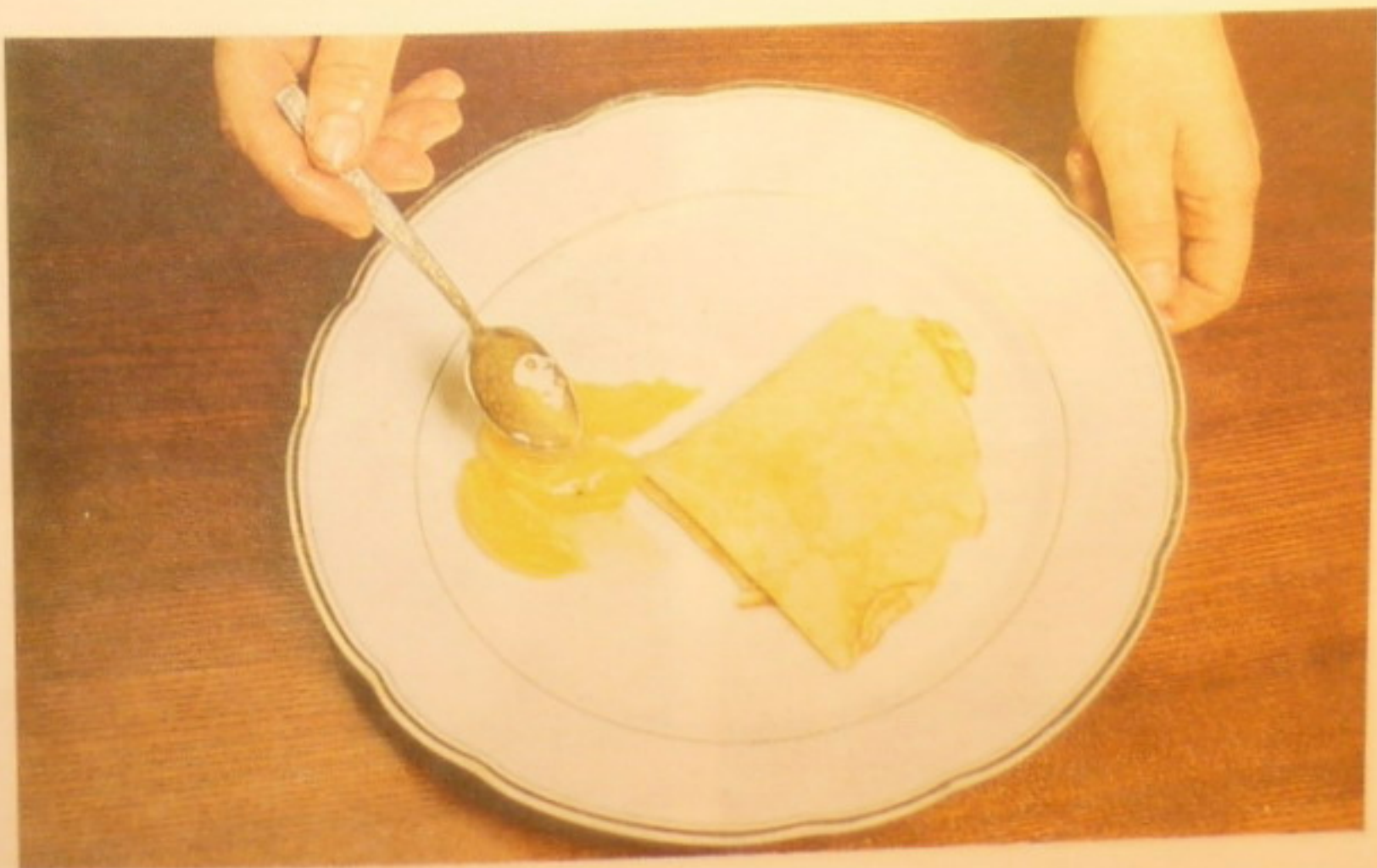
ГОРЯЧИЙ ДЕСЕРТ «БЛИНЧИКИ С ПЕРСИКАМИ»

1 большая банка персиков – 840 г,
сок – $\frac{1}{2}$ лимона, гвоздика
(немолотая) – 2–3 шт., цедра
 $\frac{1}{2}$ апельсина, сахарный песок –
5 ст. ложек, крахмал – 1 чайная
ложка.

Для блинчиков: мука – 200 г,
немного соды, яйца – 2 шт.,
сахарный песок – 1 ст. ложка,
соль – 1 ложка, масло сливочное рас-
топленное – 2 ст. ложки,
молоко – 1, 5 стакана,
масло растительное – 4 ст. ложки.

Немного масла для выпечки.

1. Замесить тесто для блинчи-
ков. Для этого смешать просеян-
ную муку с яйцом, солью, саха-
ром, молоком, маслом до образо-
вания однородной массы без ко-
мочков муки. Тесто поставить в
темное место на 15–20 мин.
2. Открыть банку с персиками.
Перелить сок в стакан (от сока
отлить $\frac{1}{2}$ стакана и размешать в
нем крахмал), а персики наре-
зать на дольки.
3. В сок добавить сахарный пе-
сок, сок лимона, гвоздики, по-
ставить на огонь, довести до ки-
пения и варить 10–15 мин. Поче-
стить туда персики и варить еще
10 мин. Вынуть персики, а в го-
рячий сок влить крахмал и зава-
рить сок.
4. Нагреть сковородку, смазать
ее маслом, вылить немного тес-
та тонким слоем. Испечь блин-
чики, поместить их на блюдо и
поставить в духовку, чтобы они
оставались теплыми.
5. Подавать блинчики, свернув в
треугольник, с дольками перси-
ков, сверху полить сладкой под-
ливкой.



ДЮШЕСОВЫЙ НЕКТАР

Груша – 3 шт., вино белое – 4 ст. ложки, сахарный песок – 200 г, сок $\frac{1}{2}$ лимона, цедра.

Безе: белок яичный – 2 шт., сахарный песок – 120 г, вода – 250–300 мл.

Начинка: изюм – 3 ст. ложки, мед – 3 ст. ложки, клюква – 2 ст. ложки, джем – 1 ст. ложка.

1. Приготовить сироп. Для этого в воду добавить 200 г сахарного песка, сок лимона, белое вино, цедру; довести до кипения.

2. Груши помыть, очистить от кожицы, разрезать на половинки, ложечкой аккуратно вырезать углубление в центре (удалить сердцевину).

3. Поместить груши в сироп, варить 15 мин на среднем огне. Приготовить начинку: изюм промыть, клюкву перебрать, вымыть. Смешать изюм, клюкву, мед и джем. Груши уложить на противень. В центр каждой груши, в углубление, поместить начинку.

4. Взбить белок с сахарным песком до образования пены. Уложить его ложечкой на начинку.

5. Запекать груши в течение 10 мин до образования румяной корочки у безе. Выпекать на верхнем уровне духовки.



ДЕСЕРТ «НЕЖНОСТЬ»

Персик – 2 шт., апельсин – 2 шт.,
груша – 200 г (3 шт. средних,
желтых), сок 1 лимона, сахарный
песок – 200 г, крахмал – 50 г,
ванильный сахар – 1 пакетик,
немного корицы, сок персика –
200 мл, сливки – 200 мл, вино
белое – 100 мл.

1. Фрукты вымыть, очистить, по-
резать на кубики и перемешать.

2. Вино, сок персика, сок лимона
смешать с сахарным песком и ку-
сочками фруктов. Полученную
массу поставить на 5–7 мин ки-
пятить.

3. 4 ст. ложки крахмала (без вер-
ха) смешать со 100 мл холодной
воды, вылить в кипящую массу,
добавить немного корицы, ва-
нильного сахара. Снять с огня,
немного охладить и переложить
в вазочку. Взбить сливки. Десерт
подать со взбитыми сливками.



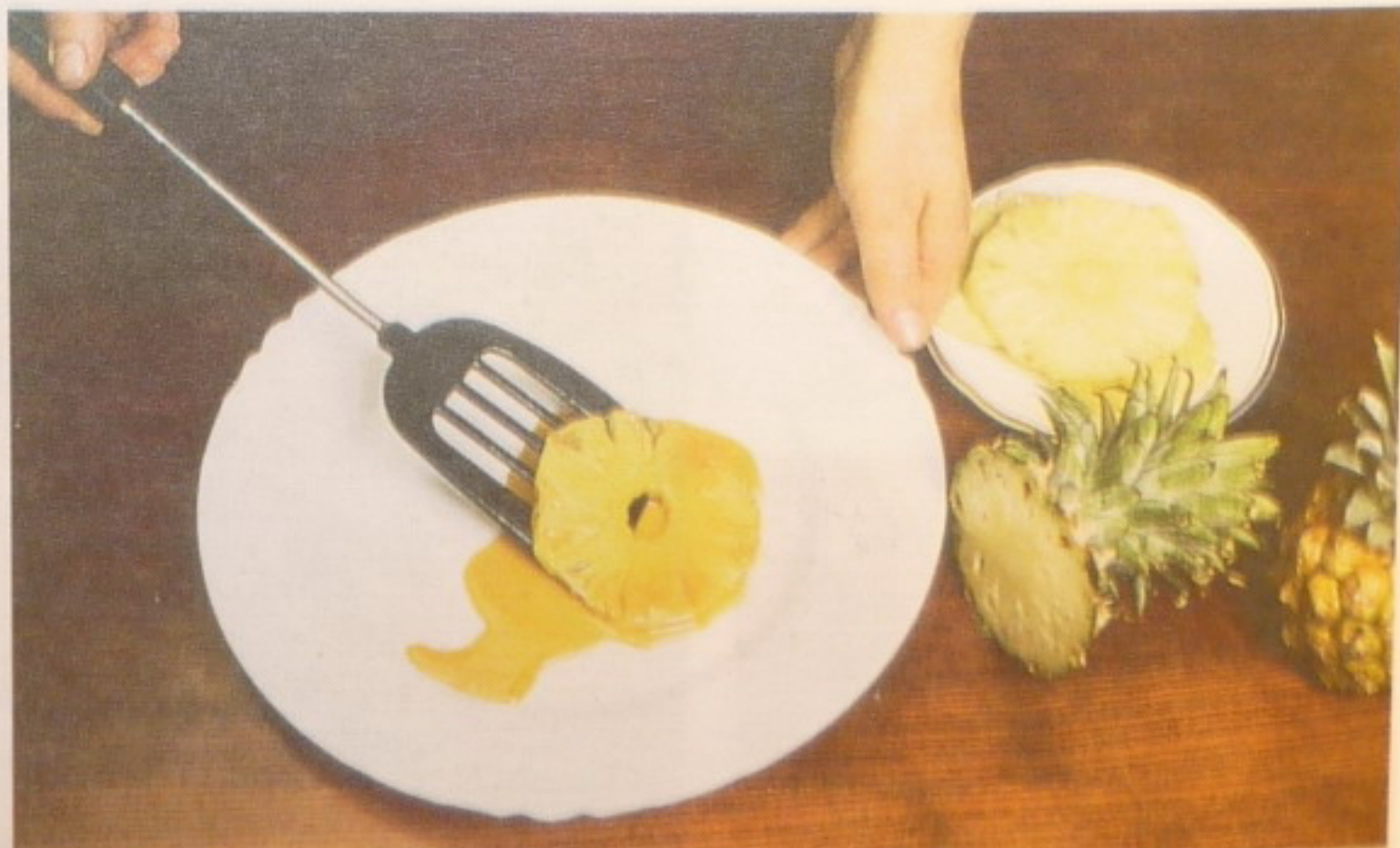
ДЕСЕРТ «СОЛНЕЧНЫЙ АНАНАС»

Ананас средний – 1 шт., сахарный песок – 3 ст. ложки, масло сливочное – 80 г, сок апельсина – 100 мл, коньяк (можно ром или настойку) – 3 ст. ложки.

Отделка: сливки – 200 мл, йогурт ананасовый – 125 г.

1. Ананас промыть под струей воды, срезать верхушку, затем очистить острым ножом по спирали. У очищенного ананаса вырезать глазки, нарезать его на кусочки толщиной 5–7 мм, выемкой вырезать сердцевину.

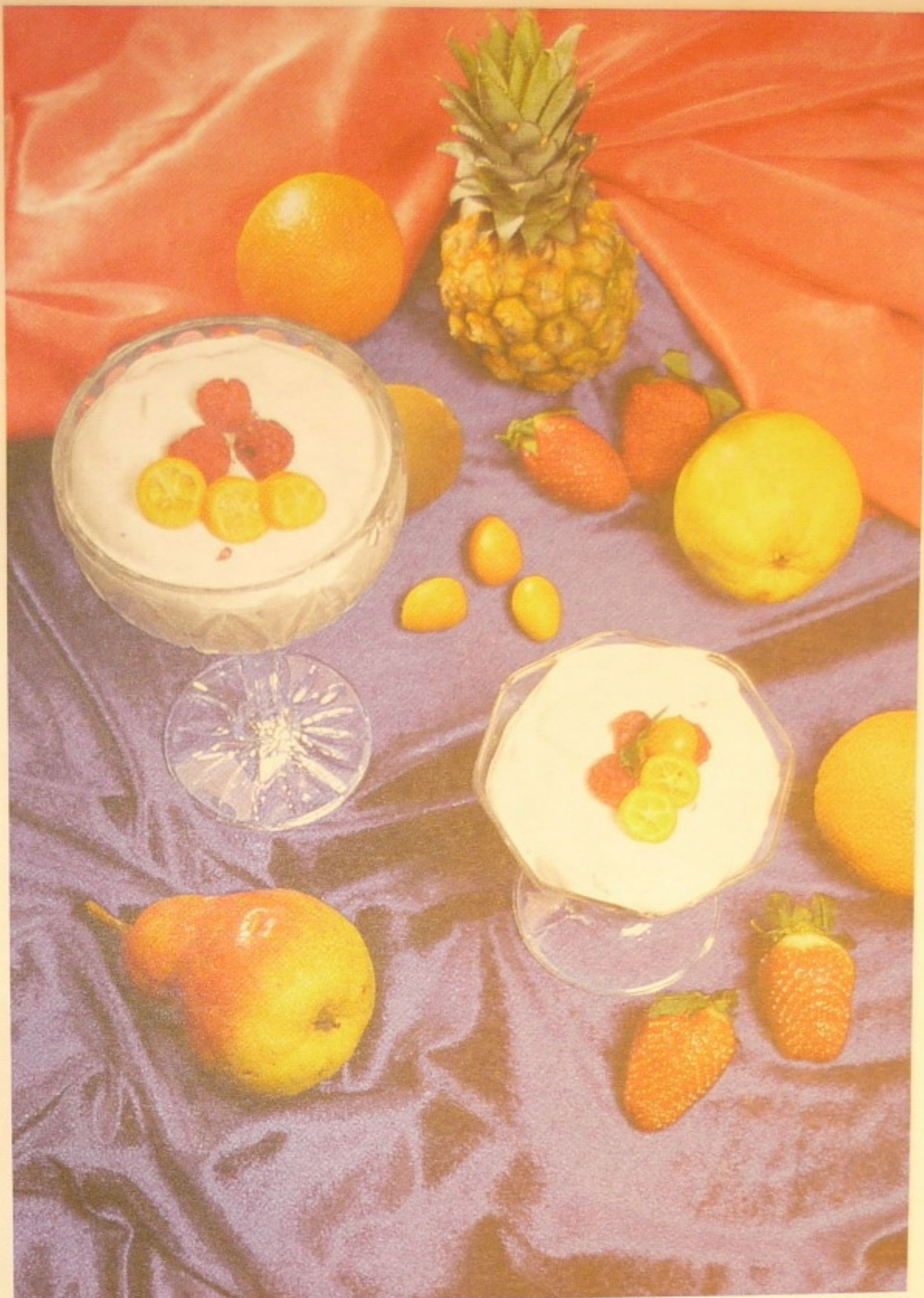
2. Поставить сковороду на огонь, посыпать сахарным песком, положить масло сливочное и нагреть так, чтобы сахарный песок стал подтаивать. Положить на карамель ананас, залить соком апельсина, коньяком и потушить с двух сторон. Ананас положить на блюдо и залить сверху карамельной коричневой заливкой. Ананас можно подать со взбитыми сливками, соединенными с ананасовым йогуртом и свежими ягодами.



ДЕСЕРТ «ЗАБАВА»

Сыр сливочный – 125 г
(1 баночка), сливки – 100 мл,
йогурт молочный – 125 г,
мед – 1 ст. ложка, цедра лимона –
по вкусу, желатин – 12 г,
сок из 2-х апельсинов,
ягоды (малина, ежевика,
клубника) – 100 г.

1. Замочить желатин в соке апельсина на 30–40 мин.
2. Сыр мягкий соединить с йогуртом сливочным, цедрой, медом и перемешать.
3. Сливки взбить.
4. Соединить сырную массу со сливками, влить растопленный желатин, далее перемешать до получения однородной массы.
5. Массу положить на блюдо или в вазочку и поставить охлаждаться до полного застывания. Готовый десерт украсить ягодами.



ДЕСЕРТ «СЛАДКОЕ ОБЛАЧКО»

Белок — 100 г, желатин — 12 г,
сок — 100 мл, сахарный песок —
200 г, сок $\frac{1}{2}$ лимона,
ягоды малины — 100 г.

1. Белок яйца взбить до образования пены. Не прекращая взбивания, всыпать в три приема сахарный песок.
2. Желатин замочить в соке лимона на 30–40 мин.
3. Из ягод малины сделать пюре и добавить сок лимона.
4. Желатин растопить на огне (но не кипятить), влить во взбитый белок, далее добавить ягодное пюре (мешать 30 сек). Готовую массу выложить в вазочку и поставить в холодильник на 15–20 мин. Подать на стол, украсив взбитыми сливками и ягодами малины.



ДЕСЕРТ «СЛАДКАЯ ВАЗОЧКА»

Мука – 100 г, сахарная пудра – 120 г, яйцо – 100 г.

Начинка на 2 порции:

творог (мягкий 9%-ный) – 100 г,
сливки – 50 мл, сок $\frac{1}{2}$ лимона,
сахарная пудра – 2 ст. ложки,
курага – 5 ягод,
изюм – 2 ст. ложки.

Отделка: малиновое варенье – 2 ст. ложки, цедра апельсина – 1 чайная ложка.

Выход: 10–12 вазочек.

1. Замесить тесто: перемешать до получения однородной массы без комочков сахарную пудру, яйцо и муку.
2. Противень смазать подсолнечным маслом, посыпать мукой.
3. 1 ст. ложку теста размазать в виде круга на листе и выпекать в духовке до тех пор, пока оно не станет светло-золотистого оттенка. Ножом поддеть край, снять с листа, быстро перенести в форму (стакан), смазанную растительным маслом и прижать к стенкам формы. Так как тесто горячее, его можно накрыть чистой салфеткой, а затем сделать нажим рукой. Все это нужно проделать очень быстро, так как выпеченная остывшая вазочка становится хрупкой.
4. Взбить сливки, соединить с размягченным творогом и сахарной пудрой.
5. Курагу и изюм промыть. Курагу нужно порезать на небольшие кусочки.
6. В творог добавить подготовленные курагу, изюм, сок лимона. Готовую творожную массу поместить в сахарную вазочку. Установить вазочку на блюдо. Массу залить джемом или вареньем, украсить свежими ягодами и посыпать цедрой апельсина.



ТЫКВА С СУХОФРУКТАМИ «НОВОГОДНЯЯ»

Тыква среднего размера, чернослив, курага, изюм, финики, сахар – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки на 1 порцию.

1. Тыкву помыть, срезать крышечку, вынуть мякоть. Если тыква суховата, посыпать стенки изнутри 2–3 ст. ложками сахара и сбрызнуть $\frac{1}{2}$ стакана вина.

2. Сухофрукты помыть и полностью заполнить ими тыкву, закрыть срезанной крышкой, поставить в подогретый духовой шкаф на 1 ч 30 мин. Держать в шкафу до тех пор, пока тыква не станет мягкой.

3. Вынуть готовую тыкву, переложить на большое блюдо. Разрезать сверху вниз на порционные дольки. Переложить дольки тыквы с сухофруктами на тарелки, сверху полить каждую порцию 2 ст. ложками сметаны.



МАЛИНОВОЕ ЖЕЛЕ



Малина свежая
(или свежемороженая) – 150 г,
сахар – 70 г, желатин – 9 г,
сок $\frac{1}{2}$ лимона,
сок яблочный –
150 мл, ликер – 1 ст. ложка.

Выход: 3 порции.

1. Ягоды уложить в чашечки.
2. Желатин залить холодным яблочным соком, когда набухнет, поставить на плиту и довести до полного растворения, всыпать сахар, нагревать до тех пор, пока сахар не разойдется. Снять с огня, влить сок лимона; когда желе немного остынет, можно добавить ликер.
3. Желе остудить до комнатной температуры, разлить в чашечки с ягодами, поставить в холодильник до полного застывания желе.

4. Перед подачей чашечки помещают на несколько секунд в кастрюлю с горячей водой (до края чашечки), затем переворачива-

ют на подготовленную тарелку. Желе можно залить и в фужеры, которые будут подаваться сразу на стол.



ЯГОДНЫЙ ПУДИНГ



Ягоды (свежие или свежемороженые), смородина – 1 стакан, малина – 1 стакан.

Фрукты: 1/2 яблока, 1 банан, 1 персик.

Вино красное – 1 стакан, сироп клубничный – 1 стакан, сахар – 2 ст. ложки, крахмал – 2 ст. ложки, немного корицы.

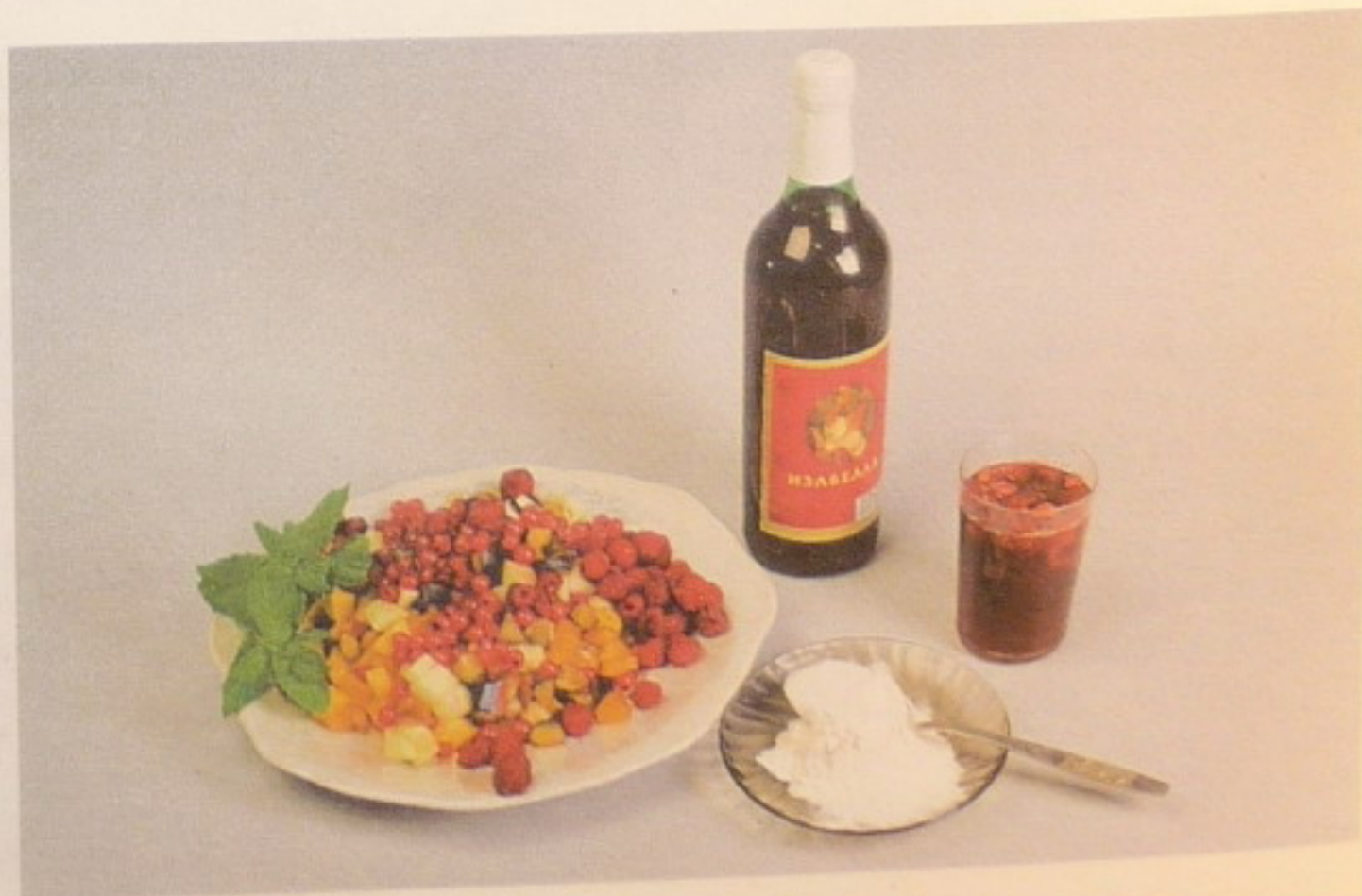
1. Из сахара, сиропа, 1/2 стакана вина сварить сироп. Развести в оставшемся вине крахмал и заварить сироп, как кисель.

2. В готовую горячую массу всыпать подготовленные ягоды и фрукты (ягоды перебрать, помыть, фрукты очистить от кожицы, нарезать кубиками).

3. Уварить массу до темного цвета, добавить для вкуса немного корицы.

4. Готовый пудинг разлить в фу-

жеры, чашечки и поставить в холодильник. Подавать к столу в охлажденном виде.



ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МЕДОМ, ОРЕХОМ, ИЗЮМОМ, КОРИЦЕЙ



2 яблока, мед – 1 ст. ложка, орехи – 20 г, изюм – 20 г, щепотка корицы.

Соус ванильный: сливки – 250 мл, яйца (желток) – 2 шт., ванилин – $\frac{1}{2}$ пакетика, сахар – 50 г.

1. Яблоки вымыть, обсушить и вырезать сердцевинки.
2. Изюм промыть горячей водой, промокнуть.
3. Орехи измельчить.
4. Яблоки начинить орехами, изюмом, корицей, положить на противень.
5. Сверху залить медом.
6. Поставить в духовой шкаф

и выпекать в течение 20 мин. Готовые яблоки выложить на тарелку.

7. В подогретые сливки добавить желтки и уваривать соус, мешая, до тех пор, пока масса не загустеет.

8. Полить яблоки ванильным соусом (можно подать его отдельно – теплым или охлажденным).

ЯБЛОКИ В КЛЯРЕ



Тесто: мука – 150 г, яйца – 2 шт., щепотка соли, молоко – 60 мл, ванильный сахар – $1/2$ пакетика, водка – 1 ст. ложка, масло растительное для жарки – 400 г.

Для обсыпки: сахар – 3 ст. ложки, корица – $1/2$ чайной ложки.

1. В кастрюлю поместить просеянную муку, соль, яйца, молоко, ванильный сахар, все перемешать веселкой. Поставить тесто в теплое место на 15–20 мин.
2. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину. Обвалять в сахаре с корицей.
3. Вилкой наколоть яблоки и опустить вначале в тесто, а за-

тем — в горячее масло. Обжарить с двух сторон до золотистого цвета.

4. Готовые яблоки вынуть шумовкой, уложить на сито, чтобы масло стекло.

5. Переложить печеные яблоки на тарелку, посыпать сахаром с корицей.

ЧЕРНОСЛИВ В КЛЯРЕ



Тесто готовят так же, как для яблок в кляре.

Чернослив, грецкие орехи, сахарная пудра для обсыпки.

Соус: черная смородина, сахарная пудра.

1. Чернослив промыть горячей водой, вынуть косточки. Обсушить.

2. Вместо косточки вставить в чернослив половинку грецкого ореха.

3. Чернослив с орехом погрузить в тесто.

4. Масло разогреть.

5. В горячее масло опустить чернослив в тесте. Обжарить с двух сторон.

6. Из черной смородины приготовить соус, измельчив ягоды

в миксере и добавив сахарную пудру.

7. Шумовкой вынуть жареный чернослив, уложить на сито, чтобы стекло лишнее масло.

8. Чернослив в кляре (8-9 шт.) уложить на тарелку. Посыпать сахарной пудрой через сито, рядом подлить ягодный соус. Можно подавать и с ванильным соусом (см. «Яблоки запеченные»).

ГРУША В КРАСНОМ ВИНЕ



Груша – 3 шт., вино красное – 1,5 стакана, вода – 1 стакан, сахар – 1,5 стакана, крахмал – 1 ст. ложка.

Ванильный соус: молоко – 200 мл, яйца (желтки) – 3 шт., ванильный сахар – $1\frac{1}{2}$ пакетика, сахар – 2 ст. ложки.

Земляничное варенье – 3 чайные ложки.

1. Вино вылить в миску с высокими краями. Всыпать сахар, довести до кипения.

2. Груши очистить от кожицы, удалить сердцевину. Опустить в вино. Варить на среднем огне до тех пор, пока груши не станут мягкими (примерно 15 мин). Вынуть груши из миски.

3. Крахмал смешать с холодной водой. Влить в кипящее вино, перемешать.

4. Сварить ванильный соус. Молоко поставить на огонь, всыпать сахар и ванильный сахар, нагреть до 80 °С. Желтки слегка

взбить и соединить с теплым молоком. Постоянно помешивая, варить соус до загустения (не доводить до кипения!).

5. На тарелку налить крутами ванильный соус и винный.

6. Две груши разрезать веером, одну начинить земляникой из варенья.

7. Уложить груши на тарелку, чайной ложкой разложить земляничное варенье в двух местах.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ



Апельсины крупные – 3 шт.,
сок апельсина – 160 мл,
сахар – 1 ст. ложка,
желатин – 10 г.

Украшение: листики мяты,
ягоды малины, земляники,
взбитые сливки.

1. Желатин залить холодным апельсиновым соком, оставить набухать.
2. Растопить желатин в соке до полного растворения.
3. Апельсины очистить от кожицы, разделить на дольки, освободить от косточек, если они имеются, уложить в формочки.
4. Залить теплым соком с желатином, поставить в холод до полного застывания.
5. Готовое желе вынуть из форм:

опустить в горячую воду каждую формочку с желе, затем перевернуть.

6. Уложить желе на блюдо, укра-

сить сливками, ягодами, листиками мяты.





МОРОЖЕНОЕ

ДЕСЕРТ «ЛЮБИМЫЙ»

Мороженое ванильное – 500 г.

Для соуса: желток яйца – 3 шт,
сахарный песок – 5 ст. ложек,
крахмал – 1 ст. ложка, белое вино –
125 мл, сок лимона – 1 ст. ложка.

Для печенья: масло соевое
(можно сливочное) – 100 г,
сахарная пудра – 50 г, мука – 350 г,
яйцо – 1 шт.

Выход: 4 порции.

Приготовление песочного теста. Для этого нужно слегка взбить предварительно размягченное масло и сахарную пудру, добавить яйцо, перемешать до получения однородной массы, всыпать муку и замесить тесто. Если тесто липнет к рукам, нужно добавить еще немного муки, если крошится – немного масла.

Приготовление соуса:

1. Яичные желтки взбить.
2. Соединить крахмал, сахар, сок лимона и белое вино, далее добавить взбитые желтки в винную жидкость, поставить на слабый огонь и варить до загустения. Соус готов.
3. Орехи обжарить, остудить, снять кожицу, потереть орехи друг о друга.
4. Мороженое должно быть не очень сильно заморожено. Его нужно вынуть из морозилки за 15-20 мин перед подачей.
5. Подготовить кипяченую воду. Опустить ложку для мороженого в горячую воду, затем скатать шарик и положить на тарелку. Перед тем как катать еще шарик, снова опустить ложку в горячую воду.
6. Готовое остывшее печенье раскрошить и посыпать на мороженое, сверху украсить жареными орехами. На одну порцию подать 3 печенья.



МОРОЖЕНОЕ С ЗЕМЛЯНИКОЙ И МАЛИНОЙ



Мороженое сливочное – 3 шарика (150–200 г),
земляничное варенье
(или клубничное) – 2 ст. ложки,
земляника – 1 ст. ложка,
малина – 1 ст. ложка.

1. В вазочку для мороженого налить 1 ст. ложку земляничного варенья.
2. Вынуть мороженое из морозильной камеры, чтобы оно немного оттаяло. Налить в емкость горячей воды. Ложкой для

мороженого сформовать шарики и уложить в вазочку.

3. Сверху полить земляничным вареньем.

4. Обсыпать мороженое свежими ягодами земляники и малины.

МОРОЖЕНОЕ «ЖАРЕНОЕ»



Мороженое любое – 1 кг,
хлопья сладкие кукурузные
для обсыпки – 2 пачки,
яйца – 3 шт., варенье
абрикосовое – 3 ст. ложки на
одну порцию, масло растительное
для жарки (рафинированное) – 400 г.
Выход: 5 порций.

1. Мороженое сформовать в шарики, поставить в морозилку, сильно заморозить.

2. Яйца взбить в пену вилкой или венчиком.

3. Хлопья кукурузные измельчить руками или при помощи скалки.

4. Замерзший шарик опустить во взбитые яйца, затем в хлопья и обвалять его со всех сторон. Повторить так три раза.

5. Шар мороженого в тройной обсыпке поместить в морозильную камеру.

6. Масло вылить в ковшик, разогреть.

7. Охлажденное мороженое погрузить в масло, обжарить со всех сторон.

8. Уложить жареное мороженое на тарелку, полить абрикосовым вареньем.



МОРОЖЕНОЕ С АВОКАДО, МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



*1 авокадо среднего размера,
сок лимона – 1 чайная ложка,
мед жидкий – 3 ст. ложки,
орехи грецкие – 3 ст. ложки,
мороженое – 1 шарик на порцию.*

*Соус из черной смородины –
2 ст. ложки на 1 порцию.*

Выход: 2 порции.

1. Плод авокадо помыть, разрезать аккуратно пополам, вынуть косточку. Ложкой вынуть мя-

коть, порезать мелко и выложить в чашку.

2. Орехи измельчить и высыпать в чашечку с мякотью авокадо.

3. Выдавить сок лимона и добавить к измельченной мякоти авокадо.

4. Мед соединить с авокадо и орехами. Все хорошо перемешать и уложить смесь в пустые чашечки из-под авокадо.

5. На тарелку вылить ложечкой соус из черной смородины (ягоды, протертые с сахаром) в виде двух кругов.

6. С краю тарелки уложить $\frac{1}{2}$ часть авокадо и шарик мороженого. Блюдо можно украсить ягодами и половинками грецкого ореха.

МОРОЖЕНОЕ С БАНАНОМ, ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ



1 банан, мороженое шоколадное –
3 шарика, шоколад – 50 г, сливки –
2 ст. ложки, орехи грецкие,
фундук – 50 г.

1. Банан очистить, разрезать
вдоль, уложить на тарелку.

2. Шоколад растопить на водя-
ной бане, добавить немного сли-
вок, чтобы он стал более жид-
ким.

3. Орехи обжарить, измельчить.

4. Мороженое сформовать в ша-
рики ложкой, уложить между до-
лек банана.

5. Сверху полить шоколадом и
посыпать орехами.

ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ



Бисквит шоколадный: яйца – 6 шт., сахар – 150 г, мука – 100 г, крахмал – 20 г, какао-порошок – 2 ст. ложки.

Сироп: сахар – 100 г, вода – 100 мл, ликер (персиковый, клубничный) – 50 мл.

Джем малиновый – 150 г, мороженое – 1 кг, яйца (белок) – 3 шт., сахар – 2 стакана, сок $\frac{1}{2}$ лимона, сахарная пудра для обсыпки.

Украшение: ягоды любые – 100–150 г.

1. Приготовить шоколадный бисквит. Остудить, разрезать на 3 части: нижняя и верхняя тоньше, середина толще.

2. Форму выложить полиэтиле-

новой пленкой, уложить первый корж бисквита, смочить ароматизированным сиропом, смазать джемом.

3. Из второго коржа вырезать серединку.

4. Бисквитное кольцо уложить в форму на первый корж. В центр кольца поместить чуть подтаявшее (размягченное) мороженое. Кольцо пропитать сиропом.

5. Накрыть кольцо третьим коржом, пропитать его сиропом. Убрать форму в морозилку.

6. Белок взбить в пену с сахаром и соком лимона.

7. Вынуть из формы заготовку торта, обмазать его со всех сторон белком, обсыпать слегка сахарной пудрой через сито сверху.

8. Торт поставить на 1 мин в горячий жарочный шкаф, а затем сразу подать к столу. Верх украсить ягодами.



МОРОЖЕНОЕ С БЛИНЧИКАМИ



Соус: $\frac{1}{2}$ стакана малины,
 $\frac{1}{2}$ стакана черники,
сахарная пудра – 3 ст. ложки.

Мороженое сливочное – 7 шариков
(525 г).

Тесто для блинов: мука – 1 стакан,
1 яйцо, сахар – 2 ст. ложки,
соль – 1 чайная ложка,
сода на кончике ножа,
молоко – 1 стакан
(или $\frac{1}{2}$ стакана молока +
 $\frac{1}{2}$ стакана сливок),
масло растительное – 9 ст. ложек.

Выход: 7 порций.

1. Ягоды засыпать сахаром, довести до кипения, варить в течение 15 мин.

2. Приготовить тесто для блинов: молоко подогреть, соединить с сахаром, солью, яйцом, маслом. В муку влить молочную смесь, все перемешать до однородной массы.

3. Банан очистить от кожицы. Ягоды малины и черники измельчить, смешать с сахарной пудрой.

4. Разогреть сковороду, смазать маслом, вылить немного теста

тонким слоем. Когда блинчик хорошо подрумянится, перевернуть его на тарелку, так чтобы румяная сторона была сверху. Уложить $\frac{1}{2}$ банана, завернуть блинчик конвертиком. В сковороду долить масло, подогреть и уложить блинчик швом вниз в масло, затем обжарить с другой стороны.

5. Готовый блинчик уложить на тарелку. Вторую часть банана порезать кубиками и посыпать рядом. Залить соусом часть блинчика и тарелку. На соус выложить шарик мороженого.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С МОРОЖЕНЫМ



1 ананас (маленький),
 $\frac{1}{2}$ персика, 1 абрикос, 1 киви,
1 слива, малина – 1 ст. ложка,
земляника – 1 ст. ложка,
мороженое – 150–200 г.

1. Ананас помыть, разрезать пополам вдоль. Аккуратно ножом вырезать мякоть, нарезать ее на

квадратики. Вторую половину очистить от кожицы и также порезать на кубики.

2. Персик очистить от кожицы, порезать кубиками.

3. Сливу и абрикос помыть, порезать кубиками.

4. В получившееся углубление

ананаса уложить смесь фруктов горкой.

5. Мороженое сформовать ложечкой в виде шариков и уложить сверху.

6. Оставшиеся фрукты уложить красиво на блюдо рядом с ананасом и подать на стол.





ПИРОЖНЫЕ

ВОЛШЕБНЫЕ МЕШОЧКИ



*Тесто песочное – 250 г,
тесто дрожжевое – 250 г,
1 яйцо для смазки,
масло для смазки форм – 50 г.*

Начинка: изюм – 2 ст. ложки,
яблоко – 1 шт.,
орехи – 2 ст. ложки,
корица на кончике ножа,
курага рубленая – 2 ст. ложки,
сахар – 2 ст. ложки.

Выход: 5 мешочков.

1. Приготовить дрожжевое тесто. Когда хорошо выбродится, соединить его с песочным тестом и вымесить в однородную массу. Дать полежать на столе 10 мин.

2. Тесто раскатать в пласт. Вырезать из него 5 одинаковых кружков, края смазать взбитым яйцом, отступив от края на 1 см.

3. Изюм промыть. Яблоко очистить от кожицы, порезать мелко кубиками. Курагу помыть, мелко порезать. Орехи обжарить слегка, измельчить. Подготовлен-

ные продукты перемешать, добавить сахар и корицу.

4. На центр каждого кружочка из теста положить фруктово-ореховый фарш, поднять края, присборить и соединить. Из обрезков теста вырезать жгутики. Смазать мешочки яйцом и перевязать жгутиками.

5. Выпекать на смазанном масле кондитерском листе при температуре 180–200 °С до готовности (20–25 мин). Мешочки должны получиться золотистого цвета, с хорошо пропеченным дном.

РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ С ЗЕМЛЯНИКОЙ, КЛУБНИКОЙ, КИВИ



Тесто: яйца – 3 шт., мука – $\frac{1}{2}$ стакана, сахар – $\frac{1}{2}$ стакана, сливки – 200 мл, ягоды земляники – 1 стакан, киви – 1 шт., клубника – 4 шт., пудра для обсыпки – 3 ст. ложки.

Выход: 11 рулетиков (пирожных).

1. Яйца взбить с сахаром до белой пены. Всыпать муку, быстро вымесить тесто.

2. На кондитерский лист уложить пергамент. Вылить тесто, разровнять его по всей поверхности бумаги.

3. Поставить лист в горячий жарочный шкаф, выпекать при температуре 200 °С 7–10 мин, пока не зарумянится (не пересушивать!).

4. Сливки взбить.

5. Постелить бумагу на стол, через сито просеять пудру на бумагу, положить на нее бисквит тестом вниз, бумагой вверх. Затем аккуратно снять бумагу с бисквита.

6. Смазать заготовку взбитыми сливками.

7. Ягоды помыть, клубнику и киви почистить, порезать.

8. Разложить ягоды на крем.

9. Пользуясь бумагой, завернуть рулет (плотно прижимая его при сворачивании).

10. Горячим ножом нарезать порционные кусочки шириной 1 см.

11. Обсыпать кусочки рулета обильно сахарной пудрой, уложить на тарелку (блюдо, поднос).



ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ И МАКОМ



Тесто: масло сливочное – 100 г, сахар – 1 ст. ложка, соль на кончике ножа, сыр мягкий французский или брынза – 100 г, сыр твердый – 100 г, 1 яйцо, мука – 250 г, мак – 30 г, 1 яйцо для смазки.

Выход: 60 шт.

1. Масло комнатной температуры растереть добела, не прекращая взбивания, добавить яйцо, брынзу, тертый на мелкой терке твердый сыр, соль, сахар. Перемешать, всыпать муку, замесить тесто.
2. Готовое тесто раскатать на сто-

ле, посыпанном слегка мукой, в пласт толщиной 0,5–0,7 см.

3. Вырезать формочкой печенье, переложить на кондитерский лист, смазать каждое печенье яйцом, посыпать маком.

4. Выпекать при температуре 200–210 °С 15–20 мин.

КОРЗИНОЧКИ ПЕСОЧНЫЕ СО СЛИВОЙ



Тесто: масло сливочное – 80–90 г, сахар – 40–45 г, 1 яйцо, мука – 200 г, ванильный сахар – $\frac{1}{3}$ пакетика.

Начинка: сливы свежие – 400 г.

Заливка: сливки – 120–150 мл, 1 яйцо, сахар – 1 ст. ложка, ванилин – $\frac{1}{3}$ пакетика, джем персиковый для смазки – 100 г.

Выход: 16 небольших корзиночек.

1. Масло размягчить, взбивать с сахаром до тех пор, пока сахар не разойдется. Добавить яйцо, все хорошо растереть ложкой. Муку соединить с ванильным сахаром и всыпать в растертое масло. Вымесить тесто, положить в холод на 15–20 мин.

2. Сливы помыть, порезать кубиками.

3. Тесто разделить на примерно равные кусочки и разложить в металлические формочки. Двумя большими пальцами вдавить тесто по краям формы.

4. Выложить в каждую форму с тестом резаную сливу.

5. Приготовить заливку. Сливки слегка подогреть, добавить сахар, приправить ванильным сахаром, подогреть, снять с огня, влить слегка взбитые яйца, все перемешать, процедить через ситечко и вылить в формы.

6. Выпекать при температуре 170–180 °С 25–30 мин до золотистого цвета.

7. Джем растопить до жидкого состояния.

8. Готовые корзиночки остудить, вынуть из форм и горячим джемом покрыть верх каждой корзиночки с помощью кисточки.



Сгущенное молоко –
1 банка (200 г),
сахарная пудра – 160 г,
сухое молоко – 160 г,
коньяк – 20 мл,
шоколад – 200 г,
орехи фундук – 35 шт.,
миндаль – 25 шт., кокосовая
стружка – 200 г (2 пакетика).

Выход: 70 конфет.

1. Приготовить молочную массу. В миску всыпать сахарную пудру и сухое молоко, влить сгущенное молоко, замесить массу, влить коньяк. Масса не должна липнуть к рукам.

2. Скатать из массы жгут, разрезать на равные части. В каждую воткнуть ядро ореха, скатать кусочек в шар.

3. Шоколад растопить, каждый шарик бросить в шоколад, затем в емкость с кокосовой стружкой.

4. Конфеты уложить на тарелку и поставить в холодильник на 20 мин.

5. Можно сразу подать конфеты к чаю, кофе или уложить в коробочку, конфетницу.

РАКУШЕЧКИ



Бисквит: яйца – 3 шт.,
сахар – 120 г,
мука – 120 г.

Начинка: сливки – 250 мл,
малина – 50 г,
черника – 50 г,
клубника – 50 г.

Шоколад или глазурь – 200 г.

Выход: 6 шт.

1. Приготовить бисквитное тесто (см. «Бисквитное тесто»).
2. Форму смазать маслом, обсыпать мукой, поставить на 5 мин в холод.
3. Вылить тесто в ракушки, выпекать при температуре 200 °C 20 мин.
4. Готовые ракушки остудить, вынуть из форм.

5. Верх ракушки облить шоколадом или глазурью (белой, розовой).
6. Взбить сливки, выложить в мешочек и отсадить по кругу на нижнюю ракушку.
7. Уложить ягоды на взбитые сливки, накрыть верхней ракушкой. Подать на блюде или на большом блюде.



КОРЗИНОЧКИ ПЕСОЧНЫЕ С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО, ЯГОДАМИ И ОРЕХАМИ



Масло – 100 г, 1 желток, сахарная пудра – 50 г, ванильный сахар – $\frac{1}{4}$ пакетика, мука – 150 г, мука на подпыл.

Крем: авокадо – 1 шт., сгущенное молоко – 200 г, сок $\frac{1}{4}$ лимона, сливки взбитые – 100 г.

Отделка: малина – 3 шт. на 1 корзиночку, орехи кешью – по 2 шт. (всего 32 шт.), шоколад – 50 г.

Выход: 16 корзиночек.

1. Масло растереть с сахарной пудрой, влить желток, все перемешать, всыпать муку с ванильным сахаром, замесить тесто.

2. Готовое тесто остужать в течение 20 мин в холодильнике, вылепить корзиночки, надавливая

тесто на дно и края формы. Лишнее тесто снять с краев.

3. Выпекать 15 мин при температуре 180 °С. Остудить.

4. Авокадо мелко порезать, измельчить миксером, добавить сгущенное молоко, сок лимона.

5. Сливки взбить и тоже добавить в смесь из авокадо, все перемешать ложкой.

6. В охлажденные корзиночки положить чайной ложечкой готовый крем из авокадо.

7. Растопить шоколад, налить в бумажный корнетик. Острый кончик у корнетика отрезать.

8. Шоколадом нарисовать решетку на креме.

9. Уложить сверху по 3 ягоды малины и по 2 орешка кешью. Можно использовать клубнику – нарезать тонко на дольки и уложить по 3 дольки веером.





Тесто: масло – 100 г, вода – 200 мл, мука – 250 г, щепотка соли, яйца – 6–7 шт., масло растительное для смазки листа – 30 г.

Начинка: сливки – 600 мл, ягоды – 300–350 г.

Выход: 30 колец (60 пирожных средней величины).

1. В кастрюлю налить воды, положить масло, соль. Кипятить, пока масло не растает полностью, всыпать муку и, не снимая

с плиты, мешать непрерывно 2 мин. Массу переложить в другую кастрюлю.

2. Взбивать горячую массу миксером на быстрой скорости, добавляя в тесто яйца по одному.

3. Готовое тесто выложить в кондитерский мешочек с трубочкой.

4. Кондитерский лист смазать растительным маслом.

5. Надавливая на мешок с тестом, нарисовать кольца на расстоя-

нии 4–5 см друг от друга. Поставить лист в разогретый жарочный шкаф, выпекать 20–25 мин при температуре 180–200 °С.

6. Остудить кольца, разрезать по горизонтали пополам, наполнить взбитыми сливками каждую половинку, уложить ягоды или фрукты. Подать на большом блюде.

БИСКВИТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С МАКОМ И ШОКОЛАДОМ



Бисквит: яйца – 5 шт., мука – 100 г, сахар – 100 г, мак – 30 г (1 пакетик).

Отделка: шоколад – 100 г, джем малиновый – 150 г, цветная «лапша» – 2 пакетика.

1. Яйца с сахаром взбить в пышную белую пену. Муку смешать с маком, всыпать во взбитые яйца.

Замешиваем тесто быстро, так, чтобы оно не осело.

2. В металлические формы для «корзиночек» вставить бумажные гофрированные стаканчики, заполнить их на $\frac{1}{2}$ объема маковым бисквитом, можно в центр каждого стаканчика добавить по чайной ложке джема.

3. Выпекать при температуре 180–200 °С 20–25 мин.

4. Готовые бисквиты остудить.

5. Шоколад растопить на водяной бане.

6. Кисточку обмакнуть в горячий шоколад и смазать верх бисквитов.

7. Пока шоколад не застыл, обсыпать его цветной «лапшой».

КОРЗИНОЧКИ ПЕСОЧНЫЕ С АБРИКОСАМИ



Тесто песочное – 400 г
(см. «Песочное тесто»).

Абрикосы – 250 г,
шоколад – 100 г, сливки – 150 мл,
желе – 150 г.

1. Масло растереть с сахаром до бела, влить желток, все перемешать. Муку соединить с ванильным сахаром, всыпать в масло, вымесить тесто.
2. Тесто разделить на шарики, уложить в металлические формочки. Прижать пальцами тесто по форме, выпекать при температуре 180–200 °С в течение 10–15 мин.
3. Шоколад растопить на водяной бане.
4. Остывшие корзиночки смазать растопленным шоколадом (тыльной стороной чайной ложки).

5. Взбить сливки. Наполнить ими кондитерский мешочек или шприц, отсадить в каждую корзиночку горкой.

6. Абрикосы помыть, разрезать пополам и каждую половину разрезать на несколько долек.

7. Дольки выложить веером в вертикальном положении.

8. Приготовить желе. Замочить желатин в холодной воде, растопить, всыпать сахар, влить сок лимона.

9. Остывшим желе с помощью кисточки зажелировать абрикосы. Можно использовать и другие ягоды и фрукты.



ПЕЧЕНЬЕ ЧЕРНО-БЕЛОЕ



Сливочное масло – 100 г, сахарная пудра – 50 г, 1 яйцо, мука – 150 г, какао-порошок – 2 ст. ложки, ванильный сахар – $\frac{1}{2}$ пакетика.

1. Масло размягчить, положить в миску, растереть деревянной ложкой. Добавить сахарную пудру и яйцо, перемешать, всыпать муку, смешанную заранее с ванильным сахаром.
2. Тесто разделить на 2 части. В одну добавить какао, вымесить.
3. Белое тесто раскатать на столе, посыпанном слегка мукой в пласт толщиной 0,5 см.
4. Из шоколадного теста сформовать жгут, уложить его на край светлого теста и свернуть светлое тесто в виде рулета. Слег-

ка подкатать, выровнять рулет и перенести на кондитерский лист.

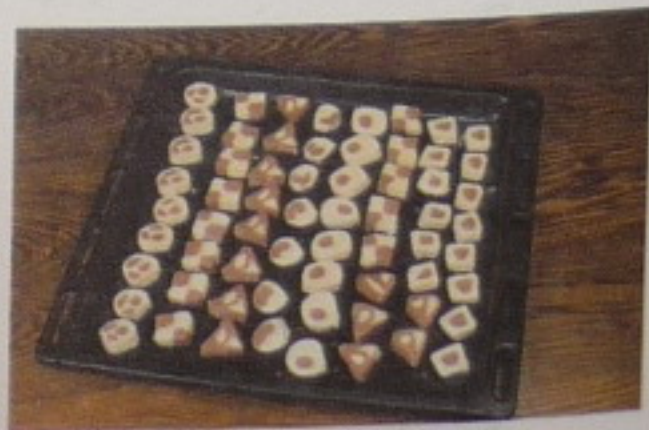
5. Шоколадное тесто раскатать в пласт, смочить водой, уложить на него жгут из белого теста и завернуть шоколадное тесто в виде рулета. Уложить на кондитерский лист.

6. Поставить кондитерский лист с рулетами в холод на 20–30 мин. Затем рулеты нарезать кусочками толщиной 0,7–0,8 см.



7. Кусочки рулета уложить на сухой чистый лист, выпекать в жарочном шкафу при температуре 170 °С 10–15 мин до золотистого цвета.

Можно приготовить треугольное, прямоугольное печенье, нажимая на первоначально сформованные рулеты пальчиками с двух или трех сторон, придавая им нужную форму, а затем замораживая.



СТАКАНЧИКИ СЛОЕНЫЕ С ЯГОДАМИ ИЛИ ФРУКТАМИ



*Тесто слоеное замороженное – 500 г,
1 яйцо для смазки.*

*Начинка: джем или варенье
любое – 100 г, ягоды, фрукты
разные – 250 г.*

*Желе: желатин – 1 ст. ложка,
вода – 50 мл, сахар – 3 ст. ложки,
сок лимона – 1 ст. ложка.*

Выход: 10 шт.

1. Готовое тесто развернуть на столе, подпыленном мукой, слегка раскатать, выемкой выбить круглые формы.

2. Половину кружков теста положить на противень, проколоть вилкой.

3. Яйцо взбить в пену. Кисточкой смазать яйцом каждый кружок.

4. Из кружков, оставшихся на столе, вырезать выемкой середину. Получились кольца. Обрезки теста можно сложить и раскатать в пласт, а затем снова вырезать формы.

5. Кольца уложить на кружки и тоже проколоть вилкой. Затем смазать яйцом. Выпекать в хорошо разогретом духовом шкафу при температуре 220–230 °С 20 мин.

6. Готовые слоеные стаканчики наполнить джемом или вареньем.

7. Ягоды или фрукты мелко нарезать, выложить в стаканчики.

8. Приготовить желе. Желатин замочить в холодной воде. Когда набухнет, растопить, но не кипятить. Добавить сахар, растворить его в желатине, затем влить сок лимона. Остудить, теплым желе покрыть ягоды.

ПИРОЖНЫЕ «ГНЕЗДЫШКО»



Тесто: мука – 125 г, 1 яйцо, сахар – 1 ст. ложка, молоко – 2 ст. ложки, щепотка соли.

Начинка: орехи грецкие – 50–100 г, мед – 125 г, сахар – 50 г, масло растительное для жарки – 250 г, марципан – 30 г, шоколад – 50 г, $\frac{1}{2}$ чайной ложки коньяка.

Выход: 4 шт.

1. Замесить тесто из сахара, яйца, соли, молока. Добавить муку. Тесто должно получиться мягким, но не жидким. Если тесто очень слабое, надо добавить муку.

2. Тесто раскатать в жгут толщиной 0,5 см, нарезать жгут на маленькие кусочки.

3. Масло раскалить, опустить в него нарезанные кусочки теста, жарить до золотистого цвета. Вынимать шумовкой и укладывать в дуршлаг, чтобы масло стекло.

4. Мед нагреть, добавить сахар и растопить.

5. Орехи измельчить.

6. В миску высыпать орехи и жареные кусочки теста, залить медово-сахарным сиропом, быстро перемешать.

7. Разделить полученную массу на равные части, из каждой

сформовать гнездышко руками. Руки надо смочить холодной водой.

8. Марципан разделить на маленькие кусочки, сформовать яйца.

9. На тарелку уложить сладкое гнездышко, а в него яйца из марципана.

10. Шоколад растопить на водяной бане, добавить несколько капель спиртного. Выложить шоколад в корнетик, срезать острый кончик. На пергаментной бумаге нарисовать веточки из шоколада, убрать в морозилку на 5 мин, вынуть из холодильника и уложить с гнездышками.

ОРЕХОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ



Тесто: масло сливочное или маргарин – 125 г, сахарная пудра – 60 г, 1 яйцо, мука – 180–200 г, масло для смазки форм – 30 г.

Начинка: сироп малиновый (вишневый, клубничный) – 100 г, яйца – 2 шт., коньяк – 40 мл, сахар – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, шоколад – 50 г, орехи грецкие молотые – 100 г.

Выход: 8 корзиночек.

1. Масло соединить с сахарной пудрой и яйцом, вымесить деревянной ложкой до однородной массы, всыпать муку. Готовое тесто должно быть не слишком мягким, но и не слишком твердым. Поставить его на 15 мин в холод. Формы для выпечки корзиночек смазать маслом или маргарином. Обсыпать мукой и поставить также в холод на 10 мин.

2. Яйца взбить с сахаром в пену, но не очень пышную, влить туда сироп, перемешать, а затем добавить коньяк и растопленное сливочное масло.

3. Кусочки теста выложить в формы, прижимая к краям и дну форм.

4. На дно корзиночек насыпать тертый шоколад и молотые грецкие орехи, вылить яичную смесь. Формы поставить на кондитерский лист, накрыть их фольгой и поместить в разогретый до температуры 170 °С духовой шкаф на 25 мин.

5. Вынуть формочки из духовки, дать им остыть. Теперь можно вынимать корзиночки. Цвет готовых корзиночек – золотистый.

СЛАДОСТИ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ



БУЛОЧКИ СДОБНЫЕ ФИГУРНЫЕ



Тесто: мука – 500 г, сахар – 60 г, масло сливочное – 50 г, 1 яйцо, соль – 1 чайная ложка, сухое молоко – 1 ст. ложка, дрожжи сухие – 1 пакетик (11 г), ванильный сахар – $\frac{1}{2}$ пакетика, вода – 200 мл, 1 яйцо для смазки, мак – 1 пакетик, изюм – несколько штук.

1. Все ингредиенты для теста смешать в одной кастрюле, воду вливать постепенно. Вымесить тесто до однородной консистен-

ции. Накрыть салфеткой. Поставить в теплое место подходить.

2. Когда тесто подойдет (поднимется), обмять его и снова поддержать в тепле. Как только тесто поднимется во второй раз, переложить его на стол, подпыленный мукой. Разделить на три полосы, а их – на равные кусочки. Каждый кусочек сформовать в шарик и снова накрыть салфеткой или целлофаном. Когда шарики увеличатся в объеме, раска-

тать их скалкой в форме овала.

3. Для приготовления грибочка овал разрезать на три части. Первая – шляпка, вторая – ножка грибка, третья – травка. Все части уложить на противень, смазать булочки яйцом.

4. Сумочка. Сверху овала сделать надрез в виде полумесяца. Тесто отогнуть и сделать на сгибе несколько надрезов. Уложить на кондитерский лист, смазанный маслом.





5. Лебедь. Сделать надрез до середины овала, сложить лепешку вдвое. Место, где нет надреза, надавить и скатать в жгутик — у края он должен быть толще, а на конце снова тоньше (клюв). Тесто по обе стороны от надреза раскатать и нанести вертикальные насечки на крылышках. Уложить лебедя на кондитерский лист, шею изогнуть, в голову воткнуть изюминку. Смазать лебедя взбитым яйцом. Булочки после смазки должны постоять в теплом месте 15–20 мин. Выпекать при температуре 220 °С в течение 15–20 мин до золотистого цвета. Можно также из жгута сформировать плетенку.



ПИРОГ ЛИМОННЫЙ «ЛАКОМКА»



Тесто: молоко – $\frac{3}{4}$ стакана, сливочное масло или маргарин – 200 г, соль на кончике ножа, 1 яйцо, дрожжи свежие – 50 г (или сухие – 11 г), мука – 3 стакана, 1 яйцо для смазки.

Начинка: лимон – 2 шт., сахар – 5 ст. ложек.

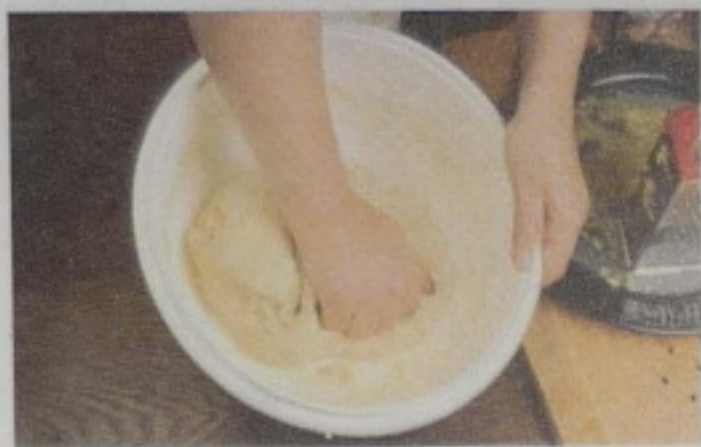
1. Масло или маргарин слегка растопить. Добавить теплого молока, перемешать, добавить яйцо, массу вымесить. Муку соединить с дрожжами (если они сухие). Если свежие, то дрожжи перетираются сначала с сахаром и вводятся в общую массу.

2. Замесить тесто. Оно не должно быть слишком крутым или слишком мягким. Если тесто липнет к рукам, надо подсыпать

еще немного муки. Оставить тесто на столе на 30 мин. Накрывать его чистой салфеткой или целлофановой пленкой.

3. Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать на весь противень. Края смазать яйцом.





4. Лимоны натереть на крупной терке.

5. На первый пласт высыпать сахар, выложить тертый лимон.

6. Раскатать второй пласт, уложить на первый, наколоть вилкой.

7. Смазать взбитым яйцом. Выпекать 25–30 мин при темпера-

туре 180 °С. Готовый пирог горячим нарезать на ромбики, остудить, уложить на большое блюдо.

ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ С ГРИБАМИ И КАРТОШКОЙ



Тесто слоеное – 1 кг.

Фарш: шампиньоны – 500 г,
картофель – 500 г,
луковица средняя – 1 шт.,
масло для жарки – 50 г,
сметана – 3 ст. ложки,
соль – по вкусу, зелень петрушки,
лук, укроп, масло растительное
для смазки листа – 30 г,
1 яйцо для смазки.

Выход: 17–18 пирожков.

1. Приготовить слоеное тесто по основному рецепту.
2. Тесто вынуть из холодильника, раскатать в ленту толщиной 0,3–0,4 см, разрезать на квадратики. Проколоть вилкой. Можно использовать готовое слоеное тесто, но перед работой его необходимо слегка разморо-

зить в микроволновой печи или просто подождать, когда оно станет более мягким и поддающимся растягиванию.

3. Яйцо взбить вилкой и кисточкой смазать половину квадратиков теста.

4. На смазанный квадратик уло-





жить фарш, накрыть его вторым квадратиком слоеного теста.

5. Прижать пальцами тесто, надавливая на него вокруг фарша.

6. Вилкой нажать на края пирожка со всех сторон.

7. Смазать верх пирожков яйцом. Уложить на противень. Выпекать в разогретом до 210–220 °С жарочном шкафу 20 мин.

Приготовление фарша.

1. Картофель отварить, воду слить, добавить сметану и рубленую зелень.

2. Грибы замочить на 20 мин, мелко нарезать. Выложить на горячую сковороду и выпарить весь сок. Как только сковорода будет сухой, влить растительное масло, обжарить грибы. Посолить.

3. Луковицу очистить, мелко порезать, обжарить. Соединить с картошкой.

4. Жареные грибы также соединить с картошкой.

БУЛОЧКИ САНАНАСОМ, ПЕРСИКОМ



Мука – 500 г, соль – 6 г,
цедра $\frac{1}{2}$ лимона,
масло сливочное – 10 г,
молоко – 150 мл, яйцо – 2 шт.,
дрожжи сухие – 1 пакетик (11 г);
1 яйцо для смазки, маргарин
для слойки – 300 г, мука –
4–5 ст. ложек, ананас из компота,
персик из компота, джем
персиковый для смазки –
100–150 г.

Выход: 25 булочек.

1. Муку соединить с дрожжами, добавить соль, лимонную цедру, масло сливочное (10 г), молоко, яйца. Замесить тесто. Поставить в теплое место, накрыть целлофановой пленкой или чистой салфеткой. Примерно через 20 мин, когда тесто поднимется, поместить его в холодильник.

2. Сливочное масло (300 г) смешать хорошо с мукой (4–5 ст. ложек) и сформовать пласт толщиной 1 см. Также поместить его в холодильник на 20–30 мин.

3. Охлажденное тесто раскатать в пласт на столе, подпыленном мукой. В центр пласта поместить масляную заготовку. Завернуть ее в тесто конвертиком.





4. Тесто с маслом раскатать в длинную ленту, свернуть ее вчетверо, а затем снова раскатать вдоль свернутых слоев и свернуть вдвое. Чтобы тесто не прилипало к столу, стол и тесто надо подпылять мукой. Поместить завернутое тесто в холодильник на 20 мин. Затем тесто снова раскатать в ленту, свернуть вчетверо и

снова вдвое, опять положить в холодильник на 20 мин.

5. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать на квадратики 7x7 см или 8x8 см. Квадратики смазать яйцом. Затем завернуть края: или только два, или четыре. Можно сделать надрез и завернуть уголки через один. Булочки снова смазать, поставить

в теплое место, когда они поднимутся, в центр каждой булочки вставить (вдавить) дольку персика (ананаса). Выпекать при температуре 220 °С в течение 15-20 мин до золотистого цвета.

6. Пока булочки пекутся, абрикосовый джем растопить. Горячие булочки смазать горячим джемом при помощи кисточки.

ПЕЧЕНЬЕ С ГЛАЗУРЬЮ «НОВОГОДНЕЕ»



Тесто: мука – 260 г, 1 яйцо, сахарная пудра – 150 г, орехи миндальные измельченные – 100 г, масло сливочное – 200 г, ванильный сахар – 1 пакетик, корица – 1 чайная ложка.

Глазурь: яйцо (белок) – 2 шт., сахарная пудра – 400 г, сок $\frac{1}{3}$ лимона, пищевые красители.

1. Масло соединить с сахарной пудрой, яйцом, растереть, всыпать орехи, муку, ванильный сахар, корицу, замесить тесто.

2. Готовое тесто раскатать на столе, подпыленном мукой, в пласт толщиной 0,4–0,5 см, вырезать выемкой или рюмочкой формочки. Уложить на противень.

3. Выпекать при температуре 180 °С 12–15 мин.

4. Приготовить глазурь. Отделить белок от желтка. В белок всыпать пудру и перемешивать до тех пор, пока масса станет од-

нородной и не очень густой. Она должна медленно стекать с ложки.

5. Подкрасить глазурь в разные



цвета и уложить сразу в бумажные кулечки. Конец каждого кулечка отрезать.

6. Раскрасить каждое печенье глазурью. Если заготовку перед выпечкой проколоть зубочисткой, а затем испечь, то в готовое печенье с дырочкой можно продеть ленточку. Такое печенье можно повесить на елку или на нитку и срезать его с закрытыми глазами. Детский праздник будет интересным.



СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С ЯБЛОКОМ, МЕДОМ И МОРОЖЕНЫМ



Слоеное тесто бездрожжевое – 500 г. Яблоки средние – 5–6 шт., мед – 6 ст. ложек, мороженое – 200 г, корица – 1 чайная ложка, 1 яйцо для смазки.

Выход: 6 пирожков.

1. Приготовить слоеное пресное тесто по основному рецепту.
2. Раскатать тесто на столе, слегка посыпанном мукой. Вырезать

по форме (можно использовать блюдце) 5–6 кругов.

3. Смазать кружки яйцом. Уложить на противень. Проколоть вилкой каждый кружок.

4. Нарезать яблоки, не снимая кожицы, на тонкие дольки и уложить веером по кругу. Сверху посыпать корицей.

5. Поставить в горячий жароч-



ный шкаф (температура 210–220 °С) на 30 мин.

6. Слойка должна подрумяниться. Вынуть готовые пирожки. Разложить на блюде и сразу же полить медом, на каждый горячий пирог уложить шарик ванильного мороженого.



ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ



Тесто: мука – 500 г, сахар – 50 г, соль – 10 г, масло растительное – 3 ст. ложки, яйца – 2 шт., дрожжи сухие – 10 г, молоко – 150 мл, масло растительное для смазки пирогов – 80 г, для смазки листов – 30 г.

Начинка: сахар – 100 г, корица – 1 чайная ложка, яблоки среднего размера – 10 шт.

Выход: 18–19 пирожков.

1. Муку смешать с дрожжами.
2. Оставшиеся продукты соединить в миске (молоко подогреть до комнатной температуры), перемешать, всыпать муку. Накрыть целлофаном. Поставить в теплое место.
3. Яблоки освободить от семян, нарезать мелкими кубиками, смешать с сахаром и корицей. Фарш готовят тогда, когда тесто уже готово к разделке, иначе из яблок будет вытекать сок.
4. Подошедшее тесто выложить на стол, подпыленный мукой. Нарезать на жгутики, затем на равные части весом примерно 60–70 г.

5. Шарики теста накрыть целлофаном, оставить подходить еще 20–30 мин. Затем каждый шарик теста раскатать скалкой в лепешку, на центр уложить яблочный фарш. Сверху пирожок защипнуть и уложить на противень, смазанный маслом.
6. Противень с пирогами накрыть тканью или целлофаном. Через 20–30 мин кисточкой с водой смазать каждый пирожок. Выпекать при температуре 230–240 °C 10–12 мин. Горячие пирожки смазать растительным маслом, накрыть чистой салфеткой или подать сразу к столу.

ПРЯНИК «МАТРЕШКА»



Глазурь: яйца (белок) – 2 шт., сахар – 350 г, сок лимона – 1 чайная ложка, красители пищевые.

Тесто: мука – 260 г (2 стакана), сахар – 100 г ($\frac{1}{2}$ стакана), 1 яйцо, масло сливочное – 50 г, разрыхлитель – 1 пакетик, корица – 1 щепотка, гвоздика – 3 шт. (помолоть), ванильный сахар – 1 пакетик, мед – 150 г.

1. Масло растопить.
2. Яйца взбить с сахаром, влить мед, масло, всыпать муку, разрыхлитель, корицу, ванильный сахар, молотую гвоздику. Все перемешать.
3. Тесто сформовать на смазанном кондитерском листе в виде матрешки, проколоть вилкой, выпекать 10 мин при температуре 180 °С.
4. Можно выпечь две одинаковые матрешки, сложить их и прослоить джемом.
5. Готовую матрешку разукрасить глазурью.

ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ «ЛАРИСА»



Маргарин или сливочное масло – 200 г, мука – 2 стакана, ванильный сахар – 1 пакетик, немного корицы, пиво – $\frac{1}{2}$ стакана, сахар – $\frac{1}{2}$ стакана, 1 яйцо для смазки, сахар для обсыпки – 100 г.

Выход: 40–45 шт.

1. Масло натереть на терке, всыпать муку, сахар, ванильный сахар, корицу, влить холодное пиво, перемешать. Вымесить тесто, убрать в холод на 1 ч.
2. Готовое тесто раскатать на столе в пласт, вырезать выем-

кой печенье, каждое смазать взбитым яйцом и посыпать сахаром.

3. Из обрезков снова скатать шар, затем новый пласт и сделать еще печенье.

Выпекать при температуре 180 °C 10 мин.

ЛАКОМЫЕ РОГАЛИКИ К ЧАЮ



Опара: вода или молоко – $\frac{1}{2}$ стакана, сухие дрожжи – 1 ст. ложка или свежие – 50 г, сахар – $\frac{1}{2}$ ст. ложки, мука – 7 ст. ложек.

Тесто: мука – 410 г, сахар – 5 ст. ложек, маргарин – 200 г, 1 яйцо, водка – 1 ст. ложка, ванильный сахар – 1 пакетик, изюм – 100 г, сахарная пудра для посыпки – 80 г.

1. В миску налить теплое молоко, всыпать сахар, муку соединить с сухими дрожжами и всыпать в миску. Опару накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 20–30 мин.

2. Когда опара поднимется, до-

бавить в нее растопленный маргарин, яйцо, водку, сахар. Перемешать.

3. Муку соединить с ванильным сахаром, всыпать в опару, замесить тесто. Оно должно получиться однородным, желтоватого цвета. Поставить тесто в теплое место еще на 20 мин.

4. Готовое тесто раскатать на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 3–4 мм.

5. Разрезать пласт теста на 4 равные полосы. Затем каждую полосу разрезать на треугольники.

6. Изюм (без косточек) промыть, обсушить. На основание

каждого треугольничка из теста (на широкую его часть) положить изюм и свернуть рогалик. Уложить рогалики на смазанный противень.

7. Накрыв противень с рогаликами целлофановой пленкой или чистой салфеткой, дать постоять 10–15 мин.

8. Выпекать в разогретом до температуры 180 °С жарочном шкафу до золотистого цвета (8–10 мин).

9. Готовые рогалики посыпать сахарной пудрой.

КРЕНДЕЛЬКИ С МАКОМ, КУНЖУТОМ



Тесто: мука – 500 г, сахар – 50 г, соль – 10 г, дрожжи сухие – 10 г, 1 яйцо, масло сливочное – 1 ст. ложка, вода или молоко, масло растительное для смазки листов и изделий – 100 г.

Смазка: сода – 2 ст. ложки, вода – 1 стакан.

Посыпка: мак или кунжут – 3 г на один крендель.

Выход: 12–15 шт.

1. В кастрюлю или большую емкость всыпать муку с дрожжами, сахар, соль, влить яйцо, масло. Замесить тесто, добавить воды комнатной температуры столь-

ко, чтобы тесто получилось средней консистенции. Месить тесто надо долго, чтобы оно хорошо отставало от посуды и рук. Накрывать емкость с тестом полиэтиленовой пленкой и поставить в теплое место. Тесто должно хорошо подняться. Выложить тесто на стол, подпыленный мукой, разрезать на полоски, а затем на кусочки равной величины и веса (примерно по 70–80 г). Каждый кусочек теста подкатать в шар и уложить на столе. Накрывать снова полиэтиленовой пленкой. Дать шарикам подойти, т.е. увеличиться в объеме. Шарiki раска-

тать в жгуты длиной 25–30 см. Каждому жгуту придать форму кренделя и уложить на кондитерский лист, смазанный растительным маслом.

2. Воду вскипятить, всыпать в нее соду. Кисточкой смазать каждый крендель со всех сторон.

3. Посыпать крендели маком. Дать полежать на листах и поставить в горячую печь (температура 220–230 °C) на 10–15 мин. Выпекать до золотистого цвета.

4. Готовые крендели горячими смазать растительным маслом.

5. Выложить на блюдо и подать с молоком, чаем, кофе.

ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ И МАКОМ



Тесто: масло сливочное – 100 г, сахар – 1 ст. ложка, соль на кончике ножа, сыр мягкий французский или брынза – 100 г, сыр твердый – 100 г, 1 яйцо, мука – 250 г, мак – 30 г, 1 яйцо для смазки.

Выход: 60 шт.

1. Масло комнатной температуры растереть добела, не прекращая взбивания, добавить яйцо, брынзу, тертый на мелкой терке твердый сыр, соль, сахар. Перемешать, всыпать муку, замесить тесто.

2. Готовое тесто раскатать на

столе, посыпанном слегка мукой, в пласт толщиной 0,5–0,7 см.

3. Вырезать формочкой печенье, переложить на кондитерский лист, смазать каждое печенье яйцом, посыпать маком.

4. Выпекать при температуре 200–210 °С 15–20 мин.





ТОРТЫ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

ТОРТ «СМОГОДИНКА»



Бисквит: яйца – 5 шт., сахар – 100 г, мука – 100 г.

Сироп: сахар – 100 г, вода – 100 мл, коньяк – 50 мл.

Суфле: сливки – 350 мл, йогурт вишневый – 125 г, сок $\frac{1}{3}$ лимона, варенье смородиновое – 100 г, желатин – 15 г.

Желе: желатин – 12 г, сахар – 50 г, сок $\frac{1}{3}$ лимона, сок ягодный – 50 мл.

Отделка: хлопья кукурузные сладкие, медовые – 150 г, смородина – 350–400 г.

1. Готовый бисквит разрезать на три части (приготовление см. «Бисквитное тесто»).
2. Пропитать первый слой ароматизированным сиропом. (Сироп варится из воды и сахара,

соотношение 1:1, после остывания вводится коньяк.)

3. Сливки взбить, влить сок лимона, йогурт, добавить джем, в конце – теплый растопленный

желатин. Все аккуратно вымешать деревянной ложкой.

4. Смазать первый корж суфле, закрыть вторым коржом бисквита.





5. Пропитать сиропом второй корж, положить суфле, разровнять. Закрыть третьим коржом.
6. Обмазать весь торт суфле, поставить в холод на 20 мин.

7. Хлопья кукурузные измельчить скалкой и обсыпать ими бока торта.

8. Верх торта украсить свежими ягодами смородины.

9. Желатин замочить на 40 мин. Растопить до однородной массы без крупинок. Всыпать сахар, довести до кипения, но не кипятить. Влить сок лимона и сок ягод. Покрыть торт теплым полужастывшим желе при помощи кисточки. Можно использовать любые другие ягоды — малину, виноград, ежевику, землянику.

ТОРТ «ФРУКТОВЫЙ АРОМАТ»



Бисквитное тесто: яйца – 5 шт., сахар – 1 стакан, мука – 1 стакан, ванильный сахар – $\frac{1}{2}$ пакетика, сливки – 400 мл.

Фрукты: персик из компота – 200 г, ананас – 100 г.

Ягоды: клубника – 100 г, киви – 60 г, смородина – 200 г, малина – 100 г.

Сироп: сахар – 100 г, вода – 100 мл, коньяк – 50 мл, ликер апельсиновый – 25 мл, цедра 1 апельсина.

Желе: желатин – 25 г, вода – 70 мл, сок $\frac{1}{2}$ лимона.

1. Яйца взбить с сахаром до увеличения в объеме.

2. Муку соединить с ванильным сахаром, всыпать в пышную яично-сахарную смесь, перемешать миксером на медленной скорости.

3. Дно формы застелить бумагой. Готовое тесто вылить в форму. Необходимо помнить, что тесто при выпечке поднимается, поэтому форму надо заполнять

только на $\frac{1}{2}$ объема. Выпекать 40–45 мин при температуре 190–200 °С.

4. Готовый корж должен быть золотистого цвета, при нажиге





на него ямка должна восстановиться.

5. Готовый корж разрезать ножом-пилкой по горизонтали. Остудить.

6. Сахар соединить с водой, довести до кипения, кипятить 10 мин. Апельсин помыть, натереть цедру на терке, бросить в сироп, прокипятить еще 5 мин. Процедить сироп, остудить, добавить апельсиновый ликер.

7. Сливки взбить в пышную стойкую пену.

8. Желатин замочить в холодной воде (соке) (импортный на 10 мин, отечественный — 40 мин), набухший желатин раз-

вести, всыпать сахар, влить сок лимона, помешивая, довести до кипения.

9. Персик нарезать дольками, ананас — кубиками.

10. Первый корж смочить сиропом при помощи кисточки и смазать взбитыми сливками.

11. Уложить фрукты и ягоды на сливки, накрыть вторым коржом.

12. Пропитать второй корж сиропом так же, как и первый. Смазать сливками, уложить фрукты и ягоды. Накрыть третьим коржом.

13. Пропитать сиропом третий корж, слегка смазать сливками. Выложить оставшиеся фрукты и ягоды, немного отступая от края.

14. Охлажденным, но не застывшим желе кисточкой покрыть все фрукты и ягоды. Поставить на холод на 10 мин.

15. Бока торта смазать сливками, «гребенкой» сделать боковую поверхность торта ребристой.

16. С помощью кондитерского мешочка с зубчатой трубкой сделать по краю торта бордюр из взбитых сливок.

ТОРТ «КОРЗИНОЧКА С КЛУБНИКОЙ»



Тесто: мука – 2,5 стакана, 1 яйцо, корица – 1 чайная ложка, мед – 3 ст. ложки, масло сливочное или маргарин – 100 г, джем земляничный – 150 г, сода – 1 чайная ложка, сок $\frac{1}{3}$ лимона, какао-порошок – 1 ст. ложка.

Прослойка: джем земляничный – 200 г, сливки – 200 мл.

Сироп: сахар – 50 г, вода – 50 мл, ликер земляничный – 70 мл.

Отделка: марципан зеленый – 100 г, шоколад – 100 г, клубника – 10 ягод, сахарная мастика – 70 г.

1. Мед растопить, соединить с джемом.
2. Масло размять, взбить.
3. Яйцо взбить.
4. Муку просеять и соединить с корицей.

5. В сок лимона подсыпать соду.

6. Мед соединить с маслом, влить взбитое яйцо, всыпать муку с корицей, сок лимона с со-

дой, замесить тесто. В $\frac{1}{2}$ часть теста всыпать какао-порошок.

7. Дно формы выложить пергаментной бумагой.





8. Выложить тесто в форму, чередуя белую и темную массу. Выпекать при температуре 180 °С в течение часа.

9. Готовую коврижку остудить, разрезать на 3 части.

10. Сварить сироп, остудить, влить спиртное.

11. Для прослойки взбить сливки.

12. Первую лепешку пропитать сиропом, смазать джемом, затем взбитыми сливками. Следующую лепешку положить на первую, и также пропитать и обмазать. Уложить третью лепешку. Пропитать ароматизированным сиропом, смазать джемом.

13. Шоколад растопить, $\frac{1}{2}$ часть торта залить горячим шоколадом.

14. Обмазать весь торт взбитыми сливками.

15. Из зеленого марципана скатать жгут. Посыпать на стол сахарную пудру, раскатать жгут в ленту. Свернуть ее в рулон, затем развернуть и обернуть ею боковую поверхность торта. Снизу сделать бордюр ложкой.

16. Часть сливок положить в кондитерский мешочек и отсадить по краю торта.

17. Из сахарной мастики заранее сформовать корзиночку. Для этого из массы раскатывается тонкая лепешка, которая надевается на кондитерскую формочку с ребристыми боками (формочка под кекс маленькая). Корзиночка должна сох-

нуть сутки. По краю корзиночки нарисовать растопленным шоколадом бордюр. Ручку для корзиночки изготовить в виде дуги.

18. Клубнику помыть, часть поместить в корзинку, часть — на торт.

19. Бока торта можно завязать красивой праздничной лентой, на белой поверхности сделать надпись: «С юбилеем!», «С днем рождения!»

20. Часть растопленного шоколада выложить в корнетик из пергаментной бумаги, нарисовать ими кружева, на 10–15 мин убрать их в холодильник.

21. Застывшими кружевами украсить торт.



ТОРТ С МОРОЖЕНЫМИ ЯГОДАМИ



Тесто бисквитное: яйца – 6 шт., сахар – 1 стакан, мука – 1 стакан, крахмал – $\frac{1}{4}$ стакана, ванильный сахар – $\frac{1}{2}$ пакетика.

Желе: ягоды мороженые (клубника, вишня) – 500 г, желатин – 15 г, сок $\frac{1}{3}$ лимона, сахар – 50 г.

Сироп: сахар – 100 г, вода – 100 мл, коньяк – 70 мл.

Отделка: джем клубничный – 150 г, кокосовая стружка – 1 пакетик, сливки взбитые – 400 мл.

1. Сахар с яйцами взбить в пышную пену, затем всыпать просеянную муку, крахмал, ванильный сахар, перемешать на маленькой скорости в течение нескольких секунд. Проверить, чтобы не было комочков в тесте.

2. Дно формы выстелить бумагой, вылить в форму тесто. Печь в духовке 40–45 мин при температуре 190–200 °С до золотистого цвета. Остудить.

3. Сварить сироп: сахар соединить с водой, довести до кипения, кипятить 5–10 мин, снимая пену. Остудить, добавить коньяк.





4. Приготовить желе. Замочить желатин в холодной воде, после набухания растопить. Добавить сахар; когда он растворится, желатиновый раствор снять с плиты, влить сок лимона.

5. Корж разрезать на три части по горизонтали. Каждую лепешку промочить сиропом с коньяком, смазать джемом и взбитыми в пышную пену сливками.

6. Бока торта обмазать сливками и обсыпать кокосовой стружкой.

7. Верх торта смазать оставшимся джемом.

8. На середину торта положить мороженые ягоды (малину, клуб-

нику, смородину). Залить ягоды теплым желе. Поставить на 10 мин в холод.

9. Из кондитерского мешочка с фигурным наконечником нанести бордюр.

Такой же торт можно приготовить из свежих красных ягод.

ТОРТ-ЖЕЛЕ «РАДУГА»



Бисквит: яйца – 3 шт.,
сахар – 60 г, мука – 60 г.

Желе на сметане:

сметана – 300 г,
ванильный сахар –
 $\frac{1}{2}$ пакетика,
сахарная пудра – 50 г,
цедра $\frac{1}{2}$ лимона,
желатин – 30 г, ягоды малины –
250 г, сироп малиновый – 250 мл.

Желе прозрачное: сок винограда –
150 мл, желатин – 15 г.

Отделка: сливки – 100 мл.

1. Выпечь бисквит, остудить. Поместить в ту форму, где и выпекался (форму после выпечки нужно хорошо отмыть).

2. Желатин замочить в холодной воде на 10–15 мин. Растопить и влить в сметану, смешанную с сахарной пудрой и цедрой лимона. Массу остудить и вылить на бисквит, поставить в морозильную камеру застывать.

3. Желатин замочить, растопить и влить в сироп с малиной,

все перемешать. Готовую смесь влить в форму на застывшее сметанное желе. Снова поставить в холод.

4. В сок винограда всыпать желатин; когда набухнет, растопить. Остудить, вылить на застывшее малиновое желе.

5. Сливки взбить и отсадить по кругу на торт из кондитерского шприца или мешочка. Нарезать торт горячим ножом. На разрезе торт будет разноцветным.

ТОРТ-ЖЕЛЕ «КАЛЕЙДОСКОП»



Бисквит: яйца – 6 шт., сахар – 120 г, мука – 120 г, сливки – 300 мл, сахар – 100 г.

Желе яблочное: желатин – 30 г, сок яблочный – 1 стакан, сахар – 50 г.

Желе малиновое: желатин – 30 г, сок малиновый – 1 стакан, сахар – 50 г, ликер малиновый – 20 мл.

Сироп: вода – 70 мл, сахар – 70 г, сок – $\frac{1}{3}$ лимона, вино красное – 50 мл.

Отделка: сливки – 150 мл.

1. Приготовить бисквитное тесто (см. «Бисквитное тесто»), вылить в форму, выпечь, остудить, разрезать на 3 части.

2. Приготовить сироп, остудить, влить вино и лимонный сок.

3. Взбить сливки.

4. Сварить 2 вида желе. Желатин замочить холодным соком; когда набухнет, т.е. увеличится в объеме и впитает в себя влагу, поставить емкость с желатином на огонь, растопить, всыпать сахар, помешивая, довести до кипения, но не кипятить. Остудить, влить ароматизаторы. Залить в мелкую форму. Поставить в холод до полного застывания. После того как желе застынет, поместить емкость с желе в горячую воду на несколько секунд, затем выемкой вырезать разные фигурки. Обрезки желе порубить ножом.

5. Бисквитный корж уложить на тарелку, смочить сиропом, смазать взбитыми сливками, набро-

сать рубленое желе – желтое и красное. Уложить второй корж и проделать всю операцию так же, как и с первым. Закрыть третьим коржом.

6. Смазать весь торт взбитыми сливками.

7. Сверху сделать орнамент из вырезанных фигурок желе.

8. Часть взбитых сливок уложить в кондитерский мешочек с зубчатой трубкой, сделать бордюр на боковой поверхности торта.

9. Оставшимися сливками нанести бордюр по краю торта.

Можно подкрасить яблочное желе в зеленый, синий или оранжевый цвета. Тогда ваш торт будет выглядеть еще более привлекательным и нарядным.

ТОРТ С МАЛИНОВЫМ СУФЛЕ И ГЛАЗУРЬЮ



Тесто бисквитное: мука – 80 г, крахмал – 20 г, яйца – 5 шт., сахар – 100 г, ванильный сахар – $\frac{1}{2}$ пакетика.

Суфле: сливки – 350 мл, йогурт малиновый – 125 г, малина свежая – 150 г, желатин – 15 г, джем малиновый – 100 г.

Глазурь шоколадная: шоколад – 200 г, сливки – 100 мл.

Сироп: сахар – 120 г, вода – 120 мл, ликер малиновый – 50 мл.

Отделка: конфеты из разноцветного желе – 10 шт., взбитые сливки – 50 мл.

1. Выпечь бисквитное тесто (см. «Бисквитное тесто»).
2. Корж разрезать на две части по горизонтали.

3. Сварить сироп, охладить, добавить малиновый ликер.

4. Приготовить суфле: взбить сливки в стойкую пену, влить

йогурт, всыпать малину свежую (несколько ягод оставить для украшения). Желатин замочить, растопить и влить в сливки.





5. На дно формы положить один корж. Смочить его ароматизированным сиропом.

6. Вылить $\frac{1}{3}$ суфле, накрыть вторым коржом.

7. Пропитать второй корж сиропом, смазать верх оставшимся суфле. Поставить на холод.

8. Приготовить шоколадную глазурь: в горячие сливки всыпать измельченный шоколад, снять с огня, помешивать до тех пор, пока шоколад не растает. Остудить.

9. Коржи с суфле вынуть из формы, залить шоколадной глазурью, поставить в холод на 10 мин. Ножом сделать насечки на торте — разделить его на 10 частей.

10. Из кондитерского мешочка с зубчатой трубочкой отсадить в каждом секторе вертушок из сливок, а на него положить конфетку из разноцветного желе. Готовый торт нарезать горячим ножом: для этого надо опустить нож на несколько секунд в горячую воду, вынуть из воды, обтереть салфеткой и, пока нож горячий, нарезать торт.



ТОРТ С ЯБЛОКАМИ, СЛИВОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ



Для приготовления этого торта можно брать кислые яблоки, можно яблоки и сливы использовать в одном торте. Можно приготовить два торта: один с яблоками, другой — со сливами.

Приготовление этих тортов занимает совсем мало времени.

Тесто песочное: масло — 150 г,
1 яйцо, сахар — 100 г,
сок $\frac{1}{3}$ лимона,
мука — 300 г.

Заливка: сливки — 250 мл,
яйца — 2 шт., ванильный сахар —
 $\frac{1}{2}$ пакетика, сахар — 70 г,
яблоки — 400 г,
сливы — 200 г.

Джем персиковый для смазки
торта — 100 г, немного корицы.

1. Масло надо взять комнатной температуры, размять до одно-

родной массы, всыпать сахарную и ванильную пудру, перемешать деревянной лопаточкой. Влить яйцо, опять перемешать

и затем всыпать просеянную муку. Замесить тесто и положить в холод на 20 мин.

2. Нарезать яблоки и сливы ку-





биками, если они запекаются вместе; если отдельно, то дольками.

Кожицу с яблок надо снять.

3. Приготовить заливку: сливки нагреть, яйца соединить с саха-

ром, подбить миксером и влить в теплые сливки. Процедить через сито.

4. Подготовить формы для выпечки: смазать маслом, посыпать мукой и поставить на 5 мин в холодильник.

5. Тесто раскатать в пласт, перенести его на скалке в форму, плотно прижать к стенкам и дну формы, лишнее тесто обрезать. Тесто на дне проколоть вилкой в нескольких местах. Яблоки или сливы, нарезанные кубиками, выложить на тесто ровным слоем, если они выпекаются совместно. Если отдельно, то дольки фруктов выкладываются веером по кругу.

6. Залить фрукты приготовленной ранее заливкой, начиная от центра. Сверху немного посыпать корицей. Выпекать 35–50 мин при температуре 160–170 °С.

7. Торт покрыть растопленным персиковым джемом при помощи кисточки. С таким покрытием он приобретет более привлекательный и аппетитный вид.

Такой торт хорошо подавать горячим с холодным шариком мороженого.

ТОРТ «КЛУБНИЧКА»



Бисквитное тесто: яйца – 5 шт., сахар – 100 г, ванильный сахар – 5 г, мука – 80 г, крахмал – 20 г.

Суфле: сливки – 300 мл, сок $\frac{1}{2}$ лимона, клубничный йогурт – 250 г, желатин – 12 г, вода – 70 мл.

Желе: желатин – 15 г, сок $\frac{1}{3}$ лимона, сахар – 50 г, вода – 70 мл.

Сироп: сахар – 100 г, вода – 100 мл, ликер – 30 мл.

Отделка: джем клубничный – 100 г, клубника свежая – 400 г.

1. Приготовить бисквитное тесто (см. «Бисквитное тесто»). Выпечь корж. Охладить.

2. Сварить сироп: сахар залить водой, кипятить 5–10 мин, охладить, добавить ликер.

3. Приготовить суфле: сливки взбить в пышную пену, добавить клубничный йогурт, сок лимона, теплый желатин, все хорошо перемешать.

4. Бисквит разрезать на 2 части. Одну лепешку положить на дно формы, смочить остывшим сиропом.

5. Выложить суфле, накрыть ос-





тавшейся бисквитной лепешкой, смочить сиропом. Поставить в холод до полного застывания суфле.

6. Вынуть торт из формы: приготовить емкость с горячей водой, опустить туда форму с тортом на несколько секунд. Затем

легким постукиванием повернуть форму по кругу перпендикулярно столу. Торт перевернуть на левую ладонь, затем уложить на заранее подготовленную тарелку.

7. Поверхность торта слегка смазать клубничным вареньем,

уложить свежую клубнику. Верхний ряд клубники можно уложить с зеленью (плодоножками). 8. Приготовить желе (см. «Торт с морожеными ягодами»). Залить клубнику чуть теплым желе. Поставить на холод.

ТОРТ «ПЕРСИК»



Бисквит: яйца – 5 шт., сахар – 100 г, мука – 100 г.

Сироп: сахар – 100 г, вода – 100 мл, ликер – 50 мл.

Суфле: сливки – 350 мл, йогурт – 125 г, сок $\frac{1}{3}$ лимона, желатин – 15 г, джем персиковый – 150 г.

Желе: желатин – 20 г, сахар – 50 г, сок $\frac{1}{3}$ лимона.

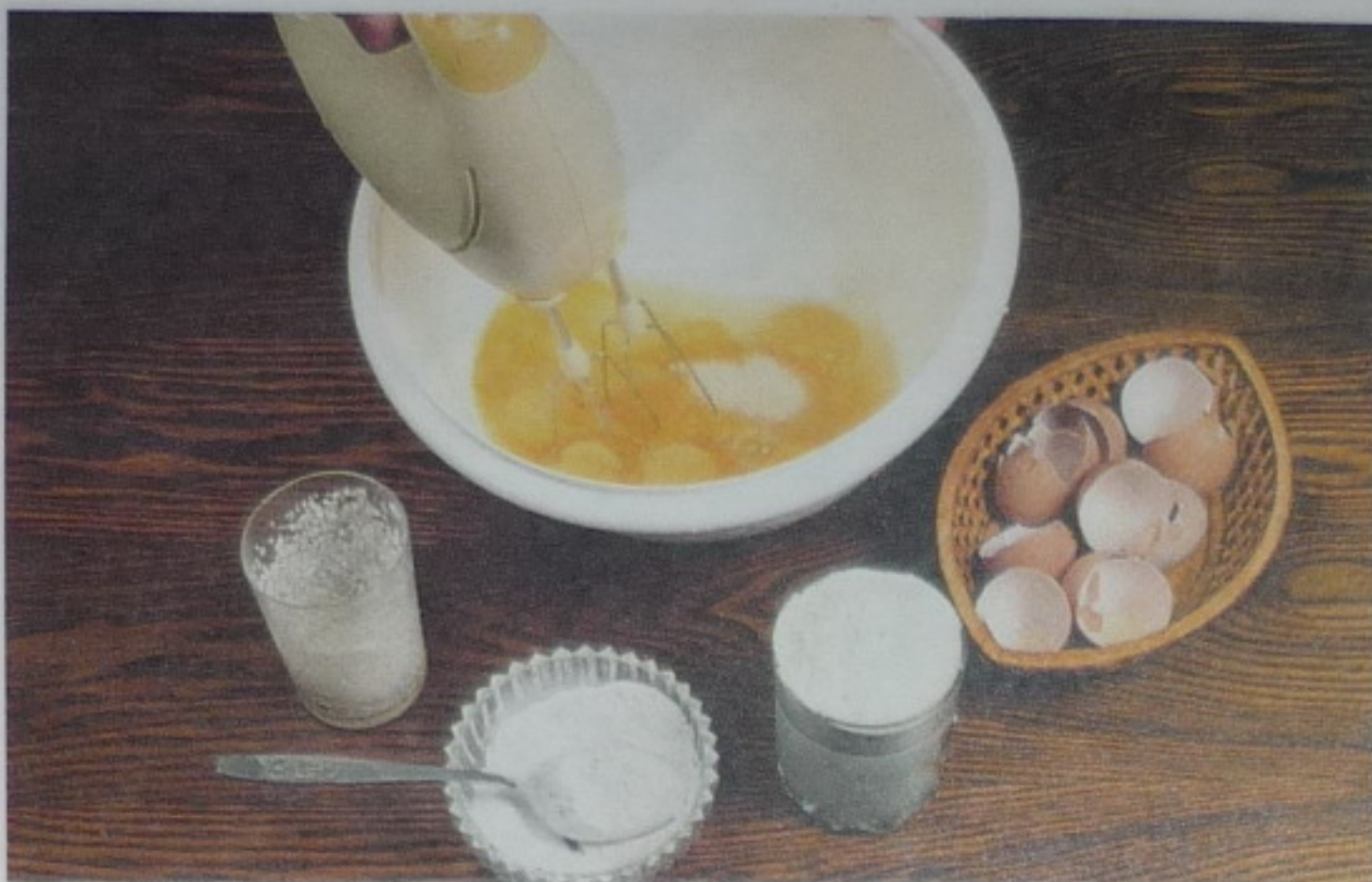
Отделка: хлопья кукурузные – 70 г, сливки – 200 мл, компот персиковый – 1 банка.

1. Выпечь бисквит или купить готовый. Разрезать на 2 части по горизонтали.
2. Сварить сироп, остудить, влить ликер.
3. Желатин замочить в холодной воде, дать ему набухнуть, растопить, но не кипятить!

4. Приготовить суфле: взбить сливки, добавить джем, йогурт, сок лимона, теплый желатин, все перемешать.

5. Первый бисквитный корж уложить в форму, пропитать охлажденным сиропом, выложить на корж $\frac{1}{3}$ суфле. Поло-





жить второй пласт, пропитать сиропом и смазать оставшимся суфле верх торта. Поставить в морозилку на 15–20 мин, до полного застывания суфле.

6. Персики вынуть из компота, положить на сито или салфетку. Нарезать на тонкие дольки и выложить на торт веером. В центре из $\frac{1}{2}$ части персика собрать розочку.

7. Приготовить желе: в расплавленный желатин влить сок лимона. Остудить до комнатной температуры.

8. Залить торт желе, пользуясь кисточкой.

9. 100 мл сливок взбить, смазать ими края торта и обсыпать толчеными белыми кукурузными хлопьями. Можно сделать торт и без боковой отделки.



ТОРТ «ВИШЕНКА»



Бисквит: яйца – 5 шт.,
какао – 20 г, крахмал – 15 г,
мука – 1 стакан,
сахар – 1 стакан.

Крем: сливки – 300 мл,
шоколад – 200 г.

Сироп: вода – 100 мл,
сахар – 100 г,
ликер вишневый – 50 мл.

Отделка: сливки взбитые – 50 мл,
шоколад – 50 г, вишня из сиропа –
10 шт.

1. Приготовить бисквит шоколадный (см. «Бисквитное тесто»).
2. Сварить сироп, остудить, добавить ликер.
3. Приготовить крем: сливки взбить в устойчивую пену, шоколад растопить на пару и влить во взбитые сливки.

4. Бисквит разрезать на три части по горизонтали, пропитать первый корж сиропом, смазать шоколадным кремом. Пропи-

тать второй корж сиропом и снова смазать шоколадным кремом. Накрыть третьим коржом, пропитать его сиропом.



Бока и верх смазать белыми взбитыми сливками.

5. Шоколад (50 г) потереть на крупной терке, обсыпать им бока торта.

6. Взбитые сливки уложить в мешочек с зубчатой трубочкой и отсадить на поверхность торта 10 вертушков.

7. На каждый вертушок из сливок положить ягоду вишни из сиропа.



ТОРТ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»



Тесто: мука – 160 г,
сахар – 80 г,
какао – 20 г, масло – 100 г,
1 яйцо, ванильный сахар –
 $\frac{1}{2}$ пакетика.

Начинка: сметана – 200 г,
сливки – 200 мл, цедра $\frac{1}{2}$ лимона,
цедра $\frac{1}{2}$ апельсина, желатин –
15 г, сахарная пудра – 75 г,
сок $\frac{1}{3}$ лимона.

Желе: сахар – 50 г,
желатин – 8 г, ликер – 20 мл,
вода – 50 мл.

Отделка: сливки – 100–150 мл,
смородина – 300–350 г.

1. Масло с сахаром растереть до бела, влить яйцо, перемешать, всыпать муку с какао и ванильным сахаром. Замесить тесто.
2. Выложить форму фольгой. Тесто раскатать, уложить в фор-

му, прижать к краям формы. Дно проколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать 20–35 мин при температуре 180 °С. Остудить,

вынуть выпеченное тесто из формы.

3. Желатин замочить в холодной воде; когда набухнет, раство-





пить. Сливки взбить в пышную стойкую пену, влить сметану, сок лимона, всыпать сахарную пудру, цедру лимона и апельсина. Перемешать. В конце влить теплый желатин. Все перемешать, выложить в выпеченную форму, поставить в холодильник, лучше



в морозильник на 10–15 мин.
 4. Ягоды уложить по всей поверхности торта, отступая от края на 1 см.
 5. В растопленный желатин всыпать сахар, помешивая, держать на огне, пока сахар полностью не растворится. Дать раствору



остыть, влить ликер, можно коньяк. Залить теплым желе (комнатной температуры) ягоды.
 6. Взбить сливки, выложить в кондитерский мешок или шприц, отсадить по краю торта.

ТОРТ «КАПРИЗ» ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ



Тесто: сгущенное молоко – 1 банка, сливочное масло – 50 г, мука – 1,5 стакана, сода (погасить соком лимона, уксуса) – 1 чайная ложка, яйца – 2 шт., масло сливочное для смазки формы.

Начинка: шербет с арахисом – 300 г, густая сметана – 1 стакан, сахар – 1 стакан.

Отделка: вишня свежая без косточек – 300 г, шоколад горький – 250 г.

1. Яйца выбить в кастрюлю, влить сгущенку, соду, перемешать. Всыпать муку. Масло растопить и влить в яйца со сгущенкой. Все вымесить. Форму или сковороду смазать слегка маслом сливочным, вылить тесто.

2. Выпекать в подогретом жарочном шкафу при температуре 170–180 °С. Готовность коржа определить проколом деревян-

ной палочки, зубочистки: она должна остаться сухой после прокалывания коржа.

3. Вынуть корж, разрезать на



3 части ножом-пилкой и оставить охлаждать.

4. Сметану смешать с сахаром и поставить на огонь, варить до тех пор, пока масса не станет золотистого цвета.

5. Два нижних коржа пропитать вареной сметаной. Шербет мелко порубить и обсыпать два коржа. Накрыть первый корж вторым, второй — третьим.

6. На верхний корж уложить подготовленную вишню по кругу.

7. Шоколад растопить на водяной бане. Растопленным шоколадом облить торт с вишнями, поставить на 5 мин в холодильник и можно подавать к столу.



ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ РАЙ»



Бисквит: яйца – 5 шт.,
мука – 1 стакан,
крахмал – 30 г,
какао – 20 г,
сахар – 1 стакан.

Сироп: вода – 100 мл,
сахар – 100 г, коньяк – 50 мл.

Суфле: сливки – 350 мл, кофе
растворимый – 1 ст. ложка,
сгущенное молоко –
5 столовых ложек, желатин – 25 г.

Отделка: шоколад – 50 г, орехи
(арахис в сахаре) – 180 г.

Безе: 1 яйцо (белок), сахар –
1 стакан, сок $\frac{1}{3}$ лимона.

1. Приготовить шоколадный бисквит: яйца взбить с сахаром до пышной белой пены; муку соединить с крахмалом и какао, просеять, всыпать во взбитые яйца, перемешать.

2. Дно формы застелить бумагой, вылить в нее тесто, выпекать 40–45 мин при температуре 200 °С.

3. Приготовить суфле. Сливки взбить, желатин замочить в холодной воде, растворить. Кофе залить горячей водой (50 мл),





остудить. Добавить в сливки сгущенное молоко, кофе, желатин, все перемешать.

4. Корж разрезать по горизонтали на 3 части. Все лепешки пропитать сиропом и смазать суфле. Положить лепешки одну на другую, весь торт обмазать суфле.

5. Орехи измельчить, обсыпать боковые стороны торта.

6. Шоколад растопить на водяной бане, поместить в корнетик, на поверхности торта нарисовать сеточку.

7. Заранее испечь безе: белок взбить в пену, всыпать сахар и взбить до получения стойкой пены, добавив в нее сок лимона. Готовое безе выложить в кондитерский шприц, отсадить розочки. Поставить сушиться на 2 ч в разогретый до температуры 90–100 °С духовой шкаф. На остывшем безе нарисовать сеточку шоколадом.

8. Украсить готовым безе поверхность торта. В центр торта посыпать орешки и крошку от безе.

ТОРТ ВИШНЕВЫЙ С КОРИЦЕЙ



Тесто песочное: масло сливочное или маргарин – 150 г, ванильный сахар – $\frac{1}{2}$ пакетика, сахарная пудра – 75 г, 1 яйцо, мука – 230 г, масло сливочное для смазки формы – 30 г, мука для обсыпки формы – 50 г.

Вишня мороженая без косточек – 500 г, сахар – 50 г, крахмал – 60 г, немного корицы.

Отделка: сливки – 150 мл.

1. Приготовить песочное тесто. Масло размягченное соединить с пудрой, перемешать, добавить яйцо, еще раз перемешать.
2. Муку соединить с ванильным сахаром, всыпать в масло, вымесить тесто.
3. Форму или сковороду смазать маслом, поставить в холод на

10 мин. Охлажденную форму обсыпать мукой.

4. Тесто раскатать в пласт и перенести в форму. Сформовать его, прижимая тесто к краям и дну формы. Дно заготовки проколоть вилкой, чтобы не образовывались пузыри. Поставить в холод на 20–30 мин.

5. Вишню положить в микроволновую печь, сок от вишни слить в кастрюлю. Всыпать сахар, довести до кипения, добавить корицу. Часть холодного сока соединить с крахмалом и влить в кипящий сок. Заварить массу, похожую на кисель. Всыпать ягоды, все перемешать.

6. Выпечь песочную заготовку в течение 20–25 мин при температуре 180–200 °С. Остудить, вынуть из формы.

7. В заготовку выложить охлажденную ягодную массу, поставить на холод.

8. Взбить сливки, наполнить ими кондитерский мешочек и нарисовать на торте два кольца – одно побольше – по краю, другое поменьше – по центру.



ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, МАКОМ И КОРИЦЕЙ



Тесто: яйца – 3 шт.,
сахар – 100 г,
масло сливочное – 150 г,
мука – 230 г,
орехи грецкие дробленые – 50 г,
мак – 2 ст. ложки,
1 яблоко, молоко – 30 мл,
разрыхлитель – 1 пакет (13 г),
немного корицы.

Отделка: 2 крупных яблока,
мед – 150 г.

1. Масло растереть с сахаром.
2. Яйца слегка взбить и соединить с размягченным маслом и сахаром.
3. Влить теплое молоко.
4. Одно яблоко нарезать кубиками и смешать с тестом.
5. Орехи порубить, всыпать в общую массу.
6. Всыпать муку, смешанную с разрыхлителем и маслом.
7. Массу выложить в форму, смазанную маслом, обсыпанную сахаром.
8. Два яблока нарезать дольками и выложить веером на тесто. Выпекать 20 мин при температуре 180 °С. Готовый корж слегка остудить, вынуть из формы, положить на блюдо.
9. Залить торт растопленным медом и подать на стол.

ТОРТ «БАНАНОВЫЙ»



Бисквит: яйца – 6 шт., сахар – 90 г, мука – 70 г, какао – 20 г.

Суфле: бананы – 2,5 шт., сок $\frac{1}{2}$ лимона, желатин – 1 ст. ложка, сливки – 250 мл.

Сироп: сахар – 90 г, вода – 100 мл, коньяк – 70 мл.

Отделка: сливки – 170 мл, желтый пищевой краситель, шоколад – 100 г, банан – 1 шт.

1. Готовим шоколадный бисквит. Яйца взбить с сахаром в крепкую пену. Всыпать муку с какао и на маленькой скорости миксера все перемешать, чтобы не осталось комочков муки и какао.
2. Дно формы застелить бумагой, выпекать бисквит 40–50 мин при температуре 180–190 °C.

3. Готовим банановое суфле. 2,5 банана порезать, измельчить миксером на быстрой скорости. Влить в эту массу сок лимона

и разведенный желатин.

4. Взбить сливки. Соединить их с банановой массой. Все хорошо перемешать.





5. Сварить сироп, остудить, влить в него коньяк.

6. Готовый бисквит разрезать по горизонтали на три лепешки. С помощью кисточки смочить сиропом первую лепешку. Нанести банановое суфле, разровнять по всей поверхности, накрыть второй лепешкой, также смочить сиропом, покрыть суфле и накрыть третьей.

7. Сливки для украшения торта взбить, большую часть покрасить пищевым красителем в желтый цвет и выложить на поверхность торта. Разровнять широким ножом.

8. Края торта смазать оставшимся суфле.

9. Шоколад разделить пополам. Одну часть натереть на крупной терке и обсыпать ею бока торта.

Вторую часть растопить на «водяной бане».

10. Банан очистить и порезать на 8 частей наискось, каждый кусочек смазать шоколадом на $\frac{1}{2}$ и уложить на торт.

11. Из кондитерского мешочка с зубчатой трубкой, наполненного белыми сливками, отсадить 8 розочек. Уложить на розочки подготовленные бананы.

ТОРТ СЫРНЫЙ С ФРУКТАМИ



Сыр сливочный – 200 г,
сахар – 170 г,
яйца – 5 шт.,
ванильный сахар – $\frac{1}{2}$ пакетика,
сливки – 100 мл, *сметана*
 20 % жирности – 250 г.

Бисквит: 1 лепешка
 толщиной 0,5–0,7 см.

Желе: желатин – 8 г,
 вода – 50 мл, сок лимона – по вкусу,
 сахар – 50 г.

Отделка: фрукты любые – 300 г.

Торт сырный выпекается на водяной бане, делать его лучше за день до праздника, так как он должен хорошо остыть, чтобы с ним было дальше удобно работать.

1. Сыр измельчить миксером в емкости на маленькой скорости, всыпать сахар, ванильный сахар, затем добавлять яйца по одному, влить сметану, сливки. Мешать на маленькой скорости миксера.

2. Форму для торта выстелить целлофановой пленкой, на дно положить бисквитную лепешку.

3. Выложить в форму сырную массу, поставить форму в лоток с теплой водой, выпекать 50 мин при температуре 150 °С. Готовый торт должен иметь румяную корочку, а при нажатии на него – пружинить.

4. Поставить форму с тортом в холодильник.

5. На следующий день вынуть торт из формы. Положить на тарелку.

6. Нарезать фрукты, уложить красиво на торте.

7. Приготовить желе. Желатин замочить в холодной воде, растопить, всыпать сахар, растворить его в желатине, влить сок лимона.

8. Теплым желе залить торт, поставить в холод на 15 мин до полного застывания желе.

Резать торт горячим ножом, после каждого отрезанного куса опуская его в емкость с горячей водой.

ТОРТ «ГРУШЕВЫЙ»



Тесто песочное: масло сливочное или маргарин – 100 г, мука – 150 г, 1 яйцо, немного корицы и ванильного сахара.

Смесь для заливки: сливочный сыр мягкий – 250 г, сахар – 50 г, 1 желток, сок $\frac{1}{3}$ лимона, немного корицы и ванильного сахара.

Груши – 4 шт.

1. Масло или маргарин размять, добавить яйцо, сахарную пудру, корицу, ванильный сахар, перемешать до однородной массы, всыпать муку, вымесить тесто.
2. Форму застелить фольгой, смазать фольгу растительным маслом. Тесто раскатать и уложить в форму, прижать к краям формы. Ножом или вилкой сделать несколько проколов на дне

заготовки. Выпекать 10–15 мин до золотистого цвета при температуре 170–180 °С.

3. Груши почистить, середину удалить. Половинки груш уложить по всему диаметру песочной заготовки.

4. Приготовить заливку из сливочного сыра, сахара, желтка,

сока лимона, корицы, ванильного сахара.

5. Готовую смесь выложить на половинки груш и поставить на 40–45 мин в разогретый до 170 °С жарочный шкаф. Остывший торт вынуть из формы. Можно украсить края торта взбитыми сливками.



ТОРТ-БЕЗЕ «СЮРПРИЗ»



Безе: 6 яичных белков, сахарная пудра – 350 г, щепотка соли, сок $\frac{1}{3}$ лимона.

Начинка: сливки взбитые – 180 мл, желе малиновое – 125 г, желе яблочное – 125 г.

Отделка: кокосовая крошка – 50 г, шоколад – 50 г.

1. Вылить в миску охлажденные белки, взбить на большой скорости до увеличения объема. Частями всыпать просеянную сахарную пудру.

2. На кондитерский лист постелить пергаментную бумагу, слегка смазанную маслом, заранее нарисовать на ней 3 одинаковых круга. Лопаточкой выложить в нарисованные круги взбитые белки, разровнять. Ставить

в чуть разогретый жарочный шкаф. Сушить лепешки 2–3 ч при температуре 100 °С.

3. Готовые лепешки снять с бу-

маги. Если вдруг лепешки сломаются, не беда; когда вы будете собирать торт, их можно скрепить сливками.





4. Одну лепешку размять в мелкую крошку.

5. Первую лепешку уложить на тарелку, смазать взбитыми сливками.

6. Заранее в стаканчики залить разноцветное желе (можно купить готовое). Желе вынуть из

стаканчиков и разрезать на кружочки. Уложить кружочки, чередуя цвета.

7. Смазать слой желе сливками. Накрыть второй лепешкой.

8. Весь торт обмазать сливками, посыпать размятой крошкой, приготовленной из третьей ле-

пешки и кокосовой крошки.

9. Шоколад растопить на «водяной бане», положить в корнетик, нарисовать сеточку на торте.

Можно в безе добавить дробленые орехи — 200 г, а вместо желе взять клубничное варенье — 200 г.

ТОРТ «С ЮБИЛЕЕМ!»



Тесто: мука – 1 стакан, сахар – 120 г, яйца – 5 шт., цедра 1 лимона, разрыхлитель – $\frac{1}{2}$ пакетика, масло сливочное – 70 г, ванильный сахар – 1 пакетик.

Суфле: сливки – 250 мл, конфитюр абрикосовый – 100 г, компот мандариновый – 300 г, желатин – 15 г, йогурт апельсиновый – 125 г.

Сироп: сахар – 50 г, вода – 50 мл, коньяк – 50 мл, кофе растворимый – 1 чайная ложка.

Отделка: сливки – 100 мл, клубника – 4 шт., шоколад – 100 г.

1. Яйца вылить в кастрюлю, добавить сахар, натертую на круп-

ной терке цедру лимона, взбивать до тех пор, пока масса не станет пышной, стойкой.

2. Муку соединить с разрыхлителем, просеять.

3. Масло растопить, остудить.

4. Добавить во взбитые яйца муку, перемешать, влить масло и снова аккуратно перемешать.

5. Дно формы застелить пергаментной бумагой, выложить в форму тесто, выпекать в разогретом жарочном шкафу при

температуре 180 °С 45 мин.

6. Выпеченную заготовку разделить на 3 части по горизонтали.

7. Приготовить суфле. Взбить сливки в пену. Желатин замочить холодной водой, растопить, к сливкам добавить абрикосовый конфитюр, йогурт и в конце влить желатин. Все хорошо перемешать.

8. Сварить сироп, всыпать растворимый кофе, остудить, влить коньяк.





9. Первую лепешку смочить сиропом с помощью кисточки. Смазать суфле, разложить по кругу мандарины из компота. Покрыть вторым коржом, смочить его кофейным сиропом, смазать суфле и по кругу также уложить мандарины. Накрыть третьим коржом. Обмазать весь

торт оставшимся суфле.

10. Шоколад растопить на водяной бане, вылить на торт, поверхность разровнять с помощью ножа. Дать шоколаду застыть.

11. Взбить сливки, наполнить ими кондитерский мешочек, отсадить бордюр по низу и по вер-

ху торта. Наметить 8 точек на торте, крест-накрест. Отсадить небольшие вертушки, уложить на них половинки ягод клубники.

12. С помощью бумажного пакетика со сливками сделать надпись.





ПРИЛОЖЕНИЕ

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА

Каждому, кто хочет научиться выпекать и готовить чудесные торты и пирожные, печенье и пироги, надо ознакомиться с основными видами теста.

Мы рассмотрим следующие виды теста: дрожжевое, дрожжевое слоеное, слоеное, бисквитное, заварное, песочное, безе.

Дрожжевое тесто

Для дрожжевого теста характерно то, что в него входят дрожжи. Они могут быть сырыми (расфасованы по 100 г и 1 кг) и сухими (расфасованы по 11 г и 500 г).

Если вы используете для приготовления теста сырые дрожжи, то перед замесом их обязательно надо развести в теплом молоке или воде до полного растворения, чтобы не осталось ни одного комочка. Сухие дрожжи соединяют с мукой, и тогда они лучше распределяются по всему тесту. Дрожжевые клеточки в тесте развиваются благодаря сахару, теплу и воздуху. Тесто поднимается. Его следует обминать (осаждать) до трех раз для того, чтобы дрожжи могли попасть на свежие участки, обогатиться кислородом. При обминке теста удаляется углекислый газ.

Особенность дрожжевого теста в том, что все компоненты замешиваются одновременно, т.е. в посуду сразу помещают муку, сахар, соль, дрожжи, яйца, масло, молоко или воду. Масло лучше вливать в конце замеса после молока. Если вы используете маргарин или сливочное масло, его надо растопить, затем вливать в тесто.

Дрожжевое тесто также делают на опаре — это когда дрожжи разводят водой или молоком и соединяют с небольшим количеством сахара и муки, затем все ставят в небольшой емкости в теплое место. Происходит брожение, опара пузырится и увеличи-

вается в объеме. Затем в опару добавляются все продукты по рецептуре. После замеса тесто должно быть однородным, хорошо отставать от рук и посуды. Его накрывают чистой салфеткой или полиэтиленовой пленкой, чтобы не образовывалась сухая корочка.

Мука — 1300 г

Дрожжи — 18 г

Соль — 20 г

Сахар — 90 г

Масло растительное — 2 ст. ложки

Яйца — 2 шт.

Воды или молока влить столько, чтобы тесто было мягкое, но не липкое.

Дрожжевое слоеное тесто

Сначала готовят дрожжевое тесто, скатывают его в шар и укладывают на 20 минут на стол, накрыв салфеткой.

Затем берут масло или маргарин комнатной температуры и соединяют с небольшим количеством муки, формируют в квадрат. Тесто и масло помещают в холод на 20–30 мин.

Затем тесто раскатывают в небольшой пласт, на середину укладывают масло (желательно, чтобы масло и тесто по мягкости были одинаковыми) и заворачивают масло в тесто, накрывая его сверху, слева, справа, снизу. Готовый конверт раскатывают на столе в пласт. Лучше это делать на деревянном столе или доске, и обязательно надо стол слегка посыпать мукой.

Когда у вас получится лента из теста, сложите ее в 4 раза слева и справа к центру, а затем пополам. Переверните тесто швом к краю стола и снова раскатайте ленту, затем сложите ее втрое. Тесто уберите в холодильник на 30 мин. После холода повторите раскатку. Ленту теста сверните в

3–4 раза, и снова уберите в холодное место. Затем тесто можно раскатать на весь стол и нарезать на квадраты, треугольники и т.д.

Это тесто готовится долго, но, поверьте, результат будет необыкновенный, булочки, рожки, пироги порадуют вас и ваших близких.

На 1 кг муки:

Соль — 10 г

Масло сливочное — 20 г

Молоко — 400 мл

Яйца — 2 шт.

Дрожжи свежие — 70 г

Масло сливочное или маргарин — 60 г

Мука — 200 г

Слоеное тесто

Слоеное тесто называется так потому, что изделия из него имеют слои, и чем добросовестней вы отнесетесь к приготовлению этого теста, тем больше их будет. Тесто готовится так же, как дрожжевое слоеное, только без дрожжей: при замесе теста смешиваются сразу все компоненты: мука, соль, яйца, вода, можно добавить немного спиртного, лимонной кислоты. Тесто скатывают в шар и оставляют на столе на 20 мин. За это время оно вызревает, становится более эластичным.

Затем, как и в дрожжевом слоеном тесте, масло или маргарин смешивают с мукой и формируют квадрат или прямоугольник, который помещают в холод, чтобы тесто и масло были одной консистенции.

Тесто раскатывают в пласт на столе, подпыленном мукой, укладывают по центру масляный квадратик и заворачивают его конвертом. Раскатывают пласт в виде ленты, которую сворачивают вчетверо, раскатывают снова в ленту и сворачивают втрое.

Ставят в холодильник на 30 мин. Завернутое тесто снова раскатывают в ленту и сворачивают в 3–4 раза, ставят в холод. Затем тесто раскатывают в пласт и режут его на квадраты, треугольники или формируют большие пироги, укладывают в форму, сковороду, или на противень.

Если вы готовите пирожки, то нижний пласт теста всегда прокалывайте вилкой, чтобы слои поднимались равномерно. Слоеные изделия смазывают взбитым яйцом, но надо следить за тем, чтобы смазка не затекла на края, иначе слои слипнутся и не поднимутся.

Можно купить готовое слоеное тесто — это упростит процесс приготовления ваших изделий.

На 1 кг муки:

Вода — 0,5 л
Яйцо — 1 шт.
Соль — 10 г
Масло сливочное — 25 г
Сахар — 20 г
Масло сливочное или маргарин — 600 г
Мука — 200 г.

Бисквитное тесто

Самым распространенным является бисквитное тесто — кто не знает шарлотку с яблоками, ее пекут почти в каждом доме. Бисквитное тесто является хорошей основой для тортов, пирожных, рулетов. Бисквит готовится очень быстро, поскольку это воздушная масса из яиц, сахара и муки.

В емкость, лучше, если это будет пластмассовая миска, вливают яйца, добавляют сахар и начинают взбивание венчиком. Сначала масса становится желтого цвета, затем белеет и увеличивается в объеме в 3 раза. Тогда всыпают предварительно просеянную муку. Скорость при замесе с

мукой у миксера должна быть минимальной, но замешивать надо быстро, к тому же чтобы не было комочков в тесте. Если долго месить тесто с мукой, масса осядет и бисквит не получится воздушным. Тесто сразу выливают в смазанную маслом и выстланную бумагой форму и осторожно ставят в разогретый шкаф. Трясти форму или хлопнуть дверцей духового шкафа нельзя, так как от этого пузырьки лопаются и тесто оседает.

Можно взбить белки и желтки яиц отдельно, а затем добавить муку — такое тесто называется «буше».

В бисквитное тесто можно добавлять мак, орехи, изюм. Эти компоненты смешивают при замесе с мукой. Бисквитное тесто для торта лучше приготовить заранее, тогда оно не будет крошиться.

А рулет из бисквитного теста делают непосредственно перед приготовлением рулетных пирожных.

Бисквитное тесто тонко разливают на листе бумаги на противне и выпекают в течение 7–8 мин; снимают с противня вместе с бумагой, дают слегка остыть, укладывают на стол вверх бумагой, снимают бумагу, а затем наносят джем, крем, взбитые сливки, после чего скручивают рулет. Лучше, если рулетный бисквит будет лежать на большом пергаментном бумажном листе, тогда будет удобней скручивать рулет. Чтобы теплое тесто не прилипло к бумаге, его слегка посыпают сахарной пудрой или мукой.

Бисквит в форме печется 40–45 мин. Рулетный бисквит — 8–10 мин. Температура духового шкафа — 200–220 °C.

Яйца — 5 шт.
Сахар — 10 г
Мука — 80 г
Крахмал — 20 г.

Заварное тесто

Для приготовления многих пирожных используется заварное тесто. От других видов теста оно отличается тем, что перед выпечкой его варят. Мука, соль, масло или маргарин, вода — вот основные компоненты.

Сначала надо вскипятить воду с маслом и щепоткой соли. Затем всыпать всю муку и вымешивать тесто на тихом огне около 2 мин. Лучше пользоваться при замесе деревянной ложкой. Когда тесто начинает отделяться от дна кастрюли, его выкладывают в миску и взбивают венчиком, имеющим форму спирали, лопатки. Яйца следует добавлять по одному. Это очень важно! Тесто должно получиться блестящим, текучим.

Выпекают заварное тесто на кондитерском листе, слегка смазанном маслом. Так как тесто жидковатое, его удобнее отсаживать на противень из кондитерского шприца или мешочка. Если у вас нет ни того, ни другого, можно уложить тесто ложечкой. Поскольку заварное тесто при выпечке увеличивается в объеме, расстояние между изделиями должно быть не менее 3–4 см. Печется тесто при температуре 220 °C в течение 20–25 мин. Готовые изделия легкие, пустые внутри. Их надрезают и заполняют разными начинками: кремом, творогом, фаршем.

Сверху пирожные можно посыпать цедрой или покрыть шоколадной глазурью. Все зависит от вашей фантазии.

Мука — 250 г
Вода — 200 мл
Масло сливочное — 100 г
Щепотка соли
Яйца — 7 шт.

Нежелательно использовать для замеса очень горячую воду, температура воды (молока) должна быть 28–30 °C.

Песочное тесто

В песочном тесте все компоненты, кроме муки (мука всыпается в конце), перемешиваются одновременно. Размягченное масло, сахарная пудра (можно использовать сахар), яйцо перемешиваются, затем всыпается мука. Замес происходит быстро. Лучше месить тесто вручную, оно получится более нежным. Готовое тесто помещают в холод на 20 мин, а затем раскатывают. В песочное тесто можно добавлять орехи, мак, изюм, корицу, какао, кокосовую стружку, шоколад.

Листы для выпечки изделий из песочного теста не смазывают маслом. Крупные пироги выпекаются в течение 20–25 мин, мелкие печенья — 8–10 мин. Температура духового шкафа — 220 °С.

*Масло сливочное — 500 г,
мука — 750 г,
сахар — 250 г,
ванильный сахар — 1/2 пакетика.*

Безе

Безе — это воздушная белая масса из белка и сахара. Берется 1 часть белка и 2,5 части сахара. Важно при взбивании соблюдать следующие правила.

1. Белок следует хорошо отделить от желтка.

2. Посуда, в которой взбивается безе, должна быть без следов жира.

Если не соблюдать перечисленных правил, безе не взбьется.

Сначала охлажденные белки взбиваются в пену, затем всыпается 1/2 часть сахара от рецептуры. Масса взбивается до пенообразного состояния, и потом всыпается оставшаяся часть сахара.

В безе хорошо добавить немного соли и сока лимона: пена становится белее и устойчивее. Готовое безе не должно стекать с ложки.

Безе помещают в кондитерский мешочек с наконечником или в кондитерский шприц. Противень застилают пергаментной бумагой, если ее нет, можно воспользоваться белой, но промасленной бумагой.

На некотором расстоянии друг от друга отсаживают различные фигурки или лепешки для торта. Выпекают безе при температуре не выше 100 °С! Их сушат в течение 2–3 ч; если безе намазано на лист толстым слоем, то сушат его и более 3 ч.

*Белок яйца — 125 г
Сахар — 300 г
Щепотка соли
2–3 капли лимонного сока.*



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Сухие дрожжи перед замесом теста необходимо смешивать с мукой.
- Свежие дрожжи растворяют в теплом молоке или воде.
- Яйца в тесто вводят по одному, разбивая каждое в отдельную посуду, чтобы не испортить тесто несвежим яйцом.
- Нельзя замешивать тесто в алюминиевой посуде.
- Бисквитное тесто нельзя трясти, его также нельзя долго держать во взбитом состоянии — оно теряет воздушность и оседает.
- Сливки и белок перед взбиванием лучше охладить.
- Разогревайте духовку заранее, минут за 15. Нельзя ставить тесто в холодную духовку, а потом включать ее.

- Разрыхлитель или соду надо смешивать с мукой перед добавлением к тесту.
- Чем ваше изделие больше, толще по размеру, тем температура печи должна быть ниже, чем изделие меньше, тем температура печи должна быть больше.
- Перед тем как резать торт, опустите нож в горячую воду, тогда кусочки, нарезанные вами, будут ровные, аккуратные.
- Чтобы надпись из шоколада не расплылась, в чашечку с шоколадом нужно капнуть несколько капель коньяка.
- Перед выпечкой форму лучше смазать растопленным сливочным маслом, обсыпать мукой, лишнюю муку удалить, форму охладить в течение 10–15 мин.



ТАБЛИЦА ПЕРЕВОДА МЕР РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ГРАММЫ

Наименование продуктов	Содержание в граммах			
	Стакан 250 г	Столовая ложка	Чайная ложка	1 шт.
Сахар	200	25	8	—
Соль	325	30	10	—
Мука	160	25	8-10	—
Мак	135	15	5	—
Молоко цельное	250	18	5	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Сметана	250	25	10	—
Желатин порошок	—	15	3-5	—
Дрожжи сухие	—	12	—	—
Крахмал	—	30	9	—
Какао-порошок	—	25	9	—
Корица	—	8	—	—
Сода пищевая	—	20	8	—
Кукурузные хлопья	50	17	2	—
Сливки	180	15	5	—
Сахарная пудра	180	25	10	—
Коньяк	—	20	7	—
Яйцо без скорлупы	—	—	—	43
Белок	—	—	—	23
Желток	—	—	—	20

Содержание



ОТ АВТОРА.....	3
УКРАШЕНИЯ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ДЕСЕРТОВ	5
Сахарная глазурь	6
Приготовление глазури	6
Украшение пирожных глазурью «цветная лапша»	7
Сливки.....	7
Инвентарь для работы со сливками	8
Желе	9
ДЕСЕРТЫ	11
Десерт «Наслаждение»	12
Десерт «Клубничная мечта».....	13
Десерт «Лакомка» (чернослив с орехами и заварным кремом).....	14
Шоколадная сказка (шоколадный мусс).....	15
Апельсиновый крем-карамель	16
Витаминное желе	17
Десерт «Радуга»	18
Горячий десерт «Блинчики с персиками»	19
Дюшесовый нектар	20

Десерт «Нежность»	21
Десерт «Солнечный ананас»	22
Десерт «Забава»	23
Десерт «Сладкое облачко»	24
Десерт «Сладкая вазочка»	25
Тыква с сухофруктами «Новогодняя»	26
Малиновое желе	27
Ягодный пудинг	28
Яблоки, запеченные с медом, орехом, изюмом, корицей	29
Яблоки в кляре	30
Чернослив в кляре	31
Груша в красном вине	32
Апельсиновое желе	33

МОРОЖЕНОЕ.....35

Мороженое с печеньем грубого помола и орехами. Десерт «Любимый»	36
Мороженое с земляникой и малиной	37
Мороженое «Жареное»	38
Мороженое с авокадо, медом и грецкими орехами	39
Мороженое с бананом, шоколадом и орехами	40
Торт-мороженое	41
Мороженое с блинчиками	42
Фруктовый салат с мороженым	43

ПИРОЖНЫЕ.....45

Волшебные мешочки	46
Рулет бисквитный с земляникой, клубникой, киви	47
Печенье с сыром и маком	48
Корзиночки песочные со сливой	49
Конфеты домашние	50
Ракушечки	51
Корзиночки песочные с кремом из авокадо, ягодами и орехами	52
Заварные колечки с ягодами и шоколадом	53
Бисквитные пирожные с маком и шоколадом	54
Корзиночки песочные с абрикосами	55
Печенье черно-белое	56
Стаканчики слоеные с ягодами или фруктами	57
Пирожные «Гнездышко»	58
Ореховые корзиночки	59

СЛАДОСТИ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ61

Булочки сдобные фигурные	62
Пирог лимонный «Лакомка»	64
Пирожки слоеные с грибами и картошкой	66
Булочки с ананасом, персиком	68
Печенье с глазурью «Новогоднее»	70
Слоеные пирожки с яблоком, медом и мороженым	72
Пирожки с яблоками	74
Пряник «Матрешка»	75
Печенье с изюмом «Лариса»	76
Лакомые рогалики к чаю	77
Крендельки с маком, кунжутом	78
Печенье с сыром и маком	79

ТОРТЫ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ	81
Торт «Смородинка»	82
Торт «Фруктовый аромат»	84
Торт «Корзиночка с клубникой»	86
Торт с морожеными ягодами	88
Торт-желе «Радуга»	90
Торт с желе «Калейдоскоп»	91
Торт с малиновым суфле и глазурью	92
Торт с яблоками, сливой запеченный	94
Торт «Клубничка»	96
Торт «Персик»	98
Торт «Вишенка»	100
Торт «Черная смородина»	102
Торт «Каприз» шоколадно-вишневый	104
Торт «Кофейный рай»	106
Торт вишневый с корицей	108
Торт яблочный с грецким орехом, маком и корицей	109
Торт «Банановый»	110
Торт сырный с фруктами	112
Торт «Грушевый»	113
Торт-безе «Сюрприз»	114
Торт «С юбилеем!»	116
ПРИЛОЖЕНИЕ	119
Основные виды теста	120
Дрожжевое тесто	120
Дрожжевое слоеное тесто	120
Слоеное тесто	120
Бисквитное тесто	121
Заварное тесто	121
Песочное тесто	122
Безе	122