

# Содержание

---

Слово автора ..... 7

## Таблица 1. Тесто

Дрожжевое тесто .....	12
Пресное тесто .....	15
Заварное тесто .....	15
Песочное тесто .....	16
Слоеное тесто .....	19
Бисквитное тесто .....	20
Блинное тесто .....	23

## Таблица 2. Сладкая выпечка

Ватрушки с творогом .....	26
Ромовая баба .....	29
Рулет бисквитный .....	33
Рулет с маком .....	34
Хворост .....	37
Шарлотка .....	40
Песочная полоска .....	42
Кексы лимонные .....	46
Кекс столичный .....	49
Пышки ленинградские .....	50
Песочное печенье .....	53



Печенье «Курабье» .....	55
Слоеное пирожное с заварным кремом .....	56
Медовая коврижка.....	59
Слойка «Свердловская» .....	60
Рогалики к чаю.....	63
Ореховое печенье.....	66

### *Глава 3. Несладкая выпечка*

Блинный пирог с куриной начинкой .....	70
Жареные пирожки с капустой.....	73
Сосиски в тесте.....	74
Слоеные пирожки с картофелем и грибами .....	77
Пирожки с зеленым луком и яйцом.....	78
Беляши .....	81
Слоеный рулет с мясом .....	82

### *Глава 4. Десерты*

Торт «Наполеон» .....	86
Эклеры с заварным кремом.....	91
Заварные колечки .....	92
Пирожное «Картошка» .....	95
Ореховый торт.....	96
Вафли классические с вареной сгущенкой .....	99
Вафли бисквитные .....	100
Сливочное мороженое .....	103
Песочные корзиночки с белковым кремом .....	104
Безе .....	109
Указатель .....	110



# Слово автора



Держать в руках эту книгу, листать ее, готовить по рецептам, содержащимся в этой книге, значит любить знакомые, проверенные временем блюда. Здесь вы наверняка найдете то, что подойдет именно вам, понравится вашей семье, вы запишете рецепт в толстую потрепанную тетрадь и будете возвращаться к нему время от времени, как к чему-то родному и знакомому.

Я буду крайне рада, если вы, налив ароматный чай в чашку, сядете в кресло, пролистнете эти страницы, подышите моим воздухом, пропитаетесь моей атмосферой.

Спасибо за возможность быть  
частью вашего дома!

С любовью,  
Ксения Новотная









*шага 1*

# ТЕСТО



Возможность колдовать на кухне есть у всех. Решите, чем сегодня вы порадуете свою семью, что это будет? Слоеный торт для праздника, эклеры для вечернего чаепития или румяные блинчики на завтрак.

В этой главе собраны основные виды теста и варианты, что из них можно приготовить.