

Г. М. Треер

ПЕЧЕНЬЕ
ПО-ДОМАШНЕМУ

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.991

Т66

Треер, Г. М.

Т66 Печенье по-домашнему / Г. М. Треер. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 258 с.

ISBN 978-5-519-61699-7

Необыкновенный букет из разноцветного печенья к дню рождения, аппетитный алфавит к детскому празднику и всеобщая радость от совместного производства домашних кондитерских шедевров в виде рождественских звёздочек, новогодних шишечек и пасхальных зайчиков запомнятся вам и вашим близким ничуть не меньше, чем блеск дорогих кристаллов в бархатных коробочках!

С помощью этой книги вы научитесь печь самые изысканные, вкусные и оригинальные печенья.

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.991

BIC WBA

BISAC CKB021000

ISBN 978-5-519-61699-7

© T8RUGRAM, оформление, 2017

© ООО Группа Компаний

«РИПОЛ классик», 2017

Маленькое чудо

Задумывались ли вы о том, как давно появилось печенье? Вот именно — одновременно с хлебом, и многие считают, что это произошло аж десять тысяч лет назад. Конечно, древние изделия не отличались сладостью и разнообразием — не то что современные! — но они, представьте себе, в некотором смысле даже повлияли на ход истории.

Дело было так. В XIV веке жил в Китае Чжу Юань Чжан, свято соблюдавший недоступные пониманию некитайцев обычаи. Каждый год он, следуя древним обрядам Поднебесной, в пятнадцатую ночь восьмой луны к празднику урожая выпекал лунные пирожки (по-нашему — печенье).

Чжу Юань Чжан был не только ответственным кондитером, но и патриотом. Ему становилось все сложнее соблюдать традицию пятнадцатой ночи восьмой луны, поскольку страной правил не его родной китайский император, а чуждая его сердцу монгольская династия.

Это очень беспокоило Чжу Юань Чжана и других свободолюбивых граждан. Восседая на циновках конспиративных домов, они готовили восстание. Наконец его дата была согласована, но как сообщить о ней широким народным массам и при этом не поплатиться жизнью?

Спасительная идея пришла в голову Чжу Юань Чжану. Наступал очередной праздник урожая пятнадцатой ночи восьмой луны, и он предложил спрятать записку с указанием даты восстания в один из лунных пирожков. Широкие народные массы получили известие, сгруппировались и победили. Но это еще не все: Чжу Юань Чжан взошел на

Печенье по-домашнему

трон и стал первым императором двадцать первой китайской династии Минь.

Если далеко идущие планы по захвату китайского трона занимают не все ваше время, то с помощью этой книги вы успеете творчески отметить любые праздники и значительно украсить будни. С понедельника по пятницу выпекайте печенье на скорую руку, в выходные и торжественные дни удивляйте всех необыкновенной маленькой выпечкой — вместо тортов.

Радуйте именинников рукотворным испеченным подарком, упакованным оригинально, с выдумкой. Ей-богу, необыкновенный букет из разноцветного теста ко дню рождения барышни любого возраста, аппетитный алфавит к детскому празднику и всеобщая радость от совместного производства домашних кондитерских шедевров в виде рождественских звездочек, новогодних шишек и пасхальных зайчиков запомнятся ничуть не меньше, чем посверкивание дорогих кристаллов в бархатных коробочках.

Чтобы шарики из теста не расползлись в лепешечки, а треугольнички, кружочки и полумесяцы не напоминали головешечки, опытные кондитеры советуют соблюдать простые правила.

Готовое тесто обязательно поместите в холодильник минимум на 30 минут (лучше дольше). Затвердевшее тесто легко раскатывается, и изделия из него не потеряют форму при выпечке.

Тесто можно не только сделать заранее, за 2 дня, завернуть в пищевую пленку или фольгу и хранить в холодильнике, но и заморозить на 1 месяц.

Подготовленные изделия уложите на противень, оставив между ними место. Если печенье крупное, вырежьте

Маленькое чудо

его на противне, выстланном фольгой. Не забудьте про обрезки: раскатайте их и вырежьте фигурки.

Для печенья лучше всего использовать алюминиевые противни на 5 см меньше длины и ширины духовки, с одним или двумя бортиками: такие противни обеспечивают наилучшую циркуляцию воздуха. Однако на тяжелых металлических противнях печенье получается румянее.

Если по рецепту нужно смазать противень маслом, делайте это с помощью скомканной вошеной бумаги, чтобы масло равномерно распределилось. Ставьте в центр духовки один противень с печеньем. Если вы хотите использовать два противня сразу, то в середине выпекания поменяйте их местами, чтобы печенье пропеклось равномерно. Каждый раз перед выпечкой очередной порции охлаждайте противень до комнатной температуры и, если нужно, затем смажьте маслом.

Если рецепт допускает использование маргарина, то этот продукт обязательно должен содержать не менее 80% жира. В противном случае ваше печенье утратит нежность и маслянистость.

Чтобы печенье не подгорело, проверьте, испеклось ли оно за время, указанное в рецепте, а последние несколько минут внимательно следите за выпечкой. Охлаждаясь, печенье станет хрустящим. Дайте ему немного остить на противнях и лишь затем переложите на решетку, иначе оно рассыплется.

...Кстати, в 2008 году британец Дэнни Уильямс из графства Эссекс выиграл полмиллиона долларов: он вписал в лотерейный билет цифры, которые обнаружил в записочке, вложенной в печенье с предсказаниями.

*С пожеланием крупного выигрыша
Гера Треер, автор-составитель*

Печенье простого приготовления

Двойное шоколадное печенье из готового печенья с кокосовой стружкой и сливками «Без выпечки»

На 8 шт.:

- ✓ 175 г шоколада
- ✓ 16 хрустящих печений
- ✓ 75 мл двойных сливок
- ✓ 3 ст. ложки кокосовой стружки

Растопите кусочки шоколада на водяной бане и, когда шоколад станет жидким, снимите с огня и взбейте с 3 ст. ложками сливок. Оставшиеся сливки взбейте до получения мягких пиков и затем перемешайте с шоколадом.

Смесь поместите на 30 минут — 1 час в холодильник до тех пор, пока она не станет пластичной. Смажьте ею 8 печений, соедините их с оставшимися печеньями и разровняйте края. Готовые изделия обваляйте в кокосовой стружке и поместите в холодильник до подачи.

Масляные ромашки из сливочного теста с фруктовым или ягодным вареньем «Бакинское курабье»

На 1 кг печенья:

- ✓ 4 стакана муки
- ✓ 1 белок

Печенье по-домашнему

- ✓ 1 ст. ложка смородинного, яблочного, абрикосового и т. п. варенья
- ✓ 1 стакан сахара
- ✓ 350 г сливочного масла
- ✓ соль — по вкусу

Сливочное масло тщательно разотрите с сахаром, постепенно добавляя белок, просеянную муку, и все тщательно перемешайте. Полученное тесто положите в кондитерский мешочек с зубчатой насадкой и понемногу выдавите на сухой противень в виде ромашек.

В центре каждой ромашки сделайте небольшое углубление и положите в него немного нагретого пюре. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 250 °C.

Морковные кружочки с лимоном, сливочным маслом и сахаром «Дело рыжих»

- ✓ 1 стакан муки
- ✓ 500 г вареной моркови
- ✓ 2 яйца
- ✓ $\frac{1}{2}$ лимона
- ✓ $\frac{2}{3}$ стакана сахара
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла

Пропустите морковь и лимон через мясорубку и смешайте с взбитыми яйцами, сахаром и размягченным маслом. Все взбейте до получения пышной массы и всыпьте, помешивая, муку.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и с помощью формочки (стаканчика) вырежьте кружочки. Выпекайте в духовке 10–15 минут при температуре 250 °C.

Анисовые лепешечки с сахаром и повидлом «Из микроволновой печи»

- ✓ 1 стакан муки
- ✓ 3 яйца
- ✓ $\frac{3}{4}$ стакана сахара
- ✓ 3 ст. ложки теплой воды
- ✓ 1 г семян аниса
- ✓ повидло или джем — по вкусу

Взбейте яйца с сахаром и, продолжая взбивать, добавьте постепенно муку и воду. Противень смажьте маслом или выстелите бумагой для выпечки.

С помощью кондитерского шприца или ложечки уложите тесто в виде круглых плоских лепешечек. Поверх каждой из них положите 3–5 семян аниса.

Поместите противень в теплое сухое место до образования на поверхности изделий сухой корочки. Выпекайте в микроволновой печи 1 минуту 30 секунд — 2 минуты 30 секунд. Готовое печенье должно оставаться белым.

Остывшее печенье смажьте повидлом или джемом и сложите по двое. По этому рецепту можно приготовить печенье, посыпанное тмином или маком.

Банановые хлебцы с апельсинной цедрой, имбирем и сливками «Обалденные»

- ✓ 2 стакана муки
- ✓ 4 банана

Печенье по-домашнему

- ✓ 2 стакана сливок
- ✓ 2 яйца
- ✓ $\frac{1}{2}$ стакана сахара
- ✓ 1 ч. ложка соды
- ✓ $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотого имбиря
- ✓ $\frac{1}{2}$ ч. ложки апельсинной цедры

Бананы очистите от кожуры, нарежьте небольшими кусочками и вместе с яйцами, сахаром и сливками взбейте миксером. Муку смешайте с содой, солью, имбирем, апельсинной цедрой и всыпьте смесь в банановое пюре.

Все тщательно перемешайте и уложите в смазанную маслом глубокую форму. Выпекайте в духовке около 1 часа при средней температуре. Готовый корж нарежьте ломтиками толщиной около 1 см.

Сахарные ломтики со вкусом топленого масла и ванилью «Хайдезанд»

- ✓ $1\frac{2}{3}$ стакана муки
- ✓ $1\frac{1}{4}$ стакана сахара
- ✓ ванилин — по вкусу
- ✓ разрыхлитель — на кончике ножа
- ✓ 200 г сливочного масла

Масло растопите на слабом огне, всыпьте сахар, ванилин, соль и, постоянно помешивая, прогрейте смесь до получения румяной пены. Муку смешайте с разрыхлителем, горячей масляной смесью и быстро замесите гладкое тесто.