





## *Пирожные*

- Тарты с черным кунжутом от Пушин • 81
- Фруктовые тарты от Пушин • 85
- Тыквенный пирог от Пушин • 91
- Сливочные пирожные от Пушин • 95
- Эклеры от Пушин • 101

## *Торты и капкейки*

- Пастельные паровые капкейки от Пушин • 109
- Руллет от Пушин • 112
- Рулеты к чаю с черным кунжутом от Пушин • 117
- Пастельные кексы на палочке от Пушин • 123
- Пастельные бомбочки от Пушин • 127
- Шифоновые бисквитные яйца от Пушин • 133
- Пирожное с помадкой от Пушин • 136
- Торт для дня рождения со швейцарским меренговым сливочным кремом с белым шоколадом от Пушин • 143
- Шифоновый торт-пончик от Пушин • 149
- Ванильно-лимонные капкейки со швейцарским меренговым сливочным кремом от Пушин • 152
- Торт-сюрприз от Пушин • 157

## *Хлеб и завтрак*

- Хлеб от Пушин со спредом из кунжутного молока • 165
- Паровые булочки от Пушин • 167
- Красивые сэндвичи от Пушин • 173
- Булочки в стаканчиках от Пушин • 176
- Пицца от Пушин • 181
- Смузи от Пушин • 184
- Оладьи от Пушин • 189
- Ленивые бананы в шоколаде • 192

- Благодарность • 197
- Глоссарий выпечки • 199
- Об авторах • 205
- Трафареты • 206

## ПРЕДИСЛОВИЕ

**П**ушин — это забавная толстенькая полосатая кошка, известная во многих странах мира. Эта героиня анимированных комиксов с сайта Pusheen.com часто мелькает в Facebook, Instagram и других социальных сетях. Судя по ее внешности, Пушин — большая любительница покушать. Автор и художница Клэр Белтон и мастер креативной кулинарии Сьюзен Ын объединились, чтобы придумать 40 восхитительных рецептов выпечки и поделиться ими с читателями. Так они решили подчеркнуть безграничную любовь Пушин к лакомствам.

Она обожает сладости, печенье и маршмеллоу, восхитительные десерты, желе, эклеры и праздничные торты. Однако не сладостями едиными жива Пушин — здесь есть и рецепт пиццы!

Для начинающих кондитеров в этой книге есть совсем простые рецепты, а для продвинутых найдется кое-что посложнее. Авторы постарались вложить в эти рецепты не только свое мастерство, но и чувство юмора. Они надеются, что читатели оценят все эти лакомства точно так же, как это делает Пушин, с мурлыканьем поедая очередной кулинарный шедевр!

Все рецепты получили Золотую Лапку Одобрения от самой Пушин.





ПЕЧЕНЬЕ  
И  
СЛАДОСТИ





# МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ОТ ПУШИН

18-20 ШТУК • УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: ЛЕГКИЙ

Нежное масляное печенье с ванильно-миндальным ароматом может вызвать серьезную зависимость! Готовится оно очень легко, а после выпекания отлично сохраняет свою форму. Используйте шаблоны, которые найдете в конце книги, чтобы сделать печенье в форме любимых поз Пушкин!

## ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

### Масляное печенье

8 столовых ложек (115 г) сливочного масла, нарезанного на кубики и согретого до комнатной температуры

½ чашки (100 г) мелкого сахара

1 крупное яйцо

2 чашки (240 г) просеянной пшеничной муки

¼ чашки (30 г) кукурузного крахмала

¼ чайной ложки соли

¼ чайной ложки ванильного экстракта

¼ чайной ложки миндального экстракта

Черный пищевой краситель или какао-порошок

### Украшения

150 г темной кондитерской мастики (можно заменить измельченным или расплавленным шоколадом)

### или

1 столовая ложка сухого яичного белка

1 ⅓ чашки (165 г) сахарной пудры

2 столовые ложки воды

**1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ:** С помощью миксера смешайте в большой миске масло с сахаром до получения пышной массы. Добавьте яйцо и взбивайте до однородности. Масса должна заметно посветлеть.

**2** Переключите миксер на более низкую скорость и добавьте в массу муку, кукурузный крахмал, соль, ванильный и миндальный экстракт. Как следует вымесите тесто.

**3** Разделите тесто на две части. В одну часть добавьте несколько капель черного пищевого красителя или несколько щепоток порошка какао, чтобы тесто чуть потемнело. Сформируйте из светлого и темного теста две лепешки. Заверните в пищевую пленку и на час положите в холодильник.





4 Разогрейте духовку до 170 °С. Выстелите два противня бумагой для выпечки или положите силиконовые коврики. Сделайте трафареты по образцам для масляного печенья со с. 207 (шаблоны 1, 2 и 3). Скопируйте рисунки на специальный картон или пищевой пластик и вырежьте трафареты.

5 Раскатайте тесто до толщины 6 мм. Наложите трафареты на тесто и острым ножом вырежьте фигурки.

6 Разложите печенье на подготовленные противни. Выпекайте 12 минут. Достаньте печенье из духовки и дайте ему полностью остыть.

7 **УКРАШЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ:** Украсьте печенье по шаблону с помощью расплавленного шоколада или королевской глазури. Чтобы расплавить шоколад, положите его в стеклянную миску или блюдце и поставьте в микроволновку на 30 секунд. Достаньте и помешайте шоколад, чтобы он не подгорел, и поставьте еще на 30 секунд. Делайте так до тех пор, пока шоколад полностью не расплавится. Для королевской глазури смешайте сухой белок, сахарную пудру и воду. Взбивайте миксером на высокой скорости примерно 10 минут, до тех пор пока масса не будет держать форму.



# НЕМЕЦКОЕ 3D-ПЕЧЕНЬЕ ОТ ПУШИН

16 ШТУК • УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: СРЕДНИЙ

Это восхитительно вкусное печенье просто тает во рту. Мы уверены, что оно исчезнет буквально за секунды. Превратить тесто из пяти ингредиентов в фигурки Пушин очень просто.

1 Разогрейте духовку до 120 °С. Выстелите противень бумагой для выпечки или положите силиконовый коврик.

2 Миксером взбейте масло и сахарную пудру в светлую, пышную массу.

3 Просейте картофельный крахмал и муку и добавьте их к масляно-сахарной смеси. Как следует вымешайте лопаточкой до однородности.

4 Разделите тесто на четыре части. Окрасьте каждую часть пищевыми красителями (розовым, зеленым, фиолетовым и черным)\*. Вымешивайте тесто, пока оно не приобретет равномерную окраску. Из каждой части теста сформируйте 4 шарика по 15 г каждый (всего 16 шариков). Обрезки теста можно использовать для мелких деталей — ушей, лапок и полосок.

*\*По желанию:* Вместо того, чтобы делить тесто и окрашивать каждую часть по отдельности, можно сделать обычных серых кошечек. Добавьте в тесто несколько капель черного красителя или несколько щепоток порошка какао, а затем сформируйте фигурки Пушин по трафаретам.

## ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

5 столовых ложек и 1 чайная ложка (75 г) сливочного масла, нарезанного на кубики и согретого до комнатной температуры

3 столовые ложки сахарной пудры

2/3 чашки (100 г) картофельного крахмала

6 столовых ложек пшеничной муки

Пищевые красители: розовый, зеленый, фиолетовый и черный (или натуральные красители: свекла, зеленый чай, фиолетовый сладкий картофель и порошок какао)

## Украшения

80 г темной кондитерской мастики (можно заменить измельченным или расплавленным шоколадом)

или

1 1/2 столовой ложки сухого яичного белка

2/3 чашки (85 г) сахарной пудры

1 столовая ложка воды