



## ОГЛАВЛЕНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| от автора . . . . .                                 | 7         |
| Прежде чем начать . . . . .                         | 8         |
| Кулинарные хитрости и советы . . . . .              | 17        |
| Праздничный декор . . . . .                         | 21        |
| <b>несладкие закуски и пироги. . . . .</b>          | <b>19</b> |
| Галета с запеченным виноградом . . . . .            | 26        |
| Пирог из теста фило с курицей . . . . .             | 29        |
| Пирог с картофелем и моцареллой . . . . .           | 30        |
| Хумус . . . . .                                     | 33        |
| Лодочки со спаржей и красной рыбой . . . . .        | 34        |
| Вегетарианский киш с томатами и шпинатом . . . . .  | 37        |
| Пирожки эмпанадас с мясом. . . . .                  | 38        |
| Пирожки с сыром . . . . .                           | 40        |
| <b>дрожжевая выпечка . . . . .</b>                  | <b>44</b> |
| Пасхальный творожный кулич . . . . .                | 47        |
| Кулич с начинкой . . . . .                          | 48        |
| Сосиски в тесте . . . . .                           | 53        |
| Японский молочный хлеб Хоккайдо . . . . .           | 54        |
| Шведские булочки с шоколадом и фисташками . . . . . | 58        |
| Хала. . . . .                                       | 62        |
| Булочки с маковой начинкой. . . . .                 | 65        |
| Саварен с малиной . . . . .                         | 66        |
| Плетенка с ореховой начинкой . . . . .              | 68        |

|  |        |
|--|--------|
| <b>дети на кухне</b> . . . . .   | 70     |
| Овсяное печенье с клюквой . . . . .                                      | 72     |
| Кантуччи . . . . .   | 75     |
| Шоколадное печенье с трещинками . . . . .                                | 76     |
| Банановый кекс . . . . .   | 79     |
| Квадратики с клюквой . . . . .   | 80     |
| Лимонное печенье с джемом . . . . .                                      | 83     |
| Рогалики с орехами и корицей . . . . .                                   | 84     |
| Полезные конфеты . . . . .   | 87     |
| Кекс с клюквой и апельсином . . . . .                                    | 88     |
| Пряники . . . . .  | 91     |
| Шоколадные маффины с цукини . . . . .                                    | 92     |
| <br><b>на десерт</b> . . . . .   | <br>94 |
| Шоколадный торт с вишней . . . . .                                       | 96     |
| Чизкейк с лимонным кремом . . . . .                                      | 99     |
| Шоколадный тарт с малиной . . . . .                                      | 103    |
| Линцерское печенье . . . . .   | 104    |
| Двухслойная панна котта . . . . .  | 106    |
| Брауни маффины . . . . .   | 109    |
| Крем-брюле . . . . .   | 110    |
| Лимонный кекс с маком . . . . .  | 113    |
| Печенья с предсказаниями . . . . .                                       | 114    |
| Морковный торт с апельсиновой начинкой<br>и облепиховым кремом . . . . . | 116    |
| Пончики . . . . .  | 120    |
| Руллет . . . . .   | 122    |
| Заключение . . . . .   | 125    |
| Указатель . . . . .  | 127    |









# ОТ АВТОРА

## дорогой мой читатель!

Я рада снова встретиться с вами на страницах моей книги. Мы привыкли считать праздниками события, отмеченные в календаре, семейные даты и дни рождения. Да, бесспорно, так и есть. Но я хочу вам рассказать вот еще о чем. Праздник и есть мы — наше настроение, улыбки, любовь, с которой мы подходим к процессу приготовления еды. Наше вдохновение, желание творить и радовать. Мы сами создаем то, что нас окружает. Любой день мы можем сделать праздничным, если только захотим. Для этого нам понадобится рецепт, а в этом я разбираюсь.

Моей идеей было собрать интересные рецепты разной степени сложности. Рассказать вам о том, что готовить можно с детьми. Да, порой сумбурно, не всегда чисто, но весело и интересно для всех. Помните, что рассыпанную муку можно быстро убрать, ребенка отмыть, а эмоции останутся с вами навсегда. Так уж сложилось, что написание этой книги пришлось на период переезда в новый город. Мой трехлетний сын Левон постоянно находился рядом, так что с уверенностью скажу, что он соавтор этой книги.

Книга включает в себя четыре главы:

«Несладкие закуски и пироги» — это те блюда, которые легко и просто готовить, смотрятся они очень эффектно и всегда украсят любой стол.

«Дрожжевая выпечка» — это про сдобные ароматные булочки, плетенки, хлеб и праздничные куличи. Для наглядности некоторые рецепты представлены в формате мастер-класса с пошаговыми фотографиями.

«Дети на кухне» — это простые рецепты для совместного приготовления. Прекрасно подойдут для тех, кто только начинает готовить.

«На десерт» — здесь вас ждут торты, пирожные, порционные десерты, вкусные печенья и кексы. Все то, что ассоциируется у нас с праздничным настроением.

В книгу также включены рецепты с пометкой «Хит», которые стали самыми популярными в моем блоге. Это те рецепты, которые получили сотни отзывов и тысячи сохранений.

Друзья, с предвкушением и радостью приглашаю вас отправиться в увлекательное кулинарное путешествие, а книга нам в этом поможет.

## ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ

*Прежде чем вы приступите к приготовлению рецептов, давайте ознакомимся с базовой информацией об основных ингредиентах и необходимом инвентаре.*

### мука

Это основа для большинства рецептов. Я использую пшеничную муку высшего сорта с содержанием белка 10%. Это та мука, которую вы без труда найдете в любом продуктовом магазине. В некоторых рецептах нам понадобятся альтернативные виды муки, такие как ржаная, миндальная. Последняя представляет собой измельченный в порошок миндаль. Ее можно сделать самостоятельно, а можно купить готовую.

### сахар

Сахар и другие подсластители – обязательный атрибут кондитерского изделия. При взбивании со сливочным маслом он насыщает его воздухом, придавая тесту легкую текстуру. Именно поэтому необходимо соблюдать время взбивания ингредиента с сахаром, как указано в рецепте. Сахар придает вкус и цвет, позволяет подрумяниться корочке. В сдобном тесте он вступает в борьбу с крахмалами и белками муки за влагу, влияет на развитие глютена, делая тесто мягче. Он является питательной средой для брожения. Поэтому небольшое количество сахара помогает дрожжам активизироваться.

В рецептах я использую белый рафинированный сахар, коричневый (тростниковый) и сахарную пудру. Коричневый придает выпечке ярко выраженный карамельный аромат и красивый золотистый оттенок. Сахарная пудра растворяется быстрее, чем сахар-песок, поэтому используется в выпечке десертов, а также для приготовления кремов.

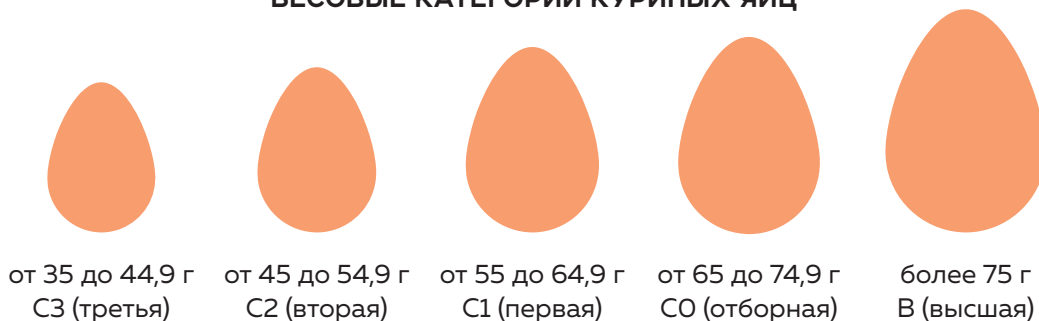
### масло

Для выпечки я использую несоленое сливочное масло жирностью 82,5%. В некоторых рецептах нам потребуется растительное масло без запаха. Оно может быть подсолнечным, кукурузным, оливковым (предпочитаю его) или кокосовым. Главное – выбирайте без ярко выраженного запаха.

## яйца

Они бывают разных размеров в зависимости от категории.

### ВЕСОВЫЕ КАТЕГОРИИ КУРИНЫХ ЯИЦ



В своих рецептах я использую яйца первой категории (С1). В списке ингредиентов они указаны в штуках, но иногда в граммах. Как мы видим, вес сильно различается, а для некоторых рецептов важна детальная точность. И тут возникает вопрос: «Как отмерить, например, 30 г яйца, если оно весит 50 г?» Разбейте яйцо, взболтайте его вилкой, а затем отмерьте необходимое количество.

## дрожжи

Целая глава этой книги посвящена дрожжевой выпечке, поэтому давайте подробнее остановимся на этом ингредиенте.

**существует 3 вида дрожжей:**

### 1. Прессованные свежие

Прежде чем добавлять в тесто, их нужно «оживить» в воде. Продаются в упаковках в виде «кирпичиков». Это живые организмы с небольшим сроком хранения, поэтому важно проверять его перед использованием.

### 2. Активные сухие

Представляют собой гранулы размером 2–3 мм. Чаще всего их используют для приготовления различных напитков (кваса, например). Их обязательно нужно оживить в жидкости.

### 3. Сухие быстродействующие (инстантные)

Это те дрожжи, которые я использую в своих рецептах, поэтому о них расскажу подробнее. Продаются они в любом супермаркете. В зависимости от рецепта их добавляют либо сразу в муку, либо разводят в теплой жидкости.





Свежие и сухие дрожжи взаимозаменяемы. **1 г сухих быстродействующих дрожжей эквивалентен 3 г живых.** Так, если вы используете живые дрожжи, то количество сухих в рецепте надо умножить на 3.

Для приготовления выпечки нам потребуется только часть дрожжей из упаковки. Так что же делать с оставшейся вскрытой пачкой? Хранить открытую при комнатной температуре не рекомендуется. Первым делом герметично закройте упаковку (можно скотчем) и подпишите дату. Уберите ее в холодильник, если планируете использовать в ближайшую неделю, в морозильник — если планируете использовать в течение месяца.

Некоторые рецепты подразумевают приготовление **опары** (разведение сухих дрожжей в жидкости), а другие — добавление дрожжей в тесто вместе с мукой (безопарный способ). От чего этого зависит? Давайте разбираться. Опара необходима при коротком времени замеса (меньше 10 минут). Если мы добавляем дрожжи сразу в муку, тогда на замес теста нужно выделить 15 минут, чтобы за это время они успели раствориться. Как это проверить? Оторвите небольшой кусочек теста. Если в нем вы видите мельчайшие частицы дрожжей, то замес необходимо продолжить.

После замеса дрожжевого теста ему необходимо время для расстойки. Оптимальной для этого процесса считается температура 25–35 °С. Брожение может происходить и при низких температурах (в холодильнике). Благодаря длительному брожению тесто наполняется большим вкусом и ароматом. Но сдобная выпечка за счет наличия молока и масла уже является ароматной, поэтому предпочтительнее брожение при комнатных температурах. Время расстойки в рецепте указано ориентировочное. Оно зависит от температуры ингредиентов, теста и помещения. В процессе расстойки в некоторых рецептах мы будем делать **обминки**. По факту обминка — это продолжение замеса. После неё, возрастает скорость брожения, и тесто вновь увеличивается в объеме. Но обминки нужны не всегда, если мы хорошо замесили тесто, можно обойтись и без них.

### как правильно определить готовность дрожжевого теста?

Ориентируемся на время в рецепте и проверяем самостоятельно. Как это сделать? Необходимо нажать пальцем на боковую поверхность теста. Если при надавливании оно медленно возвращается обратно — тесто готово. Если сильно пружинит, упругое, значит, расстойку необходимо продолжить.

Я очень люблю работать с дрожжевым тестом, но знаю, что некоторые его боятся. Давайте разберем **основные ошибки**, которые отрицательно могут повлиять на результат.



### 1. Использование некачественных дрожжей

К ним относятся и просроченные, а также дрожжи, при хранении которых были допущены ошибки. Перед использованием обязательно проверяйте срок годности, указанный на пачке. Вскрытую упаковку храните должным образом.

### 2. Разведение дрожжей в горячей воде

Оптимальной температурой воды для разведения считается 25–35 °С.

### 3. Крепкое тугое тесто

Когда в тесте недостаточно влаги, дрожжи плохо получают питание и, как следствие, работают медленнее.

### 4. Плохой замес теста

Одна из распространенных ошибок – тесто просто не вымешивают. В этом случае процесс газообразования идет плохо, что негативно влияет на рост теста. Как проверить, что тесто вымешано хорошо? Оторвите небольшой кусочек и попробуйте его аккуратно растянуть. Если тесто рвется, лопается, комкается, то это говорит о том, что клейковина не проработана. Тесто не сможет удерживать тот углекислый газ, который выделяют дрожжи. Вымешенное тесто при растягивании не рвется, оно пластичное и податливое.

После того как тесто расстоялось, мы переходим к **формированию изделий**. В процессе разделки из теста выходит углекислый газ и объем его снова уменьшается. Поэтому сформированным заготовкам нужно дать 25–30 минут на расстойку перед выпечкой.

## сода и разрыхлитель

Их используют для придания тесту рыхлости и пышности. Разрыхлитель состоит из соды, смешанной с кислотой. Еще в него добавляют крахмал.

Сода используется в тех рецептах, где присутствует кислота, а в других – разрыхлитель. Поэтому нельзя просто заменить соду на разрыхлитель и наоборот.

В некоторых рецептах эти ингредиенты применяются одновременно. Когда в тесте есть кислые ингредиенты, можно воспользоваться свойствами соды, но этого бывает недостаточно, поэтому добавляется еще и разрыхлитель.

## подготовка формы к выпечке и пересчет ингредиентов

Для выпечки я использую металлические и силиконовые формы. Выбирайте хорошего качества, и они прослужат вам долго. Из круглых я предпочитаю работать с разъемными и кольцами. Перед выпечкой форму необходимо подготовить. Для этого застелите дно пергаментной бумагой. Используйте хорошую, с силиконовым покрытием. Борта формы я смазываю сливочным маслом только при выпечке кексов. Когда пеку бисквиты для торта, не смазываю. После того как вы достали форму с выпечкой из духовки, дайте ей время остыть и только потом извлеките из формы.

Для вашего удобства в каждом рецепте указан размер форм. Основные диаметры, которыми я пользуюсь, 16, 18 и 20 см. Но что делать, если ваши отличаются размером от указанных в рецепте?

Для того чтобы **пересчитать рецепт на другую форму**, нам нужно сравнить их площади. Таким образом мы узнаем коэффициент пересчета, а затем останется умножить его на количество ингредиентов в рецепте. Давайте сразу перейдем к примеру, чтобы стало более понятно.

**Для пересчета рецепта на круглую форму** нужно найти и сравнить площади. Вспоминаем математику.

Площадь круга рассчитывается по формуле

$$S = \frac{\pi d^2}{4}.$$

При сравнении одинаковые компоненты сократятся, поэтому упрощенная формула пересчета будет выглядеть так:

$$d1^2 : d2^2,$$

где  $d1$  – диаметр большей формы, а  $d2$  – диаметр меньшей формы.

Например, я готовлю в форме 16 см, а у вас форма 20 см. Вычисляем коэффициент пересчета:

$$20^2 : 16^2 = 1,56.$$

В таких случаях я округляю до 1,5. Это значит, что все ингредиенты в рецепте вам нужно умножить на 1,5.



Чтобы совсем облегчить задачу, можете использовать готовую табличку для пересчета ингредиентов для круглой формы.

|                               |    | диаметр формы в рецепте, см |      |      |      |      |     |      |
|-------------------------------|----|-----------------------------|------|------|------|------|-----|------|
|                               |    | 14                          | 16   | 18   | 20   | 22   | 24  | 26   |
| диаметр<br>вашей<br>формы, см | 14 | 1                           | 0,8  | 0,6  | 0,5  | 0,4  | 0,3 | 0,3  |
|                               | 16 | 1,3                         | 1    | 0,8  | 0,65 | 0,5  | 0,4 | 0,4  |
|                               | 18 | 1,65                        | 1,3  | 1    | 0,8  | 0,67 | 0,5 | 0,5  |
|                               | 20 | 2                           | 1,5  | 1,25 | 1    | 0,8  | 0,7 | 0,6  |
|                               | 22 | 2,25                        | 2    | 1,5  | 1,2  | 1    | 0,8 | 0,7  |
|                               | 24 | 3                           | 2,25 | 1,8  | 1,4  | 1,2  | 1   | 0,85 |
|                               | 26 | 3,45                        | 2,65 | 2,1  | 1,7  | 1,4  | 1,2 | 1    |

По такому же правилу идет **перерасчет квадратных и прямоугольных форм**. Площадь их найти значительно проще. Например, я пеку в рамке 20 × 20 см, у вас форма 30 × 30 см. Площадь моей рамки 400 см<sup>2</sup>, а вашей — 900 см<sup>2</sup>. Коэффициент пересчета 2,25 (900 : 400=2,25). Округляем до 2 для удобства. Это значит, что все ингредиенты в рецепте вам нужно умножить на 2.

## ИНВЕНТАРЬ

Ниже небольшой список кухонной утвари, которая мне помогает в приготовлении.

### 1. Стационарный миксер

Долго я откладывала его покупку, засматриваясь на дорогие модели. Но когда стала лучше изучать этот вопрос, оказалось, что на рынке много бюджетных моделей, которые прекрасно справляются с поставленными задачами. Радуюсь ему и благодарю за помощь.

### 2. Венчики, лопатка, шпатель/скребок

Венчик вам понадобится даже при наличии миксера. Лопатку с силиконовым наконечником лучше всего выбирать неразъемную. Кулинарные шпатели (скребки) используют для выравнивания торта или как резак для теста.

### 3. Кондитерские мешки и насадки

С помощью кондитерского мешка декорируются торты и кексы, заполняются начинкой пирожные, формируются безе. Он подходит для жидких и полужидких продуктов, таких как крем, тесто, пюре, глазурь. Кондитерские мешки дополняют специальными насадками, которые позволяют создать красивые узоры или придать выпечке форму. Мои базовые насадки:





