

*Домашняя
выпечка:
торты, рулеты,
пирожные*



★ ОТ АВТОРА САЙТА **ХОРОШАЯ КУХНЯ** ★

**Удивите
и порадуйте своих
близких оригинальными
блюдами по авторским
рецептам
Ирины Кутовой!**



**ПИРОГИ
ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ
КУЛИНАРОВ**

В этой книге подобраны рецепты самых вкусных пирогов. Грибной пирог на галетной основе и рыбный пирог с рисом, слоеный пирог с яблоками и песочный пирог с творогом и малиной, рассыпчатый пирог с персиками и, конечно, чизкейк с орехами и шоколадом – эти и еще 40 интересных рецептов вы найдете в книге. Радуйте своих близких вкусными пирогами и получайте удовольствие от процесса приготовления!



**САЛАТЫ: САМОУЧИТЕЛЬ
ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ЖЕНЩИН**

В книге вы найдете рецепты самых разных аппетитных и сытных салатов: с мясом, с курицей и субпродуктами, с рыбой и морепродуктами, с овощами и грибами, а также авторские рецепты соусов и заправок. Вы можете выбрать вкусный салат в соответствии с ситуацией, сезоном и бюджетом вашей семьи. Например, простой и быстрый салат с копченым лососем, рисом и огурцом подойдет для обычного ужина. А салат с авокадо, сладким перцем и тунцом украсит ваш праздничный семейный стол.



**ВКУСНЫЙ ПОГРЕБОК:
ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ**

В этой книге собраны рецепты для хозяюшек, любящих консервировать. Некоторые рецепты, возможно, покажутся вам знакомыми, потому что они передаются из уст в уста и из поколения в поколение, а другие – очень необычными, в русле современных тенденций, и от этого еще более интересными. Надеемся, что эти рецепты вдохновят вас на создание своих собственных, ведь умение заготавливать продукты на зиму издревле ценилось у русских кулинаров – поваров и обычных хозяек.

★ ОТ АВТОРА САЙТА **ХОРОШАЯ КУХНЯ** ★

ИРИНА
КУТОВАЯ

 **Домашняя
выпечка:
торты, рулеты,
пирожные**

<http://www.good-cook.ru> 



Москва
2015

Содержание

1



СЛИВОЧНЫЕ ТОРТЫ

- 10
Апельсиновый торт
- 12
Торт с персиками
- 14
Торт-купол с вишней
- 16
Торт с персиковым
желе
- 18
Лимонный торт
- 20
Йогуртово-сливочный
торт
с фруктами
- 22
«Негр в пене»
- 24
Морковный торт
с лимонным кремом

2



ШОКОЛАДНЫЕ ТОРТЫ

- 26
Торт с вишней
- 28
Торт с вишневым желе
- 30
Быстрый торт
- 32
Торт с безе
- 34
Торт с клубникой
и творожным кремом
- 36
Шоколадный торт
с орехами
- 38
Шоколадный торт
по-австрийски

3



МЕДОВЫЕ ТОРТЫ

- 40
Торт с кремом-суфле
- 42
Торт с курагой
- 44
Торт с черносливом
- 46
Торт «Татьяна»

4



БЕЗЕ, СУФЛЕ И К^о

- 48
«Графские развалины»
- 50
«Павлова»
- 52
Торт-суфле с творогом
и белым шоколадом
- 54
Вафельный торт-суфле
с персиками
- 56
Кофейный торт-суфле
- 58
Торт со сливочным
суфле
- 60
Торт-суфле с яблоками
- 62
«Наполеон» в форме
- 64
Ореховый торт
- 66
Торт с клубникой
- 68
«Тигренок»

5



**ТОРТЫ
ИЗ ПЕЧЕНЬЯ**

70

Польский торт

72

Торт с клубникой
и мягким кремом

74

Торт с безе
и шоколадной
глазурью

6



РУЛЕТЫ

76

Рулет с вишневым
желе

78

Овсяный рулет
с лимоном

80

Рулет с вишневой
начинкой

82

Рулет с темным
и белым шоколадом

84

Рулет с белым
шоколадом
и вишневым кремом

86

Французский рулет

88

Шоколадно-кофейный
рулет

7



ПИРОЖНЫЕ

с вишней

90

Корзиночки с ягодами

92

Пахлава с рисовой
бумагой

94

Творожное
пирожное из печенья

96

Пирожное
с апельсиновым
кремом и ягодами

98

Пирожное
«Картошка»

100

8



КРЕМЫ

Безе

102

Шоколадно-ореховый
крем на сгущенном
молоке

104

Мягкий шоколадный
крем на сгущенном
молоке

106

Масляно-сметанный
крем

108

Сливочный крем

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



вес
изделия



калорий-
ность



полезные
советы

1

СЛИВОЧНЫЕ ТОРТЫ

Торты с сочными спелыми фруктами и взбитыми сливками – прекрасное угощение, особенно летом.

Ищите рецепты на **с. 10–24**



2

ШОКОЛАДНЫЕ ТОРТЫ

Великолепный вкус шоколада в сочетании с вишневым желе, безе или сливочным кремом.

Что может быть вкуснее?

Ищите рецепты на **с. 26–38**



3

МЕДОВЫЕ ТОРТЫ

Невероятно ароматные, пышные и нежные – отказаться от кусочка невозможно!

Ищите рецепты на **с. 40–46**



4

БЕЗЕ, СУФЛЕ И К°

Торты-безе и торты-суфле, «Наполеон» и «Тигренок», торт с клубникой и ореховый...

Они такие разные, но все просто тают во рту!

Ищите рецепты на **с. 48–68**



5

ТОРТЫ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

Основа из печенья сделает ваш торт очень необычным.

Убедитесь сами!

Ищите рецепты на с. 70–74



6

РУЛЕТЫ

Рулеты – это разновидность тортов, только форма у них необычная. Но от этого рулеты не становятся менее вкусными и красивыми.

Ищите рецепты на с. 76–88



7

ПИРОЖНЫЕ

Маленькие, изящные... Готовьте пирожные «с запасом» – одного всегда будет мало!

Ищите рецепты на с. 90–100

8

КРЕМЫ

Самый вкусный крем – это крем, приготовленный своими руками.

Попробуйте, у вас получится!

Ищите рецепты на с. 102–108



ВСТУПЛЕНИЕ



Торты, пирожные, рулеты... *От одного только перечисления этих лакомств у большинства из нас появляется приподнятое настроение, а если приготовить их своими руками и с гордостью поставить на стол, то будьте уверены, никто не сможет устоять перед таким великолепием. И даже если на первых порах ваше произведение будет по внешнему виду уступать купленному в магазине, не беда. Главное в том, что вы для своих родных и близких готовите с особой любовью, теплотой и заботой, а это не купишь ни за какие деньги. И еще один немаловажный момент – вы используете только натуральные, высококачественные и свежие продукты, никакой химии, поэтому ваши торты, пирожные или рулеты в любом случае будут вкуснее магазинных.*

Многим, особенно новичкам, кажется, что приготовить торт или другое кондитерское изделие дома слишком сложно и хлопотно. Я же хочу вас уверить в том, что рецепты бывают очень разными. Есть совсем простенькие – для тех, у кого мало времени или кто только начинает осваивать азы кулинарии. Есть рецепты посложнее, требующие некоторых навыков и времени. А есть и такие, которые под силу только тем, кто сумел подняться на верхние ступени кондитерского искусства, и кто не жалеет ни сил, ни времени для совершенствования своих умений. Так что рецепт можно найти, как говорится, на любой вкус. Именно исходя из этого принципа я отбирала рецепты для этой книги. На ее страницах вы найдете классические рецепты, наши семейные, передающиеся из поколения в поколение, а также мои авторские, которые я придумала сама. Но какие бы разные они не были, всех их объединяет одно – торты, пирожные и рулеты, приготовленные по ним, всегда получаются неизменно вкусными. Все рецепты проверены «на себе»: многие из этих десертов я не раз готовила для своих родных, друзей,

знакомых, пробовала сама, слушала отзывы. Мне захотелось поделиться с моими дорогими читателями своими впечатлениями, поэтому перед каждым рецептом вы найдете небольшое вступление-описание. Надеюсь, что мои впечатления тоже будут для вас интересными.

ЧТОБЫ ВАМ БЫЛО УДОБНЕЕ ГОТОВИТЬ, Я ПОСТАРАЛАСЬ ОПИСАТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ как можно более просто и доступно. Пошаговые фото будут вам в помощь так же, как и мои советы по ходу приготовления.

Хочется сказать два слова о кухонной утвари и оборудовании, которое необходимо для приготовления тортов, пирожных и рулетов дома. Скажу сразу, ничего сверхъестественного вам не нужно, многое и так всегда у вас под рукой. Сейчас в магазинах продается очень много разных приспособлений, но чтобы сотворить маленькое чудо на своей кухне, вовсе не обязательно весь магазин переносить к себе домой.

ВСТУПЛЕНИЕ

ИТАК, ОПИШУ ЛИШЬ НЕОБХОДИМЫЙ МИНИМУМ, КОТОРЫЙ ОБЛЕГЧАЕТ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ. НАЧНУ С УТВАРИ.

- **ПОСУДА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА, КРЕМА** и пр. Это могут быть миски и кастрюли разного объема.
- **МАЛЕНЬКАЯ КАСТРЮЛЬКА.** В ней удобно варить глазурь, фрукты и ягоды в небольших количествах, растапливать шоколад и сливочное масло, распустать желатин и т. д.
- **ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ.** Они могут быть разными — металлическими, стеклянными, силиконовыми. Первые два вида нужно смазывать маслом, перед тем как выкладывать в них тесто. Силиконовые можно не смазывать. В рецептах я указываю диаметр формы, но вы можете использовать ту, которая есть у вас. Если вы только начинаете и еще не успели обзавестись формами, можно использовать для выпечки и обычную сковороду без ручки, желательнее с высоким бортиком.
- **ПРОТИВЕНЬ.** Он особенно пригодится при приготовлении рулетов и пирожных.
- **НОЖИ, СКАЛКА, ПЕСТИК, ТЕРКА, ЛОЖКИ, ВИЛКИ.** Это как раз то, что есть на любой, даже самой «необорудованной» кухне.
- **ВЕНЧИК.** Им удобно перемешивать массу, чтобы не было комочков, а также можно взбивать некоторые виды кремов.
- Из необязательной утвари удобны **РАЗЪЕМНЫЕ ФОРМЫ**, их используют чаще всего при приготовлении тортов-суфле. Но если их нет, то можно использовать кастрюлю или миску большого размера.

Как это сделать, я подробно описываю в рецептах. К необязательным можно отнести и **КУЛИНАРНУЮ КИСТОЧКУ**. С ее помощью удобно смазывать формы и противни (и, к слову сказать, пироги).

- Из электроприборов вам непременно понадобится **МИКСЕР**. Он незаменим при приготовлении некоторых видов крема и теста. Если есть **БЛЕНДЕР**, хорошо. Некоторые операции можно доверить ему, но этот прибор уже скорее дополнительный.
- Всегда держите на кухне **БУМАГУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ** и **ФОЛЬГУ**. Они тоже будут вам весьма полезны, и не только для выпечки тортов, пирожных и рулетов.
- Внешний вид кондитерских изделий немаловажен, потому что именно они являются завершающей ноткой застолья. Украшать можно разными способами, в том числе и без использования специальных приспособлений. Но если вы хотите попробовать себя еще и в роли художника, купите **КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК С НАСАДКАМИ**. Используя их, можно научиться украшать торты не хуже магазинных. Если пока нет мешка, можно сделать корнетик из бумаги для выпечки или пергамента (это такой кулечек со срезанным кончиком). Как им работать, я рассказываю в каждом конкретном случае.

И напоследок главный совет.

Не бойтесь начать готовить.

Страшно бывает только в первый раз, а потом руки сами будут знать, как замешивать тесто, как взбивать крем. Творите, экспериментируйте и радуйте своих близких своими сладкими произведениями!

Ирина Кутовая, food-блогер



СЛИВОЧНЫЕ ТОРТЫ



Апельсиновый торт

Прекрасный торт – легкий, красивый, с насыщенным цитрусовым ароматом и приятной кислинкой.

 240 ккал

ДЛЯ ТЕСТА:

масло сливочное **100 г**
сахар $\frac{3}{4}$ стакана
яйца **4 шт.**
мука пшеничная
1½ стакана (~220 г)

разрыхлитель теста **2 ч. ложки (10 г)**
ванилин **1 щепотка**

ДЛЯ НАЧИНКИ:

апельсины **5 шт.**
лимон **1 шт.**
вода $\frac{1}{4}$ стакана (~60 мл)

крахмал **10 г**

сахар $\frac{1}{2}$ стакана (**100 г**)

ДЛЯ КРЕМА:

сливки (жирность 33–35%)
400 мл
молоко сгущенное **250 г**



СЛИВОЧНЫЕ ТОРТЫ



1



2



3



4



5



8

- 1 Сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром и ванилином. Добавьте яйца и опять взбейте. Вмешайте муку с разрыхлителем. Должно получиться мягкое не растекающееся тесто.
- 2 В форму (Ø 22 см) уложите кружок из бумаги для выпечки, выложите ровным слоем половину теста. Плотнo запечатайте форму фольгой и поставьте ее на 20 минут в духовку, разогретую до 200–220 °С.
- 3 Готовый корж выньте из формы. Таким же образом испеките второй корж. Остудите коржи до комнатной температуры и разрежьте каждый вдоль на две части.
- 4 Для начинки с одного апельсина и половины лимона снимите цедру мелкой теркой. Со всех апельсинов и лимона срежьте ножом кожуру вплоть до мякоти. Вырежьте мякоть, оставляя нетронутыми перегородки.

- 5 Положите цедру и мякоть в кастрюльку, всыпьте сахар. Варите на слабом огне. Через 15 минут в апельсиновую массу введите крахмал: размешайте его в четверти стакана холодной воды, затем влейте тонкой струйкой при непрерывном помешивании. Варите при слабом кипении 1 минуту – масса должна загустеть.
- 6 Горячей апельсиновой массой смажьте три коржа. Оставьте для пропитки на 15–30 минут.
- 7 Для крема сливки взбейте миксером в плотную пену. Влейте сгущенное молоко и еще раз взбейте.
- 8 Смажьте коржи сливочным кремом, уложите друг на друга. Сверху положите несмазанный корж срезом вниз. Верх и бока торта смажьте кремом.
- 9 Украсьте торт по желанию и уберите в холодильник до подачи. Желательно дать торту настояться в холодильнике 6–10 часов, чтобы он хорошо пропитался.



Крем нужно накладывать на корж небольшими кучками, а затем разравнивать его, так как апельсиновая масса довольно влажная.

