



# Содержание

## Вступление • 6



### Сложность приготовления

#### ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Несладкое рассыпчатое тесто (песочное) основной рецепт	30
Пирог с брынзой	36
Печенье «Фроллини» с тертым сыром	44

#### ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто (основной рецепт)	52
Пирожки с капустой	56
Пицца с ветчиной и грибами	68
Американские пончики «Донатс»	70

#### СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеные пирожки с тунцом	90
Слоеные улитки с ветчиной и сыром	102
Рогалики с горьким шоколадом	104

#### ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА

Пирог со спаржей и шпинатом	108
Сырники	130
Классическая шарлотка с яблоками	132

#### Другие условные обозначения:

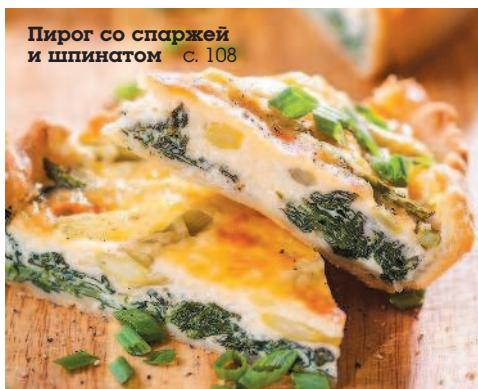


Количество порций



Время приготовления

<b>Сложность приготовления</b>	<b>Сложность приготовления</b>
<b>БИСКВИТНОЕ ТЕСТО</b>	
Бисквитное тесто (основной рецепт)	10
Апельсиновый кекс по-гречески	16
Кекс с шоколадом	22
Торт «Захер»	24
<b>ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО</b>	
Французский открытый пирог с фасолью и грудинкой	32
Пирог с лососем и рукколой	34
Яичные тарты	38
Мясной пирог «Туртъер»	42
Королевская ватрушка с клубникой	47
<b>ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО</b>	
Кальцоне	54
Кулебяка с лососем и грибами	60
Курник	65
Коричные булочки со сливочным сыром	74
Французские бrioши с ромом	76
Немецкий штолен с цукатами	80
<b>СЛОЕНОЕ ТЕСТО</b>	
Открытый пирог с копченым лососем	92
Жюльен в слоеных корзиночках	96
Берлинское печенье с маракуйей	100
<b>ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА</b>	
Эльзасский яблочный пирог	112
Чизкейк с черникой	114
Маффины с яблоками и кедровыми орешками	118
Пирог с кедровыми орешками	120
Торт «Муравейник»	124
Мраморный кекс	138
<b>БИСКВИТНОЕ ТЕСТО</b>	12
Пирожное «Буше»	16
Бисквитный рулет с клубникой и киви	18
<b>ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО</b>	58
Фокачча с картофелем и розмарином	
<b>СЛОЕНОЕ ТЕСТО</b>	84
Бездрожжевое слоеное тесто (основной рецепт)	
Пирог с сардинами и лимонной чермулой	86
<b>ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА</b>	126
Профитроли с заварным кремом	
Торт «Медовик»	134
Актуальные способы украшения пирога • 140	
Таблица объема и массы продуктов • 143	





## Выпечка

Веками на Руси говорили: не красна изба углами, а красна пирогами.  
Так уж укоренилось в нашей культуре, что удавшийся на славу  
пышный, ароматный пирог — верный признак того,  
что хозяйка в доме хорошая.

**П**ряное печенье, лакомые булочки, аппетитные пирожки, соблазнительные пиццы, оригинальные кексы и даже вкуснейшие торты для самых торжественных поводов... Благодаря рецептам из нашей книги вы сможете приготовить все это без труда.

**П**омимо подробных инструкций и хорошего настроения вам потребуются еще и качественные продукты. Основной

ингредиент выпечки — это **мука**. Традиционно используется пшеничная высшего сорта. Это мука самого тонкого помола. Она хороша для сладкой выпечки и торты. Мука первого сорта грубее, но в ней больше витаминов и других полезных веществ. Она подойдет для несладких пирогов и кулебяк. Цельнозерновая мука — самая полезная, но выпечка из нее получается слишком жесткой, поэтому

если вы хотите использовать именно этот сорт, то лучше смешать его с мукой более тонкого помола.

**Е**ще один важный компонент выпечки — это **дрожжи**. По сути, дрожжи — это грибок, состоящий всего из одной клетки. Он быстро размножается и выделяет углекислый газ, который разрыхляет тесто — делает его пышным и нежным. Дрожжи бывают прессованные и сухие. Прессованные дрожжи обладают отличной бродильной активностью и, если на них есть ГОСТовская маркировка, не имеют в своем составе дополнительных примесей и химикатов. Хранятся они только в холодильнике и не дольше 20 дней. Сухие дрожжи имеют более длительный срок хранения, но уступают по бродильной активности. Производители часто добавляют в них вещества, ускоряющие процесс брожения. Используя сухие дрожжи, обязательно следуйте инструкции на упаковке. Некоторые виды дрожжей нужно предварительно растворить в молоке или воде. Другие добавляются непосредственно в муку.

**А**льтернатива дрожжам — химические разрыхлители теста. К ним относятся пищевая двууглекислая сода и углекислый аммоний. Также в продаже имеются готовые смеси пекарских порошков и разрыхлителей сходного состава и действия.

**О**бязательно добавляют в тесто сахар. Он улучшает качество теста и особенно необходим для нормальной деятельности дрожжевой клетки. Молоко и кисломолочные продукты улучшают пластичность теста и усиливают процесс разрыхления. Жиры (растительное,

сливочное масло и маргарин) придают выпечке хрупкость, нежность, свойственный сдобным изделиям аромат.

**Я**йца в приготовлении теста играют тройную роль. Они повышают питательную ценность и вкус выпекаемых изделий, делают их нежными и рассыпчатыми. Взбитые белки разрыхляют тесто, а благодаря особому свойству желтка образовывать эмульсию все продукты соединяются в гладкую массу. К тому же яйца вместе с мукой укрепляют корочку выпекаемого изделия.

*Приятного аппетита!*







# Бисквитное тесто



**Бисквитный рулет  
с клубникой и киви** с. 18



**Кекс с шоколадом**  
с. 22



**Торт «Захер»**  
с. 24

и еще 2 рецепта

## Бисквитное тесто (основной рецепт)



1 час

4 яйца комнатной температуры

100 г муки

120 г сахара

15 г ванильного сахара

сливочное масло и мука

для подготовки формы

**Для бисквитного теста** необходимо тщательно отделять белки от желтков. Важно следить, чтобы в белки не попало ни капли желтка (если это случилось — можно очень аккуратно удалить желток ватной палочкой).



- 1 Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, обсыпьте мукой, излишки стряхните. Муку для бисквита просейте дважды. Разогрейте духовку до 190 °C.
- 2 Яйца разделите на белки и желтки.

- 3 Яичные желтки выложите в миску и венчиком разотрите с половиной сахара и ванильным сахаром, пока не образуется густая, тягучая бледно-желтая масса.



**4** В просторной миске начните взбивать белки миксером, работающим на средней скорости. Когда белки об разуют пышную пену, увеличьте скорость работы миксера и начните добавлять оставшийся сахар небольшими порциями. Продолжайте взбивать до образования плотных, устойчивых пиков.



**5** Переложите к желткам примерно треть взбитых белков и аккуратно перемешайте силиконовой лопаткой. Переложите в миску с белками и аккуратно, но тщательно перемешайте. Просейте на эту массу муку и еще раз аккуратно перемешайте, поднимая тесто со дна миски. Мешайте круговыми движениями от края миски, вращая при этом миску. Страйтесь не разрушить пузырьки воздуха, иначе бисквит не поднимется.

**6** Переложите тесто в форму, разровняйте поверхность и выпекайте 25–30 минут. Готовый бисквит будет отставать от бортиков формы и пружинить при нажатии на его поверхность.

**7** Достаньте форму с бисквитом из духовки. Проведите по периметру бисквита деревянной шпажкой или тупой стороной столового ножа. Переверните форму на решетку и аккуратно достаньте бисквит. Полностью остудите на решетке.



## Пирожное «Бушё»



5

50 мин.

### Для бисквитной основы:

- 3 яйца
- 60 г сахара
- 70 г муки
- $\frac{1}{2}$  ч. л. ванильного сахара

### Для крема:

- 75 мл воды
- 230 г сахара
- 80 г сгущенного молока
- 350 г сливочного масла комнатной температуры

### Для покрытия:

- 100 г шоколада
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. ликера



яйца



сахар



мука



ванильный сахар



сгущенное молоко



сливочное масло



шоколад



растительное масло



ликер



**1** Противень застелите бумагой для выпечки. Нарисуйте на бумаге 20 окружностей диаметром 6 см, расположив их на некотором расстоянии друг от друга.

**2** Разогрейте духовку до 190 °C.

**3** Приготовьте бисквитное тесто из имеющихся ингредиентов, как описано в рецепте на странице 10.



**4** Переложите часть теста в кондитерский мешок или плотный полиэтиленовый пакет. Срежьте уголок, чтобы образовалось отверстие диаметром 2 см. Отсадите круглые заготовки на размеченный лист бумаги для выпечки. Повторите со второй половиной теста. Страйтесь отсаживать тесто так, чтобы получались плоские лепешки нужного диаметра.

**5** Выпекайте заготовки 20–25 минут, до золотистого цвета. Выключите духовку и оставьте в ней заготовки еще на 5–7 минут. Достаньте противень из духовки и переложите заготовки на решетку. Полностью остудите.

**6** Пока заготовки остывают, приготовьте крем. В небольшом ковше смешайте сахар и воду. Доведите до кипения и варите 5 минут. Добавьте сгущенное молоко, перемешайте, снова доведите до кипения. Снимите ковш с плиты и остудите сироп до комнатной температуры.



7 Масло нарежьте кубиками и взбейте миксером на средней скорости в однородную пышную массу. Продолжая взбивать, добавляйте небольшие порции молочного сиропа.



8 Смажьте кремом плоскую сторону половины бисквитных заготовок и соедините их попарно с оставшимися заготовками.

9 Шоколад смешайте с растительным маслом в небольшой миске, пригодной для использования в микроволновой печи. Поставьте в микроволновую печь на максимальную мощность на 30 секунд. Перемешайте шоколад и прогрейте еще раз. Повторяйте нагрев и перемешивание, пока шоколад не растопится полностью. После чего вмешайте ликер.

10 Обмакните пирожные одной стороной в растопленный шоколад. Дождитесь, пока застынет шоколадная глазурь, и подавайте к столу.



## Апельсиновый кекс по-гречески



4

1 час  
20 мин.

### Для теста:

- 250 г муки
- 300 мл апельсинового сока
- 200 г сахара
- 5 ст. л. растительного масла
- 25 г сливочного масла
- 2 ч. л. цедры апельсина
- $\frac{1}{2}$  ч. л. соли
- 3 ст. л. винного уксуса
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. пекарского порошка

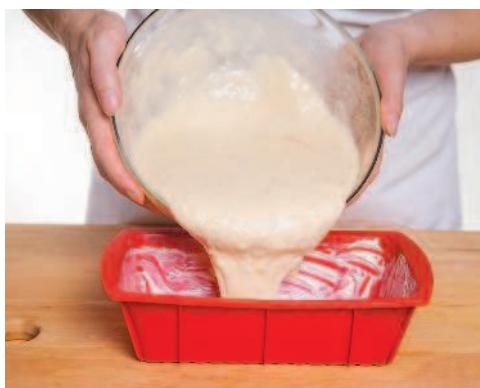
### Для сиропа:

- 100 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 75 г сахара

Готовый кекс можно украсить цукатами, фруктами, посыпать сахарной пудрой.



- 1** Смажьте форму сливочным маслом. Разогрейте духовку до 180 °С.
- 2** Налейте в миску апельсиновый сок, добавьте растительное масло и уксус. Перемешайте венчиком, чтобы образовалась однородная смесь (эмulsionия).
- 3** В другой миске смешайте сахар и апельсиновую цедру, разотрите ложкой, чтобы сахар увлажнится. Добавьте муку, соль, соду и пекарский порошок, перемешайте венчиком. Влейте масляную смесь и еще раз перемешайте.



- 4** Перелейте тесто в форму, разровняйте и поставьте в духовку. Выпекайте 30–35 минут, до готовности теста.
- 5** Достаньте форму с кексом из духовки, переверните на решетку, снимите форму. Полностью остудите кекс.

**Чтобы проверить готовность кекса**, воткните зубочистку в середину кекса. Когда вы ее достанете обратно, она должна оставаться сухой.

- 6** Приготовьте сироп. Для этого смешайте в сотейнике апельсиновый сок и сахар, доведите до кипения и варите, постоянно помешивая, на умеренном огне 15 минут. Пропитайте остывший кекс горячим сиропом. Подавайте кекс полностью остывшим.

