





## 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!

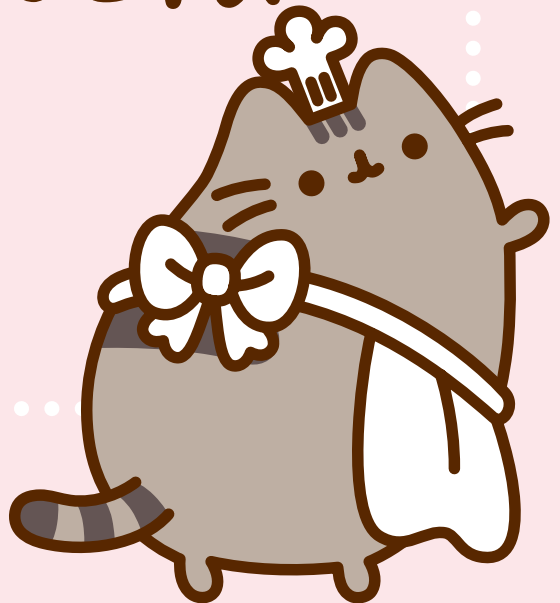
Для начинающих кондитеров в этой книге есть совсем простые рецепты, а для продвинутых найдется кое-что посложнее. Авторы постарались вложить в эти рецепты не только свое мастерство, но и чувство юмора. Они надеются, что читатели оценят все эти лакомства точно так же, как это делает Пушин, с мурлыканьем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

## 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

16 Готовь с Pusheen!



### 5 ИЗГОТОВЛЕНИЕ РОЗОВЫХ И ФИОЛЕТОВЫХ

**КОШЕЧЕК:** Скатайте овальные колбаски из розового и фиолетового теста. Отщипните два маленьких кусочка от обрезков теста\* и сформируйте из них треугольные ушки. Нижняя часть ушек должна быть шире верхней. Прикрепите ушки к тельцу. Чтобы сделать хвост, отщипните маленькие шарики от теста двух цветов, соедините их, раскатайте по форме хвоста и соедините с телом. А теперь сделайте из теста полоски и сердечки и прикрепите их к телу Пушин. Выложите готовое печенье на подготовленные противни.

*\*Совет:* Накройте обрезки теста пищевой пленкой, чтобы мелкие детали не пересохли. Обычно они соединяются очень легко. Если возникли трудности, возьмите кисточку и смочите их водой.

6 **ЗЕЛЕННЫЕ И СЕРЫЕ КОШЕЧКИ:** Придайте шарикам серого и зеленого теста форму яиц (один конец пошире, другой поуже). Ручкой кисточки или деревянной ложки надавите на центр более узкого конца, чтобы получились ушки. Из теста других цветов сделайте тонкие полоски на голове кошки. Отщипните от обрезков теста маленькие шарики (это будут лапки) и прикрепите их к телу кошки. Выложите готовое печенье на подготовленные противни.

7 Выпекайте 25 минут. Достаньте противни из духовки и дайте печенье полностью остыть.





**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 до примерно 10 минут, до тех пор пока масса не будет держать форму. Поместите шоколад или королевскую глазурь в маленький кондитерский мешок. Сделайте отверстие на его уголке и начинайте разрисовывать своих кошечек.





# ПЕЧЕНЬЕ-ПОГРЕМУШКА ОТ ПУШИН

9 ШТУК • УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: ЛЕГКИЙ

Восхитительно вкусное масляное печенье в форме погремушки — прекрасный повод поиграть! Вы можете выбрать любимые прозрачные леденцы и посыпку, чтобы сделать печенье по своему вкусу. Это не только вкусно, но и очень красиво!

## ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

### Ванильное масляное печенье

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

½ чашки (100 г) очень мелкого сахара

1 крупное яйцо

2 чашки просеянной пшеничной муки)

¼ чашки (30 г) кукурузного крахмала

¼ чайной ложки соли

½ чайной ложки ванильного экстракта

3 ½ столовой ложки колотых прозрачных леденцов \*

### Соединение и украшение

½ флакона (85 г)

разноцветной посыпки

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

### или

1 1 ½ столовой ложки сухого яичного белка

2/3 чашки (85 г) сахарной пудры

1 столовая ложка воды

**\* Совет:** Прозрачные леденцы выбирайте по своему вкусу. Чтобы измельчить леденцы, положите их в пакет и раскатайте скалкой или постучите по пакету молотком.

**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 и ванильный экстракт. Как следует вымесите тесто.

**3** Сформируйте из теста лепешку. Заверните ее в пищевую пленку и положите в холодильник на час.