ОЛЬГА АВЕТИСЬЯНЦ

Готовим вместе Новый год

Зимняя выпечка и десерты

@olga_avet

Посвящается моей Варе

ОЛЬГА АВЕТИСЬЯНЦ

Готовим вместе Новый год

Зимняя выпечка и десерты

ХЛЕБ•СОЛЬ®
Москва 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

От автора 7

Закусочные пироги и киши

Киш с семгой и брокколи 17

Галета с грушей, козьим сыром и луком-пореем 19

Пирог с картофелем и сыром 21

Рождественский венок с сыром бри, клюквенным соусом и фисташками 23

Киш со шпинатом и курицей 25

Пиццетта 27

Новогодний закусочный пирог со шпинатом и сыром фета 28

Галета из цельнозерновой муки с помидорами и рикоттой 32

Вкусные подарки

Шоколадное печенье с солью и цедрой апельсина 36

Новогоднее печенье с конфетами «Гирлянда» 38

Шоколадное печенье с фисташками 40

Миндально-песочное печенье «Ванильные полумесяцы» 43

Рудольфы 45

Медовые пряники 47

Линцерское печенье 51

Пряничный домик 52

Апельсиновый мармелад 58

Клюквенный соус 62

Соленая карамель 64

Новогодняя и рождественская выпечка

Рождественский фруктовый кекс 69
Булочки синнабон 71
Пирог «Рождественская звезда» 73
Апельсиновый кекс с клюквой 77
Немецкие булочки с марципаном и изюмом 80
Рождественский штоллен 84
Датский крингл 86
Апельсиновый бандт-кекс 90
Сдобная плетенка с апельсином и миндалем 94

Зимние десерты

Меренговый рулет с гранатом и клюквенным соусом 99
Шоколадные капкейки с карамелью 101
Медовый торт из детства 105
Лимонный тарт 109
Шоколадные трюфели с мятой 112
Сырные квадратики с малиной 114
Пирог с грушами и франжипаном 116
Шоколадный пирог 118
Порционные чизкейки с белым шоколадом
и клюквенным соусом 121
Грушевый торт с карамельным кремом 125
Сушеные груши 129
Имбирный торт с апельсиновым мармеладом 130
Апельсиновый тарт 134

Заключение 139

ОТ АВТОРА

Дорогой мой читатель!

В ваших руках книга, в которой собраны мои самые любимые рецепты зимнего сезона. Пусть она станет вашей, с закладками, отпечатками теста и муки. Пусть она будет живой!

Зима для меня особый период. Кажется, когда-то мы с ней не дружили. Мне было холодно и неуютно, но все изменилось. Череда любимых праздников и, конечно, подготовка к ним наполняют особым настроением – печь, радовать и творить.

Есть что-то волшебное в этих зимних днях. Мерцание огоньков на елке, шелест подарочной бумаги, запах имбирных пряников, мандаринов, смех детей и блеск их сияющих глаз в ожидании новогодних подарков. Дом наполняется ароматом пряностей и свежей выпечки. Кухня становится поистине волшебным местом. Открывая новые и вспоминая рецепты прошлого, мы добавляем в каждый из них частичку своей любви.

Уже много лет моя любимая зимняя традиция – делать подарки для родных и близких в виде сладких наборов с пряниками, печеньем и штолленами. В этой книге вы найдете не только идеи подарков, но и рецепты рождественской, новогодней выпечки, зимних десертов и вкусных сытных пирогов.

Моя кулинарная история началась 6 лет назад, с трехлетней девочки, которой очень нравилось помогать на кухне. Мне только и оставалось, что придумывать новые рецепты. Вот так маленькая шалость превратились в большую любовь к кулинарии.

Прежде чем вы приступите к воплощению и реализации рецептов, пожалуйста, ознакомьтесь с моими рекомендациями по работе. Уверена, это упростит сам процесс приготовления и минимизирует вероятность ошибок.

Творите, пеките, угощайте, радуйте, пробуйте и открывайте новое! Давайте начнем наше новогоднее кулинарное путешествие вместе!

Желаю вам счастливого Нового года и Рождества!

Дрожжевое тесто

Часть рецептов этой книги включает в себя процесс приготовления дрожжевого теста. Знаю, многие боятся с ним работать, так давайте разберемся и развеем все страхи и сомнения.

Виды дрожжей

Для идеального теста нужны свежие и очень качественные дрожжи. Современная кулинария предлагает нам 3 вида дрожжей:

1. Прессованные (свежие) дрожжи

Продаются обычно в виде маленьких кирпичиков весом по 100 г. При покупке обращайте внимание на дату производства, потому что такие дрожжи хранятся недолго. При комнатной температуре – не более суток, в холодильнике в закрытой упаковке – до 4 недель, при открытой – до 2 недель. Прежде чем добавлять в тесто, эти дрожжи нужно «оживить» в воде.

2. Активные сухие дрожжи

Сухие дрожжи считаются более современными. Продаются в виде гранул, напоминающих бисер. Как и живые, перед добавлением в тесто их нужно «оживить», растворив в воде. Как правило, производители прилагают инструкцию.

3. Сухие быстродействующие дрожжи

Моментальные дрожжи обычно называются «fast» или «instant». Их свойства оправдывают название. Такие дрожжи не нужно разводить, их можно добавлять в муку сразу, в сухом виде. Они нетребовательны к условиям хранения. В закрытой упаковке могут пролежать год и будут годны для выпечки, а вскрытую упаковку лучше отправить в холодильник. Именно этот вид дрожжей я и использую в своих рецептах.

Важно: свежие и сухие дрожжи взаимозаменяемы. **1 г сухих быстродействующих дрожжей** эквивалентен по массе **3 г живых прессованных**.

Следует помнить, что дрожжи чувствительны к температуре окружающей среды. Они погибают при 58 °C. Идеальной же для брожения считается температура 27–32 °C. Более низкие температуры замедляют действие дрожжей, но в некоторых случаях это необ-

ходимо. Например, мы будем готовить датский крингл, где расстойка теста происходит в холоде. Высокая концентрация соли нейтрализует действие дрожжей, поэтому ее никогда не смешивают с дрожжами.

Совет: тесто на расстойку я обычно отправляю в выключенную закрытую духовку. Можно поставить на нижний противень миску с теплой водой.

Как убедиться, что тесто готово?

Это можно понять по нескольким ключевым признакам: тесто должно увеличиться в объеме, и если нажать на него пальцем, углубление расправится. Обычно сдобное тесто подходит медленнее, так как яйца, масло, молоко и сахар снижают активность дрожжей. Поэтому тесто для сдобных булочек требует чуть больше времени на расстойку, чем для пиццы.

Песочное тесто

Его часто используют в рецептах печенья и в качестве основ для тартов. У него особенная, нежная, рассыпчатая, тающая во рту текстура.

Главное, что нужно помнить при работе с песочным тестом, – все ингредиенты должны быть холодными. Все!

Если вместо сахара использовать сахарную пудру, тесто получится более рассыпчатым и нежным. Яйцо в песочном тесте добавляет жесткости, поэтому часто его либо не кладут, либо используют только желтки.

Есть несколько вариантов работы с тестом:

1. Растирание муки с маслом в крошку руками (ладонями).
2. С помощью миксера или кухонного комбайна.

Важно помнить, что при замешивании песочного теста не стоит увлекаться процессом и вымешивать долго. Все нужно делать очень быстро, иначе масло начнет таять и тогда изделие не получится таким нежным и мягким.

Песочное тесто обязательно отправляется в холодильник после замешивания минимум на 1 час, для того чтобы оно приобрело нужную текстуру. Его также можно замесить и убрать в холод на ночь, а утром приступить к работе.

Сроки хранения

Я никогда не выдерживала долгих сроков хранения. Не было такой цели. Но если верить источникам, то песочное тесто может храниться в холодильнике 2–3 дня, а в замороженном виде 2–3 месяца.

Пряничное тесто

Своим названием пряники обязаны именно пряностям, которые обязательно входят в число ингредиентов для теста. Мне нравится добавлять имбирь, корицу, гвоздику, кардамон и мускатный орех. Конечно, в зависимости от своих предпочтений вы можете изменить список специй. Для аромата в тесто добавляют лимонную и апельсиновую цедру, а для цвета – какао.

Мед является одним из основных ингредиентов, он не только придает вкус, но и задерживает процесс черствения.

Чтобы пряники сохранили форму в процессе выпечки, сначала раскатайте тесто на пергаментной бумаге (или силиконовом коврике), вырежьте фигурки формочками, а затем перенесите пергамент с заготовками на противень. Оставляйте промежутки между пряниками, чтобы им было куда подниматься.

Важно помнить, что пряничное тесто печется быстро. Главное, не передержать его в духовке. Пряник считается готовым, если он поднялся и слегка подрумянился, обычно на это уходит 10–12 минут.

Роспись

Украшать пряники можно только после того, как они полностью остынут. Для росписи используют глазурь, которую можно приготовить из сахарной пудры и яичного белка. Не забудьте просеять пудру перед использованием. Такую глазурь называют айсингом.

Я предпочитаю работать с сухим айсингом. Это смесь, которая обычно продается в магазине для кондитеров. Для приготовления такой глазури не нужно добавлять яичный белок, всего лишь воду или лимонный сок, в зависимости от того, какой вкус вы хотите получить.

Время высыхания глазури зависит от ее консистенции, а также от температуры и влажности в помещении. Закладывайте не менее 20–30 минут на высыхание контуров и до 1–2 часов для пряников, которые полностью залиты глазурью.

Сроки хранения

Пряники могут храниться долго в плотно закрытой упаковке вдали от прямых солнечных лучей. Только не отправляйте их в холодильник!

Если пряник пересох

Если так случилось, что ваш пряник пересох, это легко исправить. Разрежьте яблоко, положите в пакет вместе с пряником, и вскоре вы заметите, что он снова стал мягким и свежим.

О важном

Выбираем лучшее

Я не открою вам ничего нового, если скажу, что все ингредиенты, которые вы используете, должны быть хорошего качества. Если масло, то 82,5% жирности, если шоколад, то с хорошим составом, желательно кондитерский. Мука – высшего сорта. Забудем про ароматизаторы. Экстракт и семена ванили, специи и натуральная цедра – наши союзники.

Уже готово? Время приготовления: в рецептах указано ориентировочное. Никто не знает вашу духовку лучше, чем вы. Ориентируйтесь на цвет и смотрите на время, учитывая особенности вашей духовки.

Инвентарь

Вам понадобятся кухонные весы, вариант «на глаз» не подойдет. Прекрасно, если у вас есть стационарный миксер, но мы справимся даже ручным, обычным. Среди всего разнообразия форм для выпечки я предпочитаю работать с разъемными, металлическими. Часто задают вопрос: как выпекать бисквит в кольце без дна, не опасаясь, что тесто вытечет? Ставьте кольцо на противень ровно, чтобы не получалось дыр для «побега теста», и все будет хорошо. Размер форм для выпечки указан в каждом рецепте.

Силиконовая лопатка, кисть, венчик, мерные ложки – уверена, это все уже у вас есть. Ничего нового, сложного специально приобретать не нужно.

Право на ошибку

Дайте себе право на ошибку. Бывает всякое и со всеми. Да! Это абсолютно нормально. Бывало, что я расстраивалась во время кулинарных неудач, а потом просто разрешила им случаться. Читайте рецепт внимательно и несколько раз – это мой главный совет.

PIE

ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОГИ И КИШИ

Одними десертами сыт не будешь, и было бы непростительной ошибкой с моей стороны не включить в эту книгу раздел, посвященный несладкой сытной выпечке. Киши, пироги, пиццетты, галеты – это именно те блюда, которые я очень люблю и часто готовлю. Они станут украшением любого праздничного стола и тихого семейного ужина. Собираетесь в гости? Приготовьте киш и возьмите с собой. Часто ему рады больше, чем торту.

Киш с семгой и брокколи

На форму 20 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 1,5 часа

В этом пироге идеально все – вкус, цвет и текстура. Тонкое хрустящее тесто, красная рыба, брокколи и классическая яично-сметанная заливка. Вы не любите брокколи? О нет, вы просто не нашли ей идеальную пару. Этот пирог настолько универсален, что его можно подавать как на завтрак, так и на праздничный ужин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 г муки

125 г холодного сливочного масла

1/4 ч. л. соли

2–3 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА

400 г филе семги

250 г брокколи (если используете замороженную, предварительно разморозьте)

100 г твердого сыра (например, «Гауда»)

2 яйца

200 г сметаны (25–30% жирности)

Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В миске смешайте муку, соль в средней миске. Сливочное масло нарежьте кубиками, добавьте его к мучной смеси. Перетрите пальцами масло с мучной семью в крошку.

2. Добавьте ледяную воду, вымешивая тесто. Заверните тесто в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30–40 минут.

3. Приготовьте начинку. Рыбу разрежьте на небольшие кусочки, отложите в сторону. Брокколи опустите в кипящую подсоленную воду на 3 минуты. Сыр натрите на терке.

4. Яйца слегка взбейте венчиком, добавьте сметану, перемешайте до однородной массы.

5. В миске соедините рыбу, брокколи, сыр, добавьте яично-сметанную заливку. Перемешайте. Посолите по вкусу.

6. Достаньте тесто из холодильника, раскатайте его в пласт толщиной около 5 мм. Выложите тесто в форму диаметром 20 см, дно проколите вилкой и уберите в холодильник на 10 минут.

7. По истечении времени достаньте форму с тестом, выложите начинку.

8. Выпекайте пирог в разогретой до 180 °С духовке 30–40 минут или до тех пор, пока он не приобретет золотистый румянец.

9. Выньте готовый пирог и остудите на решетке.

Merry
Christmas!

Галета с грушей, козьим сыром и луком-пореем

Количество порций: 8. Время приготовления: 1,5 часа

Давайте я вам расскажу об этой галете чуть подробнее. Просто представьте себе – хрустящее тесто, сливочная подушка из лука-порея, козий сыр, сладкая запеченная груша и грецкие орехи. Наверно, это самое смелое и необычное сочетание вкусов. Конечно, козий сыр можно заменить на другой, но будет не так интересно.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

200 г муки

125 г холодного сливочного масла

1/2 ч. л. соли

1 яйцо

2–3 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА

1 ст. л. сливочного масла

1 лук-порей (его светлая часть)

120 г жирных сливок (30–33%)

150 г мягкого козьего сыра

2 средние груши

Соль, перец по вкусу

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо

ДЕКОР

2 веточки тимьяна

30 г грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте муку и соль в небольшой миске. Масло нарежьте на кубики и хорошо охладите. Добавьте его к мучной смеси и перетрите пальцами в крошку.

2. Яйцо взбейте вилкой, добавьте ледяную воду. Постепенно вливайте жидкую смесь до тех пор, пока тесто не начнет склеиваться. Заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник минимум на 30 минут.

3. Приготовьте начинку. Для этого в сковороде растопите 1 ст. л. сливочного масла, добавьте нарезанный лук-порей и потушите около 6 минут. Добавьте соль и перец по вкусу. Влейте жирные сливки и продолжайте тушить еще 5–8 минут. По истечении времени снимите сковороду с плиты и дайте луку полностью остыть.

4. Разогрейте духовку до 180°C. Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его на бумаге для выпечки в круг диаметром 32–35 см. Перенесите тесто на противень.

5. Распределите равномерно луковую начинку, оставляя свободными 3–5 см от края. Сверху выложите козий сыр, а затем по кругу порезанные груши. Заверните края галеты и смажьте их яйцом.

6. Выпекайте галету в духовке в течение 30–40 минут или до тех пор, пока корочка не станет золотисто-коричневой.

7. Готовой галете дайте остыть в течение 15 минут. Выложите грецкие орехи, тимьян перед подачей.

PIE

Пирог с картофелем и сыром

Количество порций: 8. Время приготовления: 2 часа

Я люблю этот пирог за его простоту и оригинальность одновременно. «Как это возможно?» – спросите вы. А вот смотрите – картофель и сыр совсем не новая история. Но в форме закрытого пирога, да еще и со сливками, это блюдо становится весьма оригинальным. На вкус? Судите сами – сливочный запеченный картофель, плавленый сыр и тонкое хрустящее тесто.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

300 г муки

150 г холодного сливочного масла

1 ч. л. соли

1 ст. л. винного уксуса

2–3 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА

3 средние луковицы

200 мл воды

50 г сливочного масла

400 г картофеля

250 г твердого сыра

100 мл жирных сливок (30–33%)

Соль, специи по вкусу

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ПИРОГА

1 яйцо

Совет: если у вас нет винного уксуса, замените его ледяной водой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В миске смешайте муку с солью. Масло порежьте на кубики и хорошо охладите. Добавьте его к мучной смеси и перетрите пальцами в крошку.

2. Уксус смешайте с 2–3 ст. л. ледяной воды. Постепенно вливайте жидкую смесь в тесто до тех пор, пока оно не начнет склеиваться. Заверните в пищевую пленку и отправьте тесто охлаждаться в холодильник минимум на 30 минут.

3. Приготовьте начинку. Лук очистите, порежьте полукольцами, выложите в сковороду, добавьте воду и 50 г сливочного масла. Накройте крышкой и тушите на медленном огне. Лук должен впитать в себя всю жидкость и стать очень мягким. На это может уйти 20–30 минут, наберитесь терпения.

4. Очистите картофель и порежьте его на тонкие кружки. Опустите картофель в кастрюлю с кипящей подсоленной водой на 5 минут. Слейте воду и отложите в сторону. Сыр потрите на терке. В глубокой миске объедините лук, картофель, сливки, сыр. Посолите по вкусу.

5. Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте 2/3 теста и уложите его в форму для выпечки. Используйте кухонный нож, чтобы равномерно отрезать лишнее тесто. Дно проколите вилкой. Выложите равномерно начинку.

6. Раскатайте 1/3 часть теста и аккуратно закройте пирог. Борта скрепите. Смажьте пирог яйцом (предварительно взбейте вилкой).

7. Выпекайте пирог в разогретой до 180 °C духовке около 40 минут или до тех пор, пока он не станет румяным. Подавайте теплым.

Рождественский венок с сыром бри, клюквенным соусом и фисташками

Количество порций: 6. Время приготовления: 30 минут

Когда я готовила рецепты для этой главы книги, мой муж, он же главной дегустатор, признался, что это самый вкусный пирог. Интересно, что на его приготовление я потратила меньше всего времени. Конечно, домашнее слоеное тесто гораздо лучше покупного, но давайте будем честными, нам нужны быстрые рецепты. Сочетание сыра бри и сладкого пряного клюквенного соуса – беспроигрышный вариант. Этот пирог станет вашей «палочкой-выручалочкой» и одним из самых любимых зимних угощений.

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г слоеного теста

125 г сыра бри

2–3 ст. л. клюквенного соуса (рецепт см. на с. 62)

20 г очищенных измельченных фисташек

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ПИРОГА

1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 200 °C. На бумаге для выпечки раскатайте тесто так, чтобы вы смогли вырезать круг диаметром 26 см. С помощью маленькой миски или пиалы отметьте в центре большого круга второй, диаметром 10 см.

2. Сделайте 4 надреза в малом круге, так чтобы получилось 8 одинаковых частей. Равномерно распределите клюквенный соус, не заходя на малый круг. Нарежьте сыр и выложите его на соус. Добавьте измельченные очищенные фисташки. Теперь соедините каждую часть малого круга с большим, двигаясь от центра к краям и таким образом формируя венок. Хорошо защипните соединенные части.

3. Яйцо взбейте вилкой и смажьте пирог. Выпекайте в духовке около 15 минут. Выньте пирог из духовки, дайте постоять 5 минут, затем разрежьте на кусочки и подавайте.

Киш со шпинатом и курицей

На форму 20 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 2 часа

Мне нравится делать его высоким, с большим количеством начинки на тонком хрустящем тесте. Здесь вы можете экспериментировать – овощная, мясная, любая начинка на ваш вкус, а вот заливка неизменная – яйца, сыр и сливки. Я готовила его со шпинатом, с мясом и поняла, что лучший вариант тот, что объединяет в себе два вида начинки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 г муки

125 г холодного сливочного масла

1/4 ч. л. соли

2–3 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА

400 г шпината (свежего или замороженного)

400 г курицы (филе или бедро бескостное)

6 яиц

100 г жирных сливок (33–36%)

200 (150+50) г твердого тертого сыра

Щепотка мускатного ореха

1 сладкая луковица (например, белый лук)

10 г сливочного масла

1 ст. л. оливкового масла

Соль, перец по вкусу

Совет: удобнее переносить тесто в форму для выпечки с помощью скалки. Сначала накрутите тесто на нее, а потом на форме разверните круг.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В миске смешайте муку и соль. Сливочное масло нарежьте на кубики, добавьте его к мучной смеси. Перетрите пальцами в крошку. Добавьте ледяную воду. Заверните тесто в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30–40 минут.

2. Смешайте яйца и сливки, добавьте мускатный орех. Достаточно просто перемешать будущую заливку венчиком до однородной консистенции.

3. Курицу порежьте, обжарьте в сковороде в течение нескольких минут и пока отставьте.

4. В сковороду добавьте оливковое масло и обжарьте лук. Добавьте обжаренную курицу, шпинат. Потушите в течение 5–10 минут. Лишнюю влагу в начинке выпарите путем увеличения огня. В конце добавьте 10 г сливочного масла. Посолите, поперчите по вкусу. Остудите.

5. Сыр натрите на терке, добавьте 150 г к мясной начинке. Перемешайте.

6. Достаньте тесто из холодильника, раскатайте в пласт толщиной около 3 мм. Выложите тесто в форму диаметром 20 см. Дно проколите вилкой и уберите в холодильник на 10 минут.

7. По истечении времени достаньте форму с тестом, выложите равномерно мясную начинку. Вылейте яичную смесь поверх начинки. Сверху распределите оставшуюся часть тертого сыра (50 г).

8. Выпекайте киш в разогретой до 180 °С духовке в течение 45–60 минут. Будьте внимательны, «сырный» верх киша может подрумяниться еще до готовности пирога. В этом случае накройте киш фольгой и продолжайте выпекать.

9. Готовый киш достаньте из духовки и остудите в течение 10 минут.

Пиццетта

4 пиццетты 10–12 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 1,5 часа

Я люблю домашнюю пиццу больше, чем какую-либо! В нашей семье для нее даже есть специальный день – пятница! Из данного количества теста вы сможете испечь 2 средние пиццы диаметром 23–25 см или 4 маленькие диаметром 10–12 см. Знаете, почему я рекомендую попробовать именно пиццетты? Во-первых, вы можете сделать их с разными вкусами, а во-вторых, они выпекаются быстрее и даже без специального пекарского камня получается хрустящая корочка.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 мл теплой воды

400 г муки

2 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей

2 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

3 ст. л. оливкового масла

СОУС

200 г измельченной мякоти помидоров в собственном соку (пассаты)

1 ч. л. сахара

1 ст. л. оливкового масла

Базилик, орегано по вкусу

НАЧИНКА

125 г моцареллы

150 г твердого сыра

50 г спаржи

150 г помидоров черри

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокой миске смешайте муку, сахар и дрожжи. Добавьте теплую воду, соль и оливковое масло. Замесите тесто руками либо в миксере с насадкой «крюк».

2. Накройте миску с тестом пищевой пленкой и оставьте на расстойку в течение 1 часа. За это время тесто увеличится вдвое.

3. Приготовьте соус. В сковороду добавьте мякоть помидоров (пассату), оливковое масло, сахар, специи и потушите 5–10 минут. За это время соус уварится и станет более густым. Если он будет кислым (это зависит от самих помидоров), то можете увеличить количество сахара.

4. Подготовьте сыры. Твердый потрите на терке, моцареллу порежьте. Если используете маленькие шарики, можно выложить их целиком. Помидоры черри, спаржу помойте и высушите.

5. Подошедшее тесто разделите на 4 части. Подготовьте лист пергаментной бумаги, смажьте его оливковым маслом и раскатайте на нем каждую часть теста руками.

6. Выложите 2 ст. л. томатного соуса на пиццетту и равномерно распределите его. Добавьте тертый сыр, моцареллу, помидоры черри, спаржу.

7. Выпекайте пиццетты в разогретой духовке на максимальной температуре (обычно это 250 °C) в течение 8–10 минут. Подавайте немедленно.

Совет: тесто для пиццы я всегда раскатываю руками. Всегда. Поверьте, это важно.

Новогодний закусочный пирог со шпинатом и сыром фета

Количество порций: 6. Время приготовления: 40 минут

В новогодней суете порой нет времени на сложные блюда. Этот пирог готовится «на раз-два», а с такой подачей у него нет шансов остаться незамеченным. Я очень люблю сочетание феты и шпината, поэтому выбираю именно эту начинку. Если хотите сделать пирог десертным, используйте шоколадную пасту или джем.

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г (1 упаковка) слоеного теста

340 г шпината (свежего или замороженного)

170 г сливочного творожного сыра

1 средняя луковица

70 г сыра фета

2 ст. л. оливкового масла

Щепотка гранулированного чеснока

1 ч. л. смеси итальянских трав (пряные травы, классическим составом считается базилик, орегано, чеснок и лук)

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ПИРОГА

1 яйцо

1 ст. л. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промойте и порежьте шпинат (если вы используете замороженный, его необходимо разморозить и слить лишнюю жидкость). Затем нарежьте лук полукольцами. В сковороде разогрейте 2 ст. л. оливкового масла, выложите лук и слегка обжарьте. Добавьте нарезанный шпинат, щепотку гранулированного чеснока, смесь итальянских трав. На этом этапе начинку не солите, поскольку далее вы будете добавлять в нее сыры.

2. Обжарьте шпинат с луком пару минут. Если будет лишняя жидкость, удалите ее или выпарите. Выложите шпинат с луком в глубокую миску, добавьте сливочный сыр и аккуратно перемешайте до объединения ингредиентов (см. фото 1).

3. На бумаге для выпечки раскатайте слоеное тесто в форме квадрата размером 33×33см. На верхней стороне квадрата отметьте середину. Это будет вершина треугольника, а нижняя сторона квадрата – основание. Вырежьте треугольник (см. фото 2). В итоге у вас получится один большой треугольник и два маленьких. Перенесите малые треугольники на другую часть бумаги для выпечки, соедините их в один большой. Это будет основа пирога.

4. Выложите сливочную начинку со шпинатом, разровняйте ее. Добавьте фету (см. фото 3).

продолжение на с. 30

Совет: рекомендую вам пробовать и солить начинку в самом конце, перед нанесением на тесто. Возможно, солить вам вообще будет не нужно.

5. Закройте пирог первым большим треугольником. Сделайте надрезы ножом так, чтобы расстояние между ними было 3 см. Надрезы не должны быть сквозными (см. фото 4).

6. Теперь сверните в направлении от себя каждый надрез (см. фото 5).

7. Подготовьте яичную смесь для смазывания пирога: слегка взбейте яйцо, добавьте воду. Аккуратно смажьте кисточкой весь пирог.

8. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке в течение 20 минут. Подавать пирог можно как горячим, так и холодным.

CANDYKURS

ФОТО 1

ФОТО 2

ФОТО 3

ФОТО 4

ФОТО 5

Галета из цельнозерновой муки с помидорами и рикоттой

Количество порций: 8. Время приготовления: 1 час 20 минут

Галеты всегда ассоциируются с летом, но мне кажется, готовить их зимой особое удовольствие. Они возвращают нас в теплые воспоминания. Среди несладких галет моя самая любимая с помидорами на рикотте. Тесто из цельнозерновой муки получится менее эластичным, чем то, с которым вы привыкли работать, но зато более полезным.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

180 г пшеничной цельнозерновой муки

100 г холодного сливочного масла

Щепотка соли

2 ст. л. натурального йогурта

НАЧИНКА

150 г рикотты

3 крупных помидора

1/2 ч. л. смеси прованских трав

1/4 ч. л. сушеного гранулированного чеснока

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте муку и соль в небольшой миске. Масло нарежьте на кубики и хорошо охладите. Добавьте его к мучной смеси и перетрите пальцами в крошку.

2. Добавьте натуральный йогурт, замесите тесто и заверните его в пищевую пленку. Отправьте тесто в холодильник как минимум на 30 минут.

3. Помидоры вымойте, обсушите и нарежьте на кольца толщиной 5 мм.

4. По истечении времени достаньте тесто и раскатайте его на бумаге для выпечки в круг диаметром 27–30 см.

5. Равномерно распределите рикотту по тесту, оставляя по краям 3–4 см свободными.

6. Выложите помидоры, присыпьте прованскими травами и чесноком.

7. Закройте края галеты, смажьте яйцом и отправьте выпекаться в разогретую до 200 °C духовку на 30–35 минут. Выньте готовую галету из духовки. Подавайте теплой.

Совет: если в процессе работы тесто будет трещать, смочите кончики пальцев водой и прижмите его.

ВКУСНЫЕ ПОДАРКИ

Что подарить и чем порадовать родных, близких и друзей? Ответ вы найдете в этой главе.

Признаюсь честно, вопрос новогодних и рождественских подарков озадачивал меня еще задолго до начала увлечения кулинарией. Теперь же предновогодний период стал моим любимым временем. Судите сами – дома пахнет корицей, апельсином, шоколадом, имбирем, сухофруктами и карамелью.

Приготовьте разные виды печенья, пряников, положите баночку клюквенного соуса, мармелада или соленой карамели. Такие подарки всегда особенные, потому что в них часть вашей любви, заботы и внимания.

Шоколадное печенье с солью и цедрой апельсина

Количество: 15 шт. Время приготовления: 1 час

Я думала над тем, как представить вам это печенье, как описать его вкус и текстуру, и не смогла подобрать слов. Может быть, фотография скажет сама за себя? Я лишь хочу добавить одну важную деталь, которую заметила. Скорость исчезновения этого печенья выше, чем любой другой выпечки. Шоколад, апельсин, морская соль или тонкое хрустящее песочное тесто? В чем секрет этого простого рецепта? Думаю, в гармоничном сочетании вкусов.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

120 г сливочного масла комнатной температуры

90 г сахара

1 1/2 ст. л. апельсиновой цедры

130 г муки

30 г какао-порошка

Щепотка соли

ДЕКОР

50 г темного шоколада

Морская соль

Цедра апельсина

Совет: когда будете украшать печенье, дайте шоколаду немного застыть и только потом добавьте апельсиновую цедру и соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В миску миксера положите мягкое сливочное масло, сахар, цедру апельсина. Взбейте до светлой пышной массы. Добавьте соль, какао и муку. Быстрыми движениями замесите тесто.

2. Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги. Нарежьте на прямоугольники размером примерно 8 × 4 см. С помощью лопатки или ножа перенесите заготовки для печенья на противень, застеленный бумагой для выпечки. Отправьте заготовки в холодильник на 30 минут.

3. По истечении времени достаньте противень с заготовками из холодильника и отправьте выпекаться в разогретую до 180 °C духовку на 12–15 минут. Готовое печенье остудите на решетке.

4. Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновой печи короткими импульсами. Нанесите 1 ч. л. шоколада на уголок каждого печенья. Подождите до тех пор, пока шоколад не начнет застывать. Затем украсьте печенье морской солью и цедрой апельсина.

HAPPY NEW YE

Новогоднее печенье с конфетами «Гирлянда»

Количество: 12 шт. Время приготовления: 1 час

Его так любят дети. Я, конечно, догадываюсь, что все дело в маленьких ярких конфетах. Обязательно зовите своих помощников на кухню, и вы увидите, как они будут увлечены процессом. Но я должна вас предупредить: печенье начнет исчезать. И конфеты. Ах да, еще и шоколад. Никто не признается. Будьте готовы!

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

200 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

Щепотка соли

120 г сливочного масла комнатной температуры

120 г сахара

2 желтка

1 ч. л. ванильного экстракта

ГЛАЗУРЬ

1-й вариант:

250 г сахарной пудры

2 ст. л. яичного белка

3–4 ч. л. лимонного сока

2-й вариант:

200 г сухого айсинга

5 ст. л. лимонного сока

ДЕКОР

50 г конфет (любые конфеты в цветной глазури)

20 г темного шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В небольшой миске смешайте муку, соль, разрыхлитель.

2. В другой миске взбейте масло с сахаром до светлой пышной массы. Добавьте яичные желтки, ванильный экстракт, перемешайте. Введите мучную смесь в два этапа. Тесто будет крошиться, не пугайтесь.

3. Выложите тесто на рабочую поверхность, припыленную мукой. Скатайте из него шар и разделите на 2 части.

4. Раскатайте аккуратно первую половину теста в пласт толщиной 2 мм. Круглой формой диаметром 8 см вырежьте заготовки для печенья. С помощью кондитерской лопатки перенесите их на противень, застеленный бумагой для выпечки. То же самое проделайте с оставшейся частью теста.

5. Выпекайте печенье в разогретой до 160 °C духовке в течение 10–12 минут, до тех пор пока края не станут светло-коричневыми. Готовое печенье остудите на решетке.

6. Приготовьте глазурь. Для этого соедините ингредиенты для глазури и перемешайте венчиком до однородной консистенции.

7. На каждое печенье выложите 1 ст. л. глазури и равномерно распределите.

8. Шоколад растопите короткими импульсами в микроволновой печи. Переложите его в кондитерский мешок или пакет. Срежьте край так, чтобы можно было рисовать тонкую линию.

9. Когда глазурь застынет, нарисуйте шоколадом гирлянду, украсьте конфетами.

Шоколадное печенье с фисташками

Количество: 12 шт. Время приготовления: 30 минут

Какое бы шоколадное печенье я ни пробовала, самым любимым остается оно – шоколадное с солеными фисташками. Это самый первый рецепт, по которому я научилась готовить. Именно с него и началось мое увлечение кулинарией. Не получиться просто не может, но очень важно не передержать! Когда вы будете доставать печенье из духовки, оно должно все еще быть мягким. После остывания структура стабилизируется, но при этом изделие останется немного тягучим внутри.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

200 г темного шоколада
80 г муки
2 яйца
50 г сливочного масла
170 г коричневого сахара
1/2 ч. л. разрыхлителя
Щепотка соли

ДЕКОР

40 г очищенных фисташек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В миске на водяной бане растопите шоколад и масло, консистенция должна быть однородной. Остудите.

2. В другой миске взбейте миксером яйца и сахар. Добавьте к шоколадно-масляной смеси и перемешайте венчиком до объединения ингредиентов.

3. В муку добавьте разрыхлитель и соль, перемешайте.

4. Введите «сухие» ингредиенты в шоколадную смесь. Взбейте миксером до однородной массы.

5. На противень, застеленный бумагой для выпечки, с помощью столовой ложки выложите тесто. У вас получится 12–14 штук печенья. Каждое украсьте фисташками.

6. Выпекайте в заранее разогретой до 180 °C духовке в течение 12–15 минут. Печенье будет мягким, но после остывания затвердеет.

Happy
New
Year

I wish you a very
HAPPY NEW YEAR
Best wishes

Миндально-песочное печенье «Ванильные полумесяцы»

Количество: 40 шт. Время приготовления: 2 часа

Перепробовав много рецептов песочного печенья, могу сказать, что самое вкусное получается с добавлением ореховой муки, например миндальной. В данном рецепте мы используем только желтки, за счет чего и получаем нежную рассыпчатую сладость.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

1 стручок ванили

100 г миндальной муки

275 г пшеничной муки

75 г сахара

2 яичных желтка

200 г холодного сливочного масла

Щепотка соли

ПОСЫПКА

Корица

Ванильный сахар

Сахарная пудра

Совет: попробуйте добавить цедру лимона или апельсина в тесто, небольшое количество какао или же любимые специи – корицу, имбирь, мускатный орех. Импровизируйте, ищите любимый вкус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ванильный стручок разрежьте вдоль и аккуратно выньте семена.

2. В глубокую миску добавьте пшеничную и миндальную муку, сахар, желтки, щепотку соли, семена ванили и холодное сливочное масло, нарезанное на кубики.

3. Миксером или руками взбейте тесто до крошки. Припылите рабочую поверхность пшеничной мукой, насыпьте тесто и сформируйте из него шар. Заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник как минимум на 1 час.

4. По истечении времени достаньте тесто, разделите на 4 части. Из каждой сформируйте «колбаску» диаметром около 1,5 см. Разрежьте ее на кусочки шириной 3 – 4 см. Из каждого кусочка сформируйте полумесяц.

5. Выложите заготовки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекайте печенье в разогретой до 160 °C духовке 10–12 минут.

6. В небольшую миску насыпьте сахарную пудру и обваляйте горячее печенье со всех сторон. В качестве посыпки можно использовать ванильный сахар или сахар, смешанный с корицей.

Совет: для теста мы используем только семена ванили, у вас останется стручок. Не выбрасывайте его. Положите в сахар, он отдаст весь аромат, и вы получите ванильный сахар.

С Новым годом!

Рудольфы

Количество: 26 шт. Время приготовления: 1,5 часа

«Однажды Санта со своей упряжкой попал в густой туман и понял, что при такой погоде ему будет очень сложно выполнить свою ежегодную миссию по раздаче подарков детям. На помощь пришел Рудольф: его красный нос сиял сквозь туман, как яркий фонарь, и Рождество было спасено. С тех пор Рудольф стал главным и любимым оленем Санты, и у него появился повод гордиться своим чудесным носом».
Роберт Льюис Мэй

Это самое милое печенье, которое только можно вообразить! Когда я только увидела его впервые, то уже знала, что моей дочери оно понравится. Так и случилось. Несколько партий милых Рудольфов мы печем каждый год. Для них подойдет любое песочное тесто, но именно с фундучной мукой получается самый вкусный вариант. Декор крайне простой, вам останется нарисовать рога и «приклеить» нос.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

100 г фундучной муки (мелко молотый фундук)

275 г пшеничной муки

75 г сахара

2 яичных желтка

200 г холодного сливочного масла

Щепотка соли

ДЕКОР

20 г темного шоколада

Красные конфеты

Совет: чтобы рога не превратились в «злобные» брови (а такое у нас случалось), для рисования лучше использовать кондитерский мешок и дать растопленному шоколаду немного постоять.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокую миску положите фундучную и пшеничную муку, щепотку соли, сахар и желтки. Добавьте холодное сливочное масло, нарезанное на кубики.

2. Миксером взбейте тесто (или перетрите руками) до крошки. Припылите рабочую поверхность пшеничной мукой, насыпьте тесто и сформируйте из него шар. Заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник как минимум на 1 час.

3. По истечении времени достаньте тесто и раскатайте его в пласт толщиной 3–4 мм. Вырежьте кружки диаметром 6–7 см (удобнее всего это делать с помощью бокала).

4. Выложите заготовки для печенья на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 10–12 минут. Остудите на решетке.

5. В маленькую миску положите шоколад и растопите в микроволновой печи короткими импульсами. Переложите его в пакет или кондитерский мешок. Нарисуйте на каждом печенье глаза, рога и «приклейте» шоколадом конфеты.

december

Медовые пряники

Количество: 30 шт. Время приготовления: 2 часа

В тот самый день, когда я достаю пряничные формочки и приступаю к замесу теста, начинается мое новогоднее настроение. Я даже не знаю, что мне нравится больше – печь пряники, расписывать или дарить. Процесс приготовления очень любят дети, поэтому обязательно зовите своих маленьких помощников. Вы увидите, с каким любопытством и радостью они будут вырезать фигурки, рисовать глазурью, украшать пряники конфетами или кондитерской посыпкой. Мне нравится этот рецепт потому, что тесто можно сделать вечером, отправить в холодильник, а наутро испечь пряники. В итоге весь процесс не займет много времени.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 г меда

100 г сливочного масла

125 г сахара

1/2 ч. л. мускатного ореха

1/2 ч. л. сушеного имбиря

1 ч. л. молотой корицы

1/2 ч. л. молотого кардамона

1/3 ч. л. соли

10 г какао

500 г муки

5 г разрыхлителя

1 яйцо

ПО ЖЕЛАНИЮ

1 ч. л. цедры лимона

1 ч. л. цедры апельсина

1 ст. л. рома

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В сотейник с толстым дном положите мед, сахар и масло. На небольшом огне прогрейте смесь до растворения сахара, но не кипятите. Снимите с огня.

2. В маленькой миске смешайте специи – мускатный орех, имбирь, корицу, кардамон. Добавьте какао, соль, цедру (если используете) и перемешайте. Введите специи к медовой смеси, добавьте ром (по желанию). Перемешайте до однородной массы и оставьте остывать на 10–15 минут.

3. Яйцо взбейте венчиком и введите в медовую смесь. Перемешайте до соединения ингредиентов.

4. Муку просейте, добавьте разрыхлитель и перемешайте. Аккуратно, порциями введите мучную смесь к медовой и замесите тесто.

5. Готовое тесто заверните в пленку и уберите в холодильник (если планируете выпекать пряники на следующий день) или оставьте на 3–4 часа при комнатной температуре (если печете сразу).

продолжение на с. 49

HAPPY NEW YEAR
and happy holidays

ГЛАЗУРЬ

1 белок

200–250 г пудры (зависит от нужной вам густоты глазури)

1 ч. л. лимонного сока

ИЛИ

250 г сухого айсинга

4–5 ст. л. лимонного сока

Совет: если захотите цветной росписи, то просто добавьте небольшое количество пищевого красителя в глазурь.

6. По истечении времени раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги. Если тесто хранилось в холодильнике, его нужно оставить на 30 минут при комнатной температуре, чтобы вам было проще работать.

7. Вырежьте фигурки с помощью формочек.

8. Перенесите на противень лист пергаментной бумаги с пряничными фигурками. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 10–12 минут. Важно не передержать. Достаньте из духовки в тот момент, когда бока только начали подрумяниваться или не начали вовсе.

9. Пряники можно отправить под пресс, тогда они станут идеально ровными и гладкими. Для этого противень с горячими пряниками застелите бумагой для выпечки, сверху поставьте другой противень, на котором находится кастрюля с водой. Чтобы пряник стал ровным, достаточно нескольких минут.

10. Приготовьте глазурь для росписи. Для этого в небольшой миске смешайте белок, лимонный сок и сахарную пудру (если используете сухой айсинг, достаточно добавить только сок). Регулируйте плотность глазури за счет количества пудры или сока. Помните, что жидкая глазурь используется для заливки, а более густая – для рисования контуров и прочих элементов на прянике.

11. Распишите пряники и оставьте до высыхания глазури. Храните в плотно закрытом контейнере, коробке, вдали от прямых солнечных лучей.

for you
joy
sweet
dream
love
happy
cookies :)

Линцерское печенье

Количество: 16 шт. Время приготовления: 1,5 часа

На первый взгляд оно может показаться довольно простым. Напоминает обычное печенье с начинкой, но за счет добавления в тесто миндальной муки приобретает свою вкусовую «изюминку». Половинки печенья соединяют между собой джемом, обычно малиновым, вишневым или клубничным. Главное, чтобы он был густой и не растекался. Интересное сочетание будет с кислыми начинками, например с лимонным курдом.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

230 г холодного сливочного масла

170 г сахарной пудры

170 г миндальной муки

300 г пшеничной муки

1 яйцо

1 желток

Щепотка соли

ДЕКОР

Джем (малиновый, клубничный, вишневый)

Сахарная пудра

Совет: все сухие ингредиенты перед добавлением в песочное тесто лучше просеять.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокую миску положите нарезанное на кусочки холодное сливочное масло, сахарную пудру, соль, миндальную и пшеничную муку.

2. Перетрите пальцами тесто до получения однородной крошки. Добавьте яйцо и желток.

3. Быстрыми движениями замесите эластичное тесто, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник как минимум на 1 час (можно на ночь).

4. По истечении времени достаньте тесто и раскатайте его в пласт на пергаментной бумаге (или силиконовом коврике). Если тесто будет прилипать, просто припылите скалку мукой.

5. Вырежьте формочками заготовки для печенья. Уберите в холодильник, пока духовка разогревается до 170 °C.

6. Выпекайте печенье около 10–15 минут, до тех пор пока не подрумянятся края.

7. Готовое печенье остудите на решетке. Склейте попарно джемом и присыпьте сахарной пудрой.

Пряничный домик

2 средних (7,5 см в длину) и 3 маленьких (4 см в длину). Схема прилагается. Время приготовления: 1,5 часа

Когда я впервые увидела пряничные домики, мне было сложно поверить, что я когда-нибудь отважусь на такой кулинарный подвиг. Но, как это обычно и бывает, история оказалась проще, чем я себе представляла. Они стоят того, чтобы попробовать, дать волю творческому порыву и, конечно же, порадовать детей. Для них принимать участие в таком волшебном строительстве – это особая радость, яркие эмоции. Конечно, по моему рецепту вы можете приготовить и пряники. Хорош он тем, что крайне простой и быстрый. Тесто не хранится в холодильнике, а готово к выпечке сразу же.

Я предпочитаю использовать сухую смесь для приготовления айсинга. В этом случае нужно просто смешать айсинг с водой до нужной консистенции.Учитывайте, что детали домиков расписывают более жидкой глазурью, а собирают, «склеивают» более густой.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

450–500 г муки

2 ч. л. соды

125 г холодного сливочного масла

100 г сахара

1 ч. л. корицы

1 1/2 ч. л. имбиря

165 г меда

1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В сотейник с толстым дном положите сахар, мед и пряности. На медленном огне доведите до кипения, но не кипятите. Снимите с огня и добавьте соду. Масса сильно увеличится в объеме.

2. Введите холодное сливочное масло, порезанное на кубики, и размешайте до полного растворения.

3. Добавьте яйцо и перемешайте. Введите муку частями и замесите пластичное тесто. В зависимости от марки муки вам может понадобиться ее 450–500 г.

4. Сделайте выкройки для домиков, для этого переведите их на бумагу.

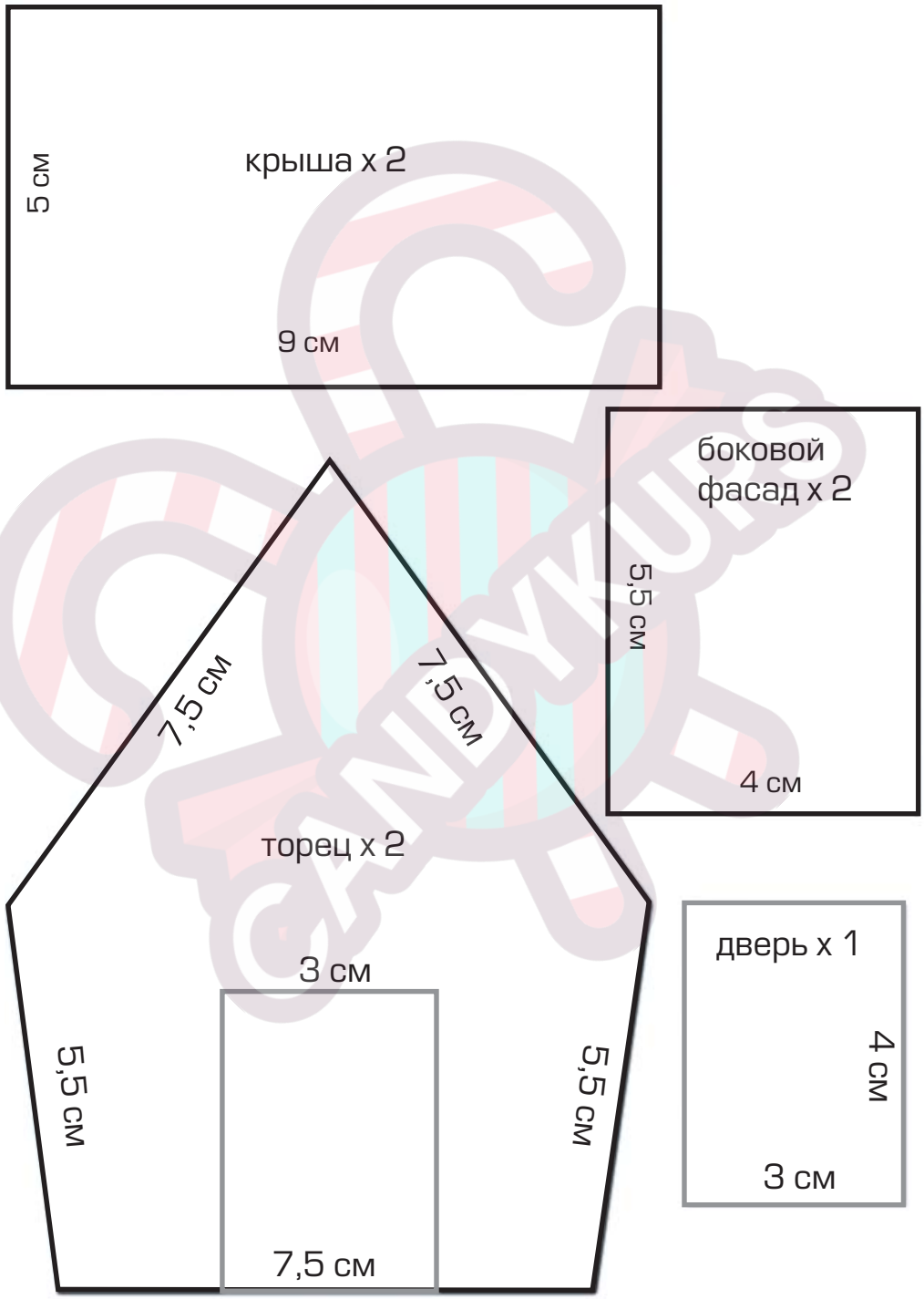
5. Раскатайте тесто в пласт 5 мм на пекарской бумаге или силиконовом коврике. Положите на него трафареты и вырежьте детали. Уберите лишнее тесто.

6. Выпекайте детали домиков в разогретой до 180 °С духовке 10–12 минут, учитывая тот факт, что маленькие детали выпекаются быстрее. Остудите на решетке.

продолжение на с. 56

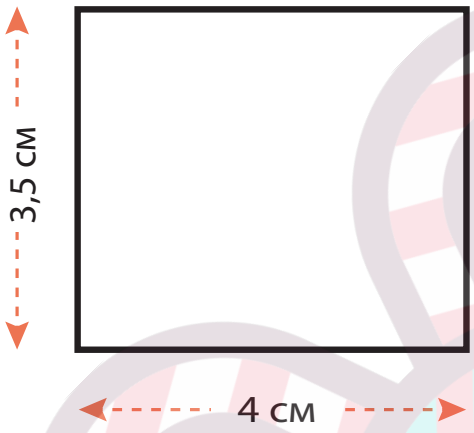
1956

БОЛЬШОЙ ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

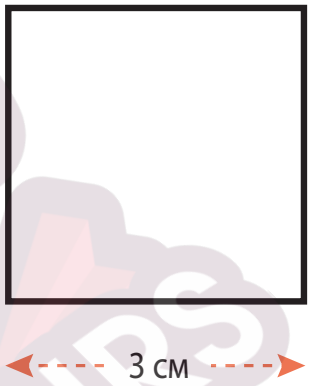


МАЛЕНЬКИЙ ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

крыша х 2

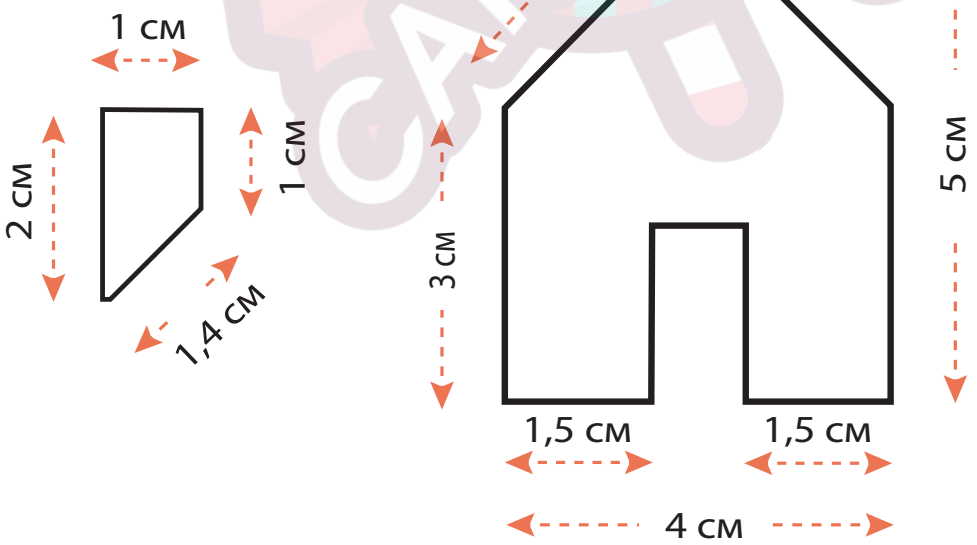


боковой фасад х 2



торец х 2

труба х 1



КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ

1-й вариант:

1 яичный белок

150 г сахарной пудры

1/4 ч. л. лимонной кислоты

2-й вариант:

150 г сухой смеси для айсинга

3 ст. л. воды

Для росписи пряничных домиков мне потребовалось 330 г айсинга и 6 ст. л. воды

Примечание:
в зависимости от того, как вы будете расписывать пряничные домики, вам может понадобиться иное количество глазури, чем в рецепте. Главное, соблюдать пропорции и по мере необходимости замешивать новую партию.

Совет: тесто в духовке обычно немного расплывается, и детали домика теряют форму. Если это произошло, то лучше всего сразу обрезать все лишнее по трафаретам, пока пряники горячие и мягкие.

7. Приготовьте королевскую глазурь.

a. 1-й вариант: белок процедите, добавьте просеянную сахарную пудру. Смешайте на самой низкой скорости миксера в течение 5 минут. Потом добавьте лимонную кислоту, взбивайте в течение минуты. Регулируйте плотность глазури за счет добавления воды (более жидкая консистенция) или сахарной пудры (более густая).

b. 2-й вариант: в небольшую миску положите сухую смесь для глазури и воду. Перемешайте венчиком. Регулируйте плотность глазури за счет добавления либо воды, либо сухой смеси (айсинга).

8. Переложите глазурь в кондитерский мешок, отрежьте самый кончик, так чтобы можно было нарисовать тонкую линию. Распишите все детали домиков – фасады, боковые стены, крыши. Отложите в сторону и дайте глазури высохнуть.

9. После того как все детали расписаны и глазурь застыла, приступите к этапу сборки. Для этого нанесите более плотную глазурь на края фасада, приложите боковую стену, смазанную глазурью. Прижмите и подержите немного. За это время глазурь схватится и склеит детали. Соберите таким образом все 4 стены домика.

10. Смажьте глазурью верхние откосы фасадов, приложите детали крыши, на которые по краям нанесен наш «клей». Аккуратно прижмите и подержите, пока глазурь не схватится. Это самая сложная часть в процессе сборки пряничного домика, будет хорошо, если вам кто-то поможет.

11. Собранный пряничный домик оставьте до момента полной стабилизации глазури.

Апельсиновый мармелад

Количество: 800 г. Время приготовления: 1 час 15 минут

В каждой семье должен быть мармеладный день.
«*Приключения Паддингтона*». *Томас Майкл Бонд*

Вы помните очаровательного медвежонка, который так любил апельсиновый мармелад? Теперь я понимаю почему, этот мармелад – мое открытие. Состав очень простой – цитрусы, сахар, вода, но чтобы получить правильный результат, а именно мармелад, не варенье, важно соблюсти технологию. Он в меру сладкий, с насыщенным апельсиновым вкусом и мягкой цедрой. Его намазывают на тост тонким слоем, а не едят ложками, хотя последнее я вам гарантировать не могу. Хочу вас сразу предупредить, что количество сахара сократить нельзя, иначе сироп не загустеет должным образом. Классический апельсиновый мармелад готовили из горьких севильских апельсинов, поэтому, если вы любите более терпкие вкусы, можно добавить грейпфрут или имбирь. Но для начала попробуйте приготовить по этому рецепту, на мой вкус, он очень гармоничен.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 1/2 кг апельсинов

350 г сахара
(см. пояснение в рецепте)

1/2 лимона

По желанию можно добавить имбирь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымойте апельсины, тщательно обсушите полотенцем и овощечисткой снимите цедру (оранжевую цитрусовую корку, имеющую насыщенный аромат) (см. фото 1).

2. Нарежьте соломкой каждую полоску апельсиновой цедры как можно тоньше (см. фото 2).

3. Поставьте небольшую кастрюлю с водой на плиту и доведите ее до кипения. Введите цедру и проварите 1 минуту. Процедите через дуршлаг и отложите цедру в сторону.

4. Очистите апельсины от пленок, семечек. Сложите в миску только мякоть и сок (см. фото 3). Семечки соберите в марлю, завяжите в узелок.

5. Взвесьте количество мякоти и сока. Это нужно для того, чтобы определиться с количеством сахара. **На каждые 100 г апельсиновой начинки вам потребуется 80 г сахара**. У меня вышло 440 г начинки и потребовалось 350 г сахара.

продолжение на с. 60

6. Положите в небольшую кастрюлю сахар, апельсиновую мякоть и сок, цедру, семечки апельсина, завязанные в марлю. Поставьте на огонь.

7. Варите мармелад на среднем огне, постоянно помешивая, около 30 минут или до загустения. Готовность мармелада можно узнать следующим образом:

a. Если у вас есть кулинарный термометр, сделайте замер. Температура готового мармелада будет 105 °C.

b. С помощью теста на охлажденной тарелке. Для этого поставьте тарелку в холодильник (например, когда начнете варить мармелад). Достаньте, положите столовую ложку мармелада и проведите, «порисуйте» по нему пальцем. Если линия на тарелке остается четкой, не расплывается, мармелад готов. Если мармелад заполняет линию, продолжайте варить, но каждые 5 минут проверяйте готовность.

8. Заполните стерилизованные банки мармеладом, остудите и закройте крышкой.

CANDYKURS

ФОТО 1

ФОТО 2

ФОТО 3

Клюквенный соус

Количество порций: 6. Время приготовления: 30 минут

Этот соус обладает характерным кисло-сладким вкусом, но важный акцент привносит именно корица. Он отлично сочетается с мясом, птицей, часто применяется в приготовлении зимних десертов или пирогов. Так, например, в этой книге вы найдете несколько рецептов с использованием клюквенного соуса, а именно:

1. Рождественский венок с сыром бри (с.23)
2. Меренговый рулет с гранатом (с.99)
3. Порционные чизкейки с белым шоколадом (с.121)

Не забудьте приготовить несколько баночек для своих друзей и родных. Этот соус будет отличным подарком на зимние праздники. Помните, что хранится он в холодильнике. Клюква – хороший антисептик и редко подвергается брожению, в некоторых источниках говорится о том, что соус может храниться и месяц. Я не обладаю такой выдержкой, поэтому по прошествии 2 недель с момента приготовления следов клюквенного соуса в доме уже не найти.

ИНГРЕДИЕНТЫ

350 г клюквы (свежей или замороженной)

150 г сахара

125 мл апельсинового сока

125 мл воды

1/4 ч. л. молотой корицы

1/4 ч. л. соли

1 палочка корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сложите все ингредиенты в небольшой сотейник.

2. На среднем огне доведите смесь до кипения, варите, пока клюква не начнет лопаться. Продолжайте кипятить еще 15–20 минут, до тех пор, пока соус не загустеет.

3. Остудите соус, переложите в баночки, закройте герметично крышкой. Храните в холодильнике.

Совет: если вы используете замороженную клюкву, то ее необходимо разморозить и слить лишнюю жидкость.

cranberry

Соленая карамель

Время приготовления: 20 минут

Несмотря на то что рецепт соленой карамели достаточно простой, получилась она у меня не с первого раза и не со второго. И даже в третий я допустила ошибку. Зато теперь я могу сварить ее с закрытыми глазами во многом благодаря этому рецепту. Здесь сахар плавится без воды, на мой взгляд, это гораздо проще. Главное, не сжечь его, иначе соленая карамель будет горчить.

Она идеально подходит в качестве соуса к блинчикам, оладьям и широко используется в десертах. Например, в этой книге мы с вами приготовим шоколадные капкейки с карамелью (с. 101) и грушевый торт с карамельным кремом (с. 125). А сами баночки соленой карамели станут украшением любого новогоднего подарка.

ИНГРЕДИЕНТЫ

125 г жирных сливок (33–35%)

180 г сахара

75 г холодного сливочного масла, нарезанного на кубики

1/2 ч. л. соли

Совет: ориентируйтесь на цвет – расплавленный сахар должен быть золотисто-коричневым, янтарным.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В небольшом сотейнике на малом огне подогрейте сливки, но не доводите их до кипения.

2. В другой сотейник насыпьте сахар и держите на среднем огне, пока он не начнет плавиться по краям. Аккуратно перемешивайте, пока весь сахар не расплавится и не станет золотисто-коричневого цвета.

3. Добавьте сливочное масло и помешивайте, пока оно не расплавится.

4. Добавьте теплые сливки. Будьте осторожны! Смесь начнет бурно кипеть и брызгаться. Помешивайте до тех пор, пока карамель не станет однородной и гладкой.

5. Добавьте соль и перемешайте.

6. Карамель налейте в банку и оставьте до полного остывания. Храните в холодильнике.

Happy
NEW YEAR

НОВОГОДНЯЯ И РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

С приходом праздников и зимних каникул наступает волшебное время. Время печь штоллены, кексы, сдобные булочки и пироги. Новогодняя и рождественская выпечка самая ароматная. У нее вкус апельсинов, клюквы, корицы, она богата сухофруктами и орехами. Традиция печь на Новый год и Рождество существует во многих странах мира, так давайте отправимся в кулинарное путешествие вместе.

Рождественский фруктовый кекс

На форму 26 × 12 см. Время приготовления: 2 часа

Этот кекс привлек мое внимание в первую очередь за счет количества начинки. Вы только посмотрите, какой он богатый внутри, а теперь представьте его насыщенный вкус. Традиционно сухофрукты замачивают в крепком алкоголе, чаще всего используют ром, коньяк, бренди или любое крепленое вино, например херес. Конечно, у выдержанного фруктового кекса вкус становится более насыщенным и богатым. Но поверьте мне на слово, этот кекс прекрасен и в день выпечки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

170 г темного изюма
170 г желтого изюма
60 г сушеной клюквы
200 г цукатов
60 г меда
80 мл рома
60 г грецких орехов
1 ч. л. соли
110 г муки
90 г сахара
2 яйца
120 г сливочного масла комнатной температуры
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. имбиря
1/2 ч. л. молотой гвоздики

Совет: время от времени можно смазывать кекс небольшим количеством рома или обернуть его в ткань, пропитанную алкоголем, а сверху завернуть в бумагу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокую миску положите изюм, цукаты, сушеную клюкву, мед и ром. Перемешайте. Оставьте на ночь или до тех пор, пока сухофрукты не впитают в себя всю жидкость.

2. Форму для выпечки смажьте маслом, присыпьте мукой. Дно застелите пергаментной бумагой.

3. В небольшую миску просейте муку, добавьте соль, специи. Перемешайте.

4. В чашу миксера сложите сахар и масло. Взбивайте массу в течение 5 минут. Сначала на низкой скорости, затем увеличьте до средней.

5. Добавьте яйца, взбейте до однородной массы. Выключите миксер и добавьте мучную смесь.

6. Перемешайте силиконовой лопаткой до объединения ингредиентов.

7. Добавьте грецкие орехи и сухофрукты. Перемешайте. В итоге у вас получится много начинки и мало теста, так и должно быть.

8. Выложите массу в подготовленную форму и выпекайте в духовке при температуре 135 °C в течение 1,5 часа. Готовность кекса проверьте зубочисткой: после протыкания изделия она должна остаться сухой.

9. Остудите кекс на решетке. Поместите его в герметичный контейнер или оберните бумагой. Кекс отлично хранится в сухом прохладном месте.

Булочки синнабон

Количество: 12–14 шт. Время приготовления: 1 час 15 минут

Булочки синнабон известны во всем мире. Сдобное ароматное тесто, корица и главный заключительный штрих – сливочная глазурь. Но мы немного отойдем от классического рецепта и внесем зимние нотки, добавив сушеной клюквы и миндальных лепестков.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

580 г муки
7 г сухих быстродействующих дрожжей
250 мл теплого молока
2 яйца
65 г растопленного сливочного масла
100 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
1 ч. л. соли

НАЧИНКА

130 г коричневого сахара
1 ст. л. корицы
50 г мягкого сливочного масла
120 г сушеной клюквы
20 г миндальных лепестков

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо

ГЛАЗУРЬ

150 г маскарпоне
50 мл молока
2 ст. л. сахарной пудры

Примечание: процесс формирования булочек синнабон такой же, как и у немецких булочек с марципаном, см. с. 80.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте тесто. В большой миске смешайте яйца, сахар и ванильный экстракт. Взбейте миксером до пышности. Введите растопленное сливочное масло и влейте теплое молоко. Добавьте соль. Перемешайте до объединения всех ингредиентов.

2. В другой миске смешайте муку и дрожжи. Объедините яично-молочную смесь с мучной и замесите тесто миксером или руками. Сначала оно будет липким, но в процессе вымешивания станет гладким.

3. Накройте тесто пищевой пленкой и поставьте подниматься на 2 часа. Периодически проверяйте, объем должен увеличиться в 2 раза, но следите, чтобы тесто не убежало и не перебродило.

4. После того как объем удвоился, выложите тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Раскатайте в прямоугольник примерно 40×55 см, толщиной 5–7 мм. Раскатанное тесто смажьте размягченным сливочным маслом (50 г).

5. Коричневый сахар перемешайте с корицей. Равномерно посыпьте тесто сахарно-коричной начинкой, выложите сушеную клюкву, присыпьте миндальными лепестками и плотно скатайте в длинный рулет. Разрежьте его на части толщиной 3–4 см. У вас получится 12–14 булочек.

6. Переложите булочки срезом вверх в форму для выпечки, накройте полотенцем и оставьте на расстойку на 30 минут.

7. После этого смажьте булочки яйцом (достаточно перед этим слегка взбить его вилкой) и выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 20–30 минут до золотисто-румяного цвета.

8. Приготовьте глазурь. В миске смешайте маскарпоне, молоко, сахарную пудру и взбейте венчиком до объединения ингредиентов.

9. Готовые теплые булочки смажьте глазурью, присыпьте миндальными лепестками.

HAPPY NEW YEAR
best wishes
HAPPY NEW YEAR
HAPPY NEW YEAR

Пирог «Рождественская звезда»

Количество порций: 8. Время приготовления: 2 часа

Если бы среди пирогов проводили конкурсы красоты, этот занял бы первое место. Он способен удивлять не только своей необычной формой, но и вкусом. Сдобное тесто и джем – ингредиенты, которые всегда под рукой. Пирог прекрасен и с шоколадной пастой, и с корицей, но классический вариант с малиновым джемом приглянулся мне больше всего.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

7 г сухих быстродействующих дрожжей

460–480 г муки

60 мл теплой воды

180 мл теплого молока (40–45 °C)

1 яйцо

60 г сливочного масла комнатной температуры

60 г сахара

1 ч. л. соли

НАЧИНКА

220 г малинового джема (без косточек)

ПОДАЧА

2 ст. л. растопленного сливочного масла

2 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В средней миске смешайте сухие быстродействующие дрожжи и 400 г муки. Оставшееся количество муки (60–80 г) отложите в другую миску.

2. В чашу миксера сложите мягкое сливочное масло и сахар. Взбейте до кремовой текстуры. Добавьте яйцо, теплое молоко, воду и соль. Взбейте до объединения ингредиентов. Введите муку, смешанную с дрожжами. Взбивайте до однородного состояния около 1 минуты. Затем постепенно введите оставшуюся муку. Вам может понадобиться от 60 до 80 г.

3. Выложите тесто на рабочую поверхность и вымесите до гладкости и эластичности. Оно не должно липнуть к рукам.

4. Миску смажьте сливочным маслом, переложите в нее тесто и накройте пищевой пленкой. Оставьте подниматься на 1 час. За это время тесто удвоится в объеме.

5. По истечении времени достаньте тесто, разделите его на 4 части. Каждую часть теста раскатайте в круг диаметром около 30 см.

продолжение на с. 75

Merry
CHRISTMAS
&
Happy New Year

Примечание: современные сухие быстродействующие дрожжи не требуют опары. Их достаточно смешать с мукой.

Совет: для этого пирога можно выбрать любой другой джем, но лучше отдавать предпочтение несладким, с легкой кислинкой.

6. Накрутите первый раскатанный круг на скалку и переложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смажьте тесто малиновым джемом, оставляя свободным 1,5 см от края. Положите второй круг сверху и также смажьте джемом. Повторите это с 3-й и 4-й частью теста, при этом четвертый круг смазывать джемом не нужно.

7. С помощью стакана отметьте центр пирога. Разделите круг на 4 части, разрезая от стакана к краям. Каждую четвертую часть разрежьте на 2, каждую 8-ю еще на две. Таким образом, у вас получится 16 частей.

8. Возьмите две соседние части, закрутите их дважды в направлении от себя и скрепите. Проделайте так со всеми частями пирога.

9. Затем накройте пирог полотенцем и оставьте на 30 минут. За это время он увеличится в объеме.

10. Выпекайте пирог в разогретой до 180 °С духовке 20–30 минут. Готовый пирог смажьте растопленным сливочным маслом. Полностью остудите, затем посыпьте сахарной пудрой.

Апельсиновый кекс с клюквой

На форму 26 × 12 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 1,5 часа

Знаете, что отличает этот кекс от множества других? В первую очередь вкус – в меру сладкий, с тонким апельсиновым ароматом и кислинкой, присущей клюкве. А во-вторых, процесс приготовления. Он настолько прост, что смело можете доверить его детям. Правда! Ведь тесто не нужно вымешивать. Лишь объединить ингредиенты лопаткой. Вам не потребуется даже миксер.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

240 г муки

200 г сахара

2 ч. л. разрыхлителя

1/4 ч. л. соли

160 мл молока

80 мл апельсинового сока

75 г растопленного сливочного масла

1 яйцо

2 ст. л. апельсиновой цедры

1 ч. л. ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой.

2. В небольшой миске смешайте сухие ингредиенты: муку, сахар, разрыхлитель, соль.

3. В большой мерный стакан налейте молоко и апельсиновый сок, оставьте на 5 минут. За это время молоко свернется, в итоге мы получим пахту.

4. В глубокой миске смешайте жидкие ингредиенты – яйцо, растопленное сливочное масло, пахту и ванильный экстракт. Добавьте апельсиновую цедру. Перемешайте венчиком.

5. Введите сухие ингредиенты в жидкие. Перемешайте тесто силиконовой лопаткой, но долго не вымешивайте. Важно добиться объединения ингредиентов, а не полной однородности.

6. Подготовьте клюкву. Если вы используете замороженную, необходимо предварительно разморозить ягоды и слить лишнюю жидкость. Если это садовая (канадская), а не лесная клюква, крупные ягоды разрежьте пополам. Смешайте 1/2 ст. л. сахара и 1/2 ст. л. муки. Обваляйте клюкву в сахарно-мучной смеси.

продолжение на с. 79

НАЧИНКА

200 г клюквы

1/2 ст. л. муки

1/2 ст. л. сахара

ГЛАЗУРЬ

3 ст. л. апельсинового сока

85 г сахарной пудры

7. Введите ягоды в тесто и осторожно перемешайте лопаткой.

8. Подготовьте форму для выпечки. Дно застелите пергаментной бумагой.

9. Заполните форму тестом и отправьте выпекаться в духовку на 50–70 минут. По истечении 40 минут, если кекс будет сильно румяным, но еще не пропеченным, накройте его фольгой. Готовность кекса проверяйте зубочисткой – после протыкания изделия она должна оставаться сухой.

10. Остудите готовый кекс на решетке и приготовьте глазурь. Для этого смешайте венчиком апельсиновый сок и сахарную пудру. Украсьте кекс глазурью.

CANDYKURS

Немецкие булочки с марципаном и изюмом

Количество: 14 шт. Время приготовления: 2 часа

Вы знали, что изначально марципан продавался только в аптеках как целительное средство от плохого настроения? Позже разрешение на торговлю лакомством получили кондитерские лавки. Нет, это не просто сдобные вкусные булочки, это лекарство от грусти.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

500 г муки + мука для работы (50–100 г)
7 г сухих быстродействующих дрожжей
250 мл теплого молока
60 г сахара
2 яйца
60 г мягкого сливочного масла
Щепотка соли

НАЧИНКА

120 г марципана комнатной температуры
2 ст. л. апельсинового сока
4 ст. л. жирных сливок (33–35%)
2 ч. л. ванильного сахара
1/4 ч. л. корицы
75 г изюма
100 г рубленого миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокой миске смешайте дрожжи с мукой (500 г). Отложите в сторону.

2. В отдельную миску выложите теплое молоко, яйца, мягкое сливочное масло, сахар и соль. Взбейте миксером до соединения всех ингредиентов. Введите мучную смесь и замесите тесто. Оно будет липким.

3. Выложите тесто на рабочую поверхность. Вымесите руками, добавляя муку (50–100 г) в процессе работы по мере надобности. Тесто должно стать мягким и гладким.

4. Миску смажьте сливочным маслом, переложите в нее тесто и накройте пищевой пленкой. Оставьте его на 1–1,5 часа. Тесто должно увеличиться в объеме.

5. Приготовьте начинку. В небольшую миску выложите марципан, апельсиновый сок, сливки, ванильный сахар и корицу. Перемешайте до соединения ингредиентов, у вас должна получиться густая паста.

6. Изюм промойте и обсушите, миндаль порубите.

продолжение на с. 82

LOVE

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ БУЛОЧЕК

1 желток

2 ст. л. молока

ГЛАЗУРЬ

100 г сахарной пудры

2 ст. л. лимонного сока

1 ч. л. воды

7. После того как тесто удвоилось в объеме, выложите его на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Раскатайте в прямоугольник примерно 40 × 25 см.

8. Раскатанное тесто смажьте марципановой начинкой. Равномерно распределите изюм и рубленый миндаль.

9. Скатайте тесто в плотный длинный рулет. Разрежьте его на части толщиной 3–4 см. В итоге у вас получится 12–14 булочек.

10. Переложите булочки срезом вверх на противень, застеленный бумагой для выпечки. Накройте полотенцем и оставьте на расстойку на 20 минут.

11. Яичный желток смешайте с молоком, смажьте булочки кисточкой. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке около 20 минут, до зарумянивания.

12. Для глазури смешайте сахарную пудру и лимонный сок, добавьте немного воды. У вас должна получиться густая паста. Смажьте горячие булочки глазурью. Подавайте сразу же.

ФОТО 1

ФОТО 2

ФОТО 3

ФОТО 4

ФОТО 5

ФОТО 6

ФОТО 7

ФОТО 8

ФОТО 9

Рождественский штоллен

Количество: 2–3 штоллена. Время приготовления: 1,5 часа

Каждый год я пеку рождественские штоллены в подарок. В идеале их нужно выдержать 2–3 недели для более насыщенного вкуса. Вполне может оказаться, что кому-то штоллен покажется вкуснее и через 7 дней, а кому-то и сразу. Что касается сухофруктов, вы можете изменить их количество или состав. Для безалкогольной версии вместо рома можно использовать апельсиновый сок или крепкий черный чай. Лучше всего ароматный, например «Эрл Грей». Только учтите, что алкоголь выступает еще и в качестве консерванта, без него ситуация меняется.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 г сливочного масла

250 г сахарного песка

2 яйца категории С0 (т.е. крупных)

250 г творога жирностью 5–9%

1ст. л. ванильного сахара

Цедра и сок 1 среднего лимона

550–600 г муки

10 г разрыхлителя

1 ч. л. имбиря

НАЧИНКА

100 г миндаля

150 г цукатов

150 г изюма

200 мл рома

ПОСЫПКА

100 г сливочного масла

Сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Изюм и цукаты замочите в роме на несколько часов (лучше на ночь). Орехи промойте, обсушите и порубите.

2. Мягкое сливочное масло взбейте с сахаром до кремового состояния. Введите яйца, продолжая взбивать. Добавьте протертый через сито творог, ванильный сахар, имбирь, натуральный сок и цедру лимона. Перемешайте до однородной массы.

3. В другую миску просейте муку и добавьте разрыхлитель. В несколько этапов введите мучную смесь в творожную. Тесто должно быть мягким и нежным, липнущим к рукам.

4. Замоченные изюм и цукаты процедите через сито, затем обваляйте в муке. Добавьте в тесто рубленые орехи и сухофрукты. Силиконовой лопаткой вмешайте их в тесто.

5. Противень застелите бумагой для выпечки и сформируйте штоллены.

6. Выпекайте в разогретой до 180°С духовке около 1 часа. Время может варьироваться в зависимости от размера. Если штоллен начнет зарумяниваться до момента готовности, накройте его фольгой и выпекайте дальше. Готовность проверьте зубочисткой, после погружения в изделие она должна оставаться сухой.

7. Достаньте штоллены из духовки и переложите на решетку. Растопите сливочное масло и обильно смажьте их с помощью кисточки. Посыпьте сахарной пудрой. Полностью остывшие штоллены можно завернуть в фольгу или пергаментную бумагу. Храните в сухом прохладном месте.

Merry
Christmas

Датский крингл

Время приготовления: 1,5 часа

Крингл – это традиционная датская выпечка, известная своей нежной текстурой и тонким богатым вкусом. Пусть вас не смущает, что расстойка теста происходит в холоде. Дрожжи работают не только в теплой среде. За счет сливочного масла и холодной ферментации тесто получается более нежным и вкусным. Начинка может быть любой, но мне приглянулся вариант с орехами пекан и грецкими. Если у вас есть марципан, то непременно добавьте и его, уменьшив при этом количество сахара в начинке.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

200 мл молока

1 яйцо

2 ч. л. соли

4 ст. л. сахара

1 ч. л. молотого кардамона

6 г сухих быстродействующих дрожжей

425 г муки

200 г сливочного масла комнатной температуры

НАЧИНКА

180 г орехов (пекан+грецкие)

150 г коричневого сахара

110 г сливочного масла комнатной температуры

1 ч. л. корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте тесто. Для этого в глубокой миске смешайте молоко, яйцо, сахар, соль и кардамон. В другой миске смешайте просеянную муку с сухими быстродействующими дрожжами.

2. Затем в молочную смесь введите мучную, перемешайте до объединения ингредиентов. Далее, масло комнатной температуры по кусочкам введите в тесто. Вымесите его в течение 4–5 минут миксером либо вручную. Будьте готовы к тому, что вам может понадобиться еще совсем немного муки для вымешивания теста. Оно должно получиться нежным, но не липнуть к рукам. Хорошо, если в тесте останутся маленькие кусочки масла.

3. Накройте тесто пленкой и отправьте его в холодильник как минимум на 2 часа, а лучше на ночь. За это время оно увеличится в объеме.

4. Когда тесто подошло, достаньте его из холодильника и оставьте на 40 минут при комнатной температуре. Приготовьте ореховую начинку. Для этого измельчите орехи в блендере, добавьте сахар, корицу и масло комнатной температуры. Перемешайте, у вас получится пастообразная ореховая начинка.

5. Раскатайте тесто в узкий прямоугольник размером примерно 20×75 см. Лишнее тесто обрежьте ножом, прямоугольник должен быть ровным. Взбейте яйцо и кисточкой смажьте по периметру.

продолжение на с. 88

THE GREEN MARKET

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо

ГЛАЗУРЬ

120 г сахарной пудры

2–4 ст. л. молока

ПОСЫПКА

2 ст. л. измельченных орехов (грецкие или пекан)

6. Выложите ореховую начинку посередине. Сверните внахлест длинные стороны таким образом, чтобы начинка оказалась внутри рулета. Соедините края рулета так, чтобы получился овал.

7. Смажьте кринглы яйцом и выпекайте в духовке при 180 °C около 30 минут или до готовности.

8. Приготовьте глазурь. Для этого в небольшой миске смешайте сахарную пудру и молоко до соединения ингредиентов.

9. Готовый кринглы остудите на решетке и перед подачей украсьте глазурью и измельченными орехами.

CANDYKURS

Апельсиновый бандт-кекс

На форму для выпечки бандт-кекса размером 22 см в диаметре и 10 см высотой.
Количество порций: 8. Время приготовления: 1 час

Этот кекс отличается от остальных прежде всего своей невероятно нежной, мягкой и тающей во рту текстурой. Апельсиновый вкус здесь довольно явный за счет того, что, помимо цедры, мы используем еще и сок. Сделаем его в форме бандт, украсим глазурью, мятой и апельсином.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

240 г муки

30 г кукурузного крахмала

2 1/4 ч. л. разрыхлителя

1/4 ч. л. соли

180 г сливочного масла комнатной температуры

240 г сахара

2 ч. л. апельсиновой цедры

1 ч. л. лимонной цедры

3 яйца

1 ч. л. ванильного экстракта

90 г сметаны (20–25%)

180 мл свежевыжатого апельсинового сока

СЛИВОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ

50 г сливочного творожного сыра

2 ст. л. молока

40 г сахарной пудры

2 ст. л. жирных сливок (30–33%)

ДЕКОР

1 веточка мяты

5 долек апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 180 °C.

2. Форму для выпечки кекса смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой.

3. В небольшой миске смешайте муку, кукурузный крахмал, разрыхлитель и соль.

4. В чашу миксера положите сливочное масло комнатной температуры. Взбейте на средней скорости в течение 1 минуты до кремовой текстуры. Добавьте сахар, цедру лимона и апельсина. Увеличьте скорость и продолжайте взбивать, пока масса не станет светлой и воздушной. Это займет около 4–5 минут. Затем добавляйте яйца по одному, каждый раз взбивая массу. Введите сметану и ванильный экстракт, перемешайте до соединения всех ингредиентов.

5. Добавьте 1/3 мучной смеси, перемешайте. Добавьте половину (90 мл) апельсинового сока. Перемешайте. Теперь снова 1/3 часть муки и вторую половину (90 мл) сока. Затем последнюю треть муки. Хорошо перемешайте силиконовой лопаткой до соединения всех ингредиентов.

6. Форму для выпечки заполните тестом. Выпекайте в духовке 30–40 минут или до готовности (погруженная в изделие зубочистка должна остаться сухой). По истечении времени переложите форму на решетку, дайте остыть и только тогда извлеките кекс.

7. Приготовьте глазурь. Положите в миску все ингредиенты, взбейте до соединения. Перед подачей готовый кекс покройте глазурью, украсьте мятой и апельсином.

Совет: для более насыщенного вкуса можете добавить большее количество апельсиновой цедры.

CANDYKURS

Сдобная плетенка с апельсином и миндалем

Количество порций: 8 . Время приготовления: 2 часа

Не стоит забывать и о том, что выпечка – это еще и простор для творчества! Поэтому вот вам рецепт сдобной плетенки, которую легко преобразить, добавив цукаты, изюм, марципан или орехи. Мне же захотелось дополнить вкус за счет цитрусовых нот, поэтому я добавила апельсиновую цедру. К новогодним и рождественским праздникам можно сделать плетенку в форме венка, так она станет чудесным украшением вашего стола.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 КОСИЧКУ

ТЕСТО

250 г муки

4 г сухих быстродействующих дрожжей

30 г сахара

1–2 ст. л. апельсиновой цедры

1 яйцо

125 мл теплого молока

30 г растопленного сливочного масла

Щепотка соли

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо

ДЕКОР

Миндальные лепестки

Жемчужный сахар (см. примечание)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокой миске смешайте муку с дрожжами, добавьте сахар, цедру апельсина.

2. В другую миску влейте теплое молоко, яйцо, растопленное сливочное масло, щепотку соли. Перемешайте до соединения.

3. Введите смесь сухих ингредиентов в смесь жидких, замесите тесто. Затем накройте его пищевой пленкой и оставьте как минимум на 1 час. За это время тесто увеличится в объеме.

4. После того как тесто подошло, разделите его на три части. Скрепите их у основания и заплетите в косу.

5. Переложите плетенку на противень, накройте полотенцем и дайте настояться еще 20 минут. Затем смажьте взбитым яйцом, посыпьте жемчужным сахаром, миндальными лепестками.

6. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 20–30 минут, до румяного цвета. Остудите на решетке.

Примечание: для того чтобы приготовить жемчужный сахар, вам потребуется 100 г сахарной пудры и 8–10 г воды. Сахарную пудру разотрите с водой в густую пасту, которая будет держаться комочком. Протрите массу через сито или терку. Оставьте высыхать на сутки.

1 TABLESPOON
1/2 TEA
1/4 TEASPOON

ЗИМНИЕ ДЕСЕРТЫ

Я постаралась включить в эту главу рецепты с учетом особенности зимнего сезона. Пусть в нем нет изобилия ягод и фруктов, как летом, но зимний десерт тоже может быть ярким и вкусным. Возьмем гранаты, груши, цитрусовые, клюкву, не забудем про шоколад, карамель и пряности. Многие рецепты станут вашими любимыми вне зависимости от времени года.

В этой главе вы найдете десерты на любой вкус – торты, тарты, маффины, пироги, кекс, чизкейк и трюфели.

Какой же станет самым любимым именно у вас?

Меренговый рулет с гранатом и клюквенным соусом

Количество порций: 6. Время приготовления: 1 час

Меренгу я не особо жалую и даже к десерту «Павлова» довольно равнодушна. Но этот рулет покорил мое сердце! Он невесомый, нежный, легкий и воздушный. В качестве крема только взбитые сливки. В летней версии я использую в начинку свежие ягоды, зимнюю делаю с гранатом и клюквенным соусом. Добавим праздничного оформления, и меренговый рулет станет главным украшением стола! А я рассказала о том, что готовить его довольно просто? Нет? Исправляюсь.

ИНГРЕДИЕНТЫ

КОРЖ

4 белка (категория яиц С1, среднего размера)

180 г сахарного песка

1 ч. л. кукурузного крахмала

НАЧИНКА

250 мл сливок для взбивания (от 33–35%)

2 ст. л. клюквенного соуса (рецепт на с. 62)

1/2 граната (только зерна)

ДЕКОР

Клюква

Розмарин

Кумкваты

Сахар

Сахарная пудра (для работы)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 160 °С.

2. Взбейте белки до пены и добавляйте сахар понемногу. Затем введите кукурузный крахмал. Взбивайте до густого крема безе (если вы перевернете миску вверх дном, крем не должен стекать).

3. Распределите тесто по силиконовому коврику так, чтобы получился прямоугольник (мой вышел размером 27×20 см) толщиной не более 3 см. Разровняйте корж ложкой или лопаткой.

4. Выпекайте на средней температуре в течение 20 минут или пока безе не начнет подрумяниваться. Достаньте из духовки и остудите корж в течение 10 минут.

5. Готовый остывший корж аккуратно переверните на другой силиконовый коврик, обильно посыпанный сахарной пудрой.

6. Взбейте сливки до крепких пиков. Распределите сливки поверх коржа, не доходя до краев 3 см. Равномерно выложите клюквенный соус, зерна граната.

7. Аккуратно сверните рулет, действуя по направлению от себя. Используйте силиконовый коврик. Убедитесь, что стык находится внизу рулета.

8. Поставьте в холодильник на 4 часа.

9. Перед подачей осторожно переложите рулет на поднос и украсьте клюквой, розмарином и кумкватами.

Шоколадные капкейки с карамелью

Количество: 12 шт. Время приготовления: 1 час

Что может быть лучше шоколада? Шоколад и карамель! Но чтобы уравновесить эту парочку, давайте добавим сырного крема. Такие капкейки посоревнуются с любым тортом. Для их приготовления не нужен особый повод. Любой зимний уютный вечер подойдет.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 мл молока

2 ст. л. лимонного сока

300 г муки

80 г какао-порошка

1 ч. л. разрыхлителя

1/2 ч. л. соды

1/4 ч. л. соли

200 г сахара

100 г растопленного сливочного масла

2 яйца

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

300 г сливочного сыра

75 г жирных сливок (33–36%)

60 г сахарной пудры

КАРАМЕЛЬНАЯ НАЧИНКА

100 г соленой карамели (рецепт на с. 64)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Включите духовку на 200 °C.

2. В молоко добавьте лимонный сок. Оно свернется, в итоге у вас получится пахта.

3. В глубокой миске смешайте сухие ингредиенты – муку, какао, соду, разрыхлитель и соль.

4. Во вторую миску положите яйца и сахар. Взбейте венчиком. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте.

5. Добавьте пахту к яично-масляной смеси и перемешайте до соединения ингредиентов.

6. Введите мучную смесь, перемешайте венчиком. Тесто будет достаточно густое.

7. Форму для кексов наполните тестом на 2/3 и поставьте выпекаться в духовку на 18–20 минут. Готовность проверьте зубочисткой, после погружения в изделие она должна остаться сухой.

8. Готовые капкейки полностью остудите на решетке.

9. Приготовьте крем. Все ингредиенты должны быть холодными. В глубокую миску выложите сливочный сыр, сливки, пудру. Взбивайте миксером 5–6 минут на средней скорости, пока крем не станет плотным. Переложите его в кондитерский мешок с насадкой 2D «закрытая звезда».

продолжение на с. 103

Совет: если у вас есть ложка для формирования шариков из мороженого, используйте ее для наполнения формы тестом. Это крайне удобно, поверьте.

10. Удалите середину из каждого кекса маленьким ножом. Добавьте по 1–2 ч. л. карамели.

11. Кондитерский мешок с кремом поставьте в центр капкейка под углом 90 °C и сделайте 2–3 оборота для кремовой шапочки. Перед подачей кремовую шапочку кекса украсьте карамелью.

Примечание: можно приготовить более быструю, но очень вкусную версию этих кексов. Вам понадобится 150 г темного шоколада (или шоколадных капель). При этом 100 г шоколада порубите и введите в тесто, а оставшейся частью (50 г) посыпьте кексы перед выпечкой.

CANDYKURS

Медовый торт из детства

На форму 20 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 1,5 часа

В маминой кулинарной книге есть одна страница, самая живая и рабочая. Называется «Торт-Чудо». На каждый день моего рождения бабушка пекла этот торт. Как же я его любила и ждала! И не было на свете вкуснее десерта, чем он! Почему «Чудо», спросите вы, ведь, по сути, это медовик на сметанном креме? Точно не знаю, но медовиков много, а вот торт «Чудо» один.

ИНГРЕДИЕНТЫ

КОРЖИ

60 г сливочного масла комнатной температуры

200 г сахара

2 ст. л. меда

2 ч. л. соды

3 яйца

Мука примерно 520 г (400 г +120 г)

КРЕМ

800 г сметаны (жирностью 25% и выше)

180 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбейте венчиком. Глубокую миску поставьте на водяную баню и выложите в нее масло, сахар, яйца, мед. Постоянно помешивайте до тех пор, пока смесь не станет однородной. Масло растает, а сахар растворится.

2. Добавьте соду и продолжайте мешать венчиком смесь до тех пор, пока она не увеличится втрое. Снимите миску с водяной бани.

3. Добавьте в горячую медовую смесь 400 г муки, перемешайте до соединения ингредиентов.

4. Высыпьте на рабочую поверхность 120 г муки. Добавьте тесто и хорошо вымесите его. Готовое тесто для медового торта должно получиться очень нежным, мягким и слегка липким. Если тесто получается чрезмерно липким и расползается по рабочей поверхности, нужно добавить еще немного муки.

5. Разделите тесто на 8 частей. Каждую часть раскатайте на бумаге для выпечки (или на силиконовом коврике) в пласт толщиной 2–3 мм. Вырежьте круг диаметром 20 см. Обрезки от коржей соберите и повторно раскатайте в пласт, он понадобится для декора торта.

6. Каждый корж наколите вилкой по всей поверхности. Перенесите корж вместе с бумагой для выпечки на противень. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке около 5–8 минут. Коржи пекутся очень быстро, будьте внимательны и ориентируйтесь на их цвет.

продолжение на с. 107

Совет: не добавляйте в тесто всю муку сразу. Сначала введите 400 г и потом столько, сколько понадобится. Ориентируйтесь на консистенцию. В зависимости от марки муки ее количество может быть разным. Мне для работы понадобилось еще 120 г.

7. Готовые горячие коржи снимите с противня и аккуратно сложите стопочкой. В итоге у вас получится 8 коржей для торта и 1 из обрезков теста для декора.

8. Приготовьте крем. В миске соедините сметану и сахар, перемешайте венчиком до тех пор, пока сахар не растворится.

9. Корж для декора превратите в крошку, удобнее всего это сделать с помощью кухонного комбайна.

10. Соберите торт. На каждый корж поочередно выложите крем, разровняйте. Промажьте бока, тщательно со всех сторон присыпьте крошкой.

11. Готовый торт отправьте холодильник на 5–6 часов (лучше на ночь) для пропитки.

CANDYKURS

Лимонный тарт

На форму 23 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 2,5 часа

Я знала, что в моей книге обязательно должен быть лимонный тарт, но найти тот самый, лучший рецепт получилось не сразу. Он моя награда за все кулинарные неудачи в прошлом. Вы только представьте – тонкое песочное тесто, нежный лимонный крем и суфле. Сама начинка в процессе выпечки становится двухслойной, это происходит за счет того, что мы добавляем взбитые до мягких пиков сливки. Кулинария не только творчество, но и магия. Этот лимонный тарт тому подтверждение.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 г муки

125 г холодного сливочного масла

100 г сахарной пудры

1 яйцо

ЛИМОННАЯ НАЧИНКА

5 яиц

200 г сахара

150 мл жирных сливок (33–36%)

120 мл свежевыжатого лимонного сока (примерно 2 средних лимона)

1 ч. л. лимонной цедры

ДЕКОР

1 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В большую миску положите холодное сливочное масло, нарезанное на кубики, сахарную пудру и муку. Разотрите до состояния мелкой крошки.

2. Добавьте яйцо и быстрыми движениями замесите гладкое тесто. Заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник как минимум на 1 час.

3. Раскатайте тесто толщиной 3 мм между двумя листами пергаментной бумаги и уберите снова в холодильник на 30 минут.

4. Выложите тесто в форму для тарта, дно наколите вилкой и уберите в морозильник на 10 минут.

5. По истечении времени достаньте основу для тарта, застелите ее пергаментной бумагой и насыпьте сухую фасоль.

6. Выпекайте в духовке 15–20 минут. Затем удалите фасоль и бумагу. Продолжайте выпекать без груза еще 10 минут.

продолжение на с. 111

Cornus capitata

7. Достаньте из духовки основу и полностью остудите.

8. Приготовьте начинку. Для этого яйца взбейте венчиком с сахаром. Добавьте сок лимона и цедру. Перемешайте.

9. Сливки взбейте до мягких пиков (когда венчик начнет оставлять на поверхности сливок небольшой исчезающий след).

10. Добавьте сливки к яичной смеси и перемешайте аккуратно до однородности.

11. Разогрейте духовку до 170 °C. Основу для тарта поставьте на противень. Достаньте его наполовину из духовки и вылейте начинку до краев. Осторожно задвиньте противень в духовку и выпекайте тарт примерно 30–40 минут. Начинка должна схватиться.

12. Готовый тарт достаньте из духовки и полностью остудите в течение нескольких часов. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

CANDYKURS

Шоколадные трюфели с мятой

Количество: 8–10 шт. Время приготовления: 1,5 час

Трюфели – одни из самых известных конфет в мире, и, чтобы их приготовить, нам понадобится всего четыре ингредиента: шоколад, сливки, сливочное масло и порошок какао. Результат во многом будет зависеть именно от качества продуктов, поэтому давайте возьмем только лучшее. Конечно, трюфели прекрасны в качестве подарка на любой праздник, но я уверена, им не нужен особый повод, чтобы случиться. Если только чашечка ароматного чая. Можно приготовить трюфели с начинкой, например с миндалем, грецким орехом, курагой или черносливом. Я решила сделать классическую версию, дополнив ее тонким ароматом мяты.

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г темного шоколада

75 г жирных сливок (33–35%)

2 веточки мяты

25 г размягченного сливочного масла

ПОСЫПКА

Порошок какао и чай матча

Совет: если не хотите пачкать руки шоколадом при формировании трюфелей, наденьте медицинские перчатки для работы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мяту промойте и обсушите. В небольшой сотейник налейте сливки и доведите их до кипения, но не кипятите. Выключите огонь. Добавьте мяту. Оставьте настаиваться на 1 час.

2. По истечении времени шоколад растопите на водяной бане или короткими импульсами в микроволновой печи, каждый раз перемешивая массу.

3. Прогрейте мяту со сливками до теплого состояния. Температура шоколада и сливок должна быть приблизительно одинаковой.

4. Процедите теплые сливки в шоколад, отожмите мяту. Введите мягкое сливочное масло и быстрыми движениями перемешайте до однородной массы.

5. Накройте получившийся ганаш пищевой пленкой в контакт (так, чтобы пленка соприкасалась с поверхностью крема) и уберите в холодильник на несколько часов.

6. После того как масса застыла, достаньте ее из холодильника и с помощью круглой ложки сформируйте шарики. Уберите снова в холодильник на 5 минут.

7. В небольших пиалах подготовьте смесь порошка какао и чая матча для посыпки. Достаньте конфеты из холодильника и обваляйте их.

8. Готовые трюфели храните в холодильнике, в плотно закрытом контейнере.

HAPPY
New Year!

Сырные квадратики с малиной

На форму 20 × 20 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 1 час

В летний сезон этот пирог я готовлю со свежими ягодами, ну а зимой в дело идут замороженные. Крайне простой рецепт, напоминает насыпной пирог, он же крамбл, но мы внесем некую изюминку – сырный слой!

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 г муки

130 г сахара

170 г холодного сливочного масла

НАЧИНКА

230 г творожного сыра

50 г сахара

1 ч. л. ванильного экстракта

1 желток

150 г малины (свежей или замороженной)

Совет: если вы используете замороженные ягоды, их необходимо разморозить и слить лишнюю жидкость.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 180 °C, форму для выпечки 20х20 см застелите пергаментной бумагой.

2. В большую миску положите муку, сахар, холодное сливочное масло, нарезанное на кубики. Руками разотрите тесто в крошку. Отложите 1/4 часть в холодильник.

3. Выложите 3/4 части теста в форму для выпечки и выпекайте основу в духовке около 20 минут. После готовности остудите.

4. Приготовьте сырную начинку. В небольшую миску положите творожный сыр, сахар, ванильный экстракт, желток. Взбейте миксером до соединения ингредиентов.

5. На остывшую после выпекания основу выложите равномерно сырный слой, затем ягоды. Достаньте оставшуюся 1/4 часть теста из холодильника и выложите поверх пирога.

6. Выпекайте в духовке около 30 минут, после готовности дайте остыть на решетке 3 часа.

7. По истечении времени разрежьте пирог на квадратики.

Пирог с грушами и франжипаном

Количество порций: 10. Время приготовления: 40 минут

Тесто фило, груши и франжипан – 3 секретных ингредиента этого вкусового безумия. Итак, если у вас мало времени, терпения, сил, а груши так и просятся в пирог, то вот вам рецепт, который займет не более 15 минут ваших действий.

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г теста фило (1 упаковка)

НАЧИНКА

5 шт. средних груш

50 г сливочного масла

ФРАНЖИПАН

75 г мягкого сливочного масла

75 г молотого миндаля (миндальная мука)

75 г сахарной пудры

1 яйцо

2 ст. л. пшеничной муки

1/2 ст. л. шоколадного ликера (по желанию)

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ПИРОГА

1 яйцо

Совет: если у вас дома есть кленовый сироп, полейте им теплый пирог перед подачей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разморозьте тесто фило.

2. Каждый пласт смажьте мягким сливочным маслом и перенесите тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой.

3. Включите духовку на 180 °С.

4. Груши вымойте и порежьте на ломтики толщиной не более 5 мм.

5. Приготовьте франжипан. Для этого мягкое сливочное масло разотрите с сахарной пудрой. В отдельной миске взбейте вилкой яйцо и введите его в масляную смесь. Перемешайте до однородного состояния. Добавьте пшеничную муку, миндальную муку и ликер, перемешайте. В итоге у вас получится пастообразная начинка.

6. Распределите равномерно франжипан по тесту и выложите груши. Сделайте борта у пирога, смажьте взбитым яйцом.

7. Выпекайте пирог в разогретой духовке 20–30 минут. Остудите на решетке.

Шоколадный пирог

На форму 20 см. Количество порций: 10. Время приготовления: 1 час 20 минут

Когда я отсняла и приготовила большинство рецептов для этой книги, я поняла одно – в ней мало шоколада! Чтобы исправить ситуацию, было решено приготовить самый шоколадный из всех шоколадных пирогов. Для меня он идеален – тонкая хрустящая корочка и мягкая начинка с насыщенным вкусом темного шоколада. Вы только посмотрите на него! Мне больше нечего добавить, разве что шарик ванильного мороженого.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 225 г пшеничной муки
- 1/4 ч. л. разрыхлителя
- 50 г какао + для посыпки пирога
- 250 г сливочного масла
- 250 г темного шоколада
- 250 г сахара
- 330 мл молока
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- 2 яйца (комнатной температуры)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Включите духовку на 160 °C.

2. В сотейник среднего размера положите темный шоколад, влейте молоко, введите масло и поставьте на огонь. Постоянно помешивайте венчиком до соединения всех ингредиентов, смесь должна стать однородной. Снимите с огня.

3. В большую миску просейте муку, какао, добавьте разрыхлитель. Перемешайте.

4. Введите шоколадную смесь в мучную. Положите сахар, ванильный экстракт и яйца. Перемешайте тесто венчиком до объединения всех ингредиентов.

5. Подготовьте форму для выпечки диаметром 20 см. Дно застелите пергаментной бумагой.

6. Вылейте тесто в форму и отправьте в духовку на 50–60 минут. Готовность проверьте зубочисткой, после протыкания пирога она должна остаться сухой.

7. Остудите пирог на решетке, посыпьте какао-порошком и подавайте с шариком ванильного мороженого.

and happy holidays

Порционные чизкейки с белым шоколадом и клюквенным соусом

Количество порций: 10. Время приготовления: 1 час

Так уж сложилось, что мою любовь к чизкейкам разделяют не все в нашей семье. Но эти баночки изменили все. Во-первых, на их приготовление нужно гораздо меньше ингредиентов, чем на полноценный торт. Во-вторых, их удобно брать с собой, встречать гостей, да и в любое время дня просто в качестве десерта и перекуса они прекрасны. Давайте сделаем зимнюю версию, с клюквенным соусом, белым шоколадом и праздничным оформлением.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА

2 ст. л. растопленного сливочного масла

100 г песочного печенья

ЧИЗКЕЙК

85 г белого шоколада

60 мл жирных сливок (30–36%)

250 г сливочного творожного сыра

100 г сахара

125 мл сметаны (20–30% жирностью)

2 яйца

1 ч. л. ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для песочной основы размельчите печенье в мелкую крошку, добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте.

2. Белый шоколад растопите на водяной бане или в микроволновой печи короткими импульсами.

3. В большую миску выложите сливочный творожный сыр, сметану, сливки, сахар, яйца, растопленный белый шоколад, ванильный экстракт. Перемешайте массу венчиком до соединения ингредиентов. Взбивать не нужно.

4. Подготовьте стеклянные банки. Вымойте, вытрите насухо. В каждую банку поочередно положите: 1 ст. л. песочной основы, 1 ст. л. клюквенного соуса, далее слой чизкейка.

5. Поставьте банки с чизкейком на противень, добавьте в него воды так, чтобы она полностью покрывала дно стеклянной банки.

6. Выпекайте чизкейки в разогретой до 160 °C духовке 25–35 минут.

продолжение на с. 123

НАЧИНКА

10 ст. л. клюквенного соуса (рецепт на с. 62)

ДЕКОР

60 мл воды

60 г сахара

30 ягод клюквы

2 веточки розмарина

Совет: если не планируете подавать чизкейки в день приготовления, то закройте баночки крышкой и уберите в холодильник. Украсьте непосредственно перед подачей.

7. По истечении времени достаньте из духовки и полностью остудите.

8. Приготовьте сахарный сироп для декора. Для этого в сотейник высыпьте сахар, налейте воду. Поставьте на огонь. Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Снимите с огня и охладите.

9. Когда сироп остынет, обмакните в него розмарин и стряхните излишки. Затем окуните в сахар и положите на тарелку. Повторите с клюквой. Дайте декору полностью высохнуть. Украсьте чизкейки.

Примечание: в рецепте используются стеклянные банки объемом 130 мл. Если выпекаете в банках большего объема, время выпечки увеличится.

CANDYKURS

Грушевый торт с карамельным кремом

На форму 16 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 2 часа

Зимний торт может быть ярким! Он как напоминание о красках весны и лета, а сушеные груши в качестве декора выглядят очень интересно и привлекательно. Нужен ли торту праздник? Нет, думаю, достаточно рецепта и хорошего настроения.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

225 г муки

1 ч. л. пищевой соды

1/2 ч. л. разрыхлителя

1/2 ч. л. соли

1 ч. л. молотой корицы

1/2 ч. л. молотого кардамона

200 г сахара

125 мл масла виноградных косточек (или кукурузного)

1 яйцо

1 яичный желток

75 мл сметаны (20–25%)

200 г тертых груш (отжать и убрать лишний сок)

КАРАМЕЛЬНЫЙ КРЕМ

250 г соленой карамели (рецепт на с. 64)

800 г сливочного творожного сыра

200 г жирных сливок (33–36%)

Сушеные груши для декора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 180° С.

2. В большую миску просейте муку, добавьте соду, разрыхлитель, соль, корицу, кардамон и сахар. Перемешайте сухие ингредиенты до их соединения.

3. В другую миску влейте жидкие ингредиенты – масло, яйцо, желток, сметану. Перемешайте до соединения.

4. Добавьте жидкие ингредиенты к сухим. Перемешайте венчиком или миксером до однородной массы. Тесто будет достаточно густым.

5. Груши очистите, натрите на терке, отожмите лишний сок.

6. Добавьте тертые груши в тесто. Перемешайте лопаткой движениями сверху вниз. После добавления груш консистенция теста станет более жидкой.

7. Подготовьте 2 формы для выпечки диаметром 16 см. Дно застелите пергаментной бумагой. Распределите равномерно тесто между двумя формами: примерно по 440 г на каждую.

продолжение на с. 127

Совет: попробуйте крем на вкус. Если сладости, на ваш взгляд, будет недостаточно, добавьте еще карамели или сахарной пудры.

8. Выпекайте в течение 30 минут. Готовность проверьте зубочисткой, после протыкания коржей она должна остаться сухой. Готовые коржи полностью остудите на решетке, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 8 часов.

9. По истечении времени достаньте бисквиты. Если необходимо, срежьте верх каждого коржа, чтобы он стал ровным. Затем каждый бисквит разрежьте на 2, в итоге у вас получится 4 коржа.

10. Приготовьте крем. Все ингредиенты для крема должны быть холодными. Взбейте сливки до мягких пиков (когда венчик начнет оставлять на поверхности сливок небольшой исчезающий след).

11. В глубокую миску положите сливочный творожный сыр и разомните его вилкой. Добавьте карамель. Взбейте миксером на низкой скорости до соединения. Добавьте взбитые сливки и снова взбейте на низкой скорости в течение нескольких минут. Крем готов.

12. Сборка. Положите первый корж на поднос для торта. Смажьте карамельным кремом, затем второй корж и так все 4 коржа. Покройте весь торт кремом.

13. Перед подачей украсьте сушеными грушами. Они прекрасно «клеятся» на крем, ничего дополнительно делать не нужно.

Сушеные груши

Если хотите сделать именно чипсы из груши, ломкие и хрустящие, сушите дольше. Для декора тортов они должны быть мягкими, иначе теряют цвет.

ИНГРЕДИЕНТЫ

СИРОП

2 части воды

1 часть сахара

ДЛЯ ЦВЕТА

Пищевой гелевый или натуральные красители (например, свекла, малина, смородина и т.д.)

Совет: используйте твердые груши, их проще разрезать на тонкие ломтики.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Груши нарежьте тонкими ломтиками, 1–1,5 мм. Это важно! Чем толще ломтики, тем больше скручиваются при сушке.

2. Воду с сахаром доведите до кипения, сахар растворится. Добавьте краситель, чем больше, тем интенсивнее цвет и тем меньше эффект прозрачности.

3. Положите груши в сироп. Варите около 5–10 минут, пока ломтики не станут слегка прозрачными, затем выключите огонь. Если хотите насыщенный цвет, можно оставить груши в сиропе на 1–2 часа (можно даже на всю ночь).

4. Обсушите груши бумажным полотенцем и положите на противень, застеленный силиконовым ковриком. Отправьте груши на сушку:

– в духовку на 1,5–2 часа при температуре 70 °C, режим «конвекция»;

– в дегидратор;

– можно сушить при комнатной температуре 3–4 дня.

Готовые сушеные груши храните в плотно закрытом контейнере, проложив каждый слой пергаментной бумагой.

Имбирный торт с апельсиновым мармеладом

На форму 16 см. Время приготовления: 2 часа

Даже если вы не готовите торт в новогоднюю ночь, я уверена, что на зимних каникулах будет много поводов собраться за одним столом с близкими людьми. Непременно с тортом, самым зимним, который со вкусом имбирных пряников, меда и мармелада. Здесь мягкие кексовые коржи, им не нужно много крема или начинки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

180 г муки
1 1/2 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. корицы
1/2 ч. л. молотой гвоздики
110 г сливочного масла комнатной температуры
100 г сахара
50 г коричневого сахара
2 яйца
170 г меда
1 ч. л. ванильного экстракта
120 мл молока

НАЧИНКА

150 г апельсинового мармелада (рецепт на с. 58)

КРЕМ

600 г сливочного творожного сыра
150 г жирных сливок (от 30%)
120 г сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Подготовьте 3 формы для выпечки диаметром 16 см, для этого застелите дно пергаментной бумагой.

2. В небольшой миске смешайте сухие ингредиенты – муку, соль, разрыхлитель и специи.

3. В другой миске взбейте миксером масло комнатной температуры до пышного кремового состояния. Добавьте сахар (белый и коричневый) и взбивайте еще минуты 2–3.

4. Введите яйца по одному, взбивая каждый раз после добавления. Добавьте мед, ванильный экстракт. Перемешайте до однородной массы.

5. Добавьте мучную смесь и молоко в медовую массу в несколько этапов следующим образом: 1/3 мучной смеси, 1/2 молока, затем снова 1/3 мучной смеси, оставшаяся половина молока – и завершите последней третью мучной смеси. После добавления каждого ингредиента перемешивайте тесто до однородного состояния движениями лопатки сверху вниз.

продолжение на с. 132

MERRY CHRISTMAS

Совет: чтобы начинка «не убежала», сделайте из крема «заборчик» по краю коржа. Как приготовить пряники и домик для декора торта, вы можете узнать на с. 52.

Примечание: если вы используете мармелад, рецепт которого приведен на с. 58, старайтесь сделать его с мелко натертой цедрой апельсина, без крупных кусочков. С такой начинкой будет проще разрезать торт.

6. Распределите равномерно тесто в формах для выпечки. Выпекайте в духовке в течение 25–30 минут или до тех пор, пока после протыкания зубочистка не начнет оставаться сухой. Готовые коржи остудите на решетке.

7. Приготовьте крем. Для этого в глубокую миску выложите холодный творожный сыр, сливки, сахарную пудру. Взбивайте миксером 5–6 минут на средней скорости, пока текстура крема не станет плотной.

8. Соберите торт. Положите первый корж на поднос для торта. Смажьте кремом и распределите равномерно апельсиновый мармелад. Положите второй корж. Проделайте то же самое. Третий корж смажьте кремом и выровняйте торт.

9. Украсьте торт декором – пряниками, домиком и веточками розмарина.

CANDYKURS

Апельсиновый тарт

На форму 23 см. Количество порций: 8. Время приготовления: 2,5 часа

Логика моя при составлении этой книги была такая: у лимонного тарта есть брат – апельсиновый, и разделять их ни в коем случае нельзя. Вкус во многом будет зависеть от цитрусовых, которые вы используете, поэтому выбирайте с насыщенным и ярко выраженным вкусом. Можно внести немного импровизации – добавить цедру в начинку и заменить часть апельсинового сока на лимонный.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО

250 г муки

125 г холодного сливочного масла

100 г сахарной пудры

1 яйцо

НАЧИНКА

300 мл жирных сливок (33–36%)

240 мл апельсинового сока

100 г сахара

6 яичных желтков

Цедра апельсина (по желанию)

ДЕКОР

1 веточка мяты

1 красный апельсин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В большую миску выложите холодное сливочное масло, нарезанное на кубики, сахарную пудру и муку. Разотрите до состояния мелкой крошки.

2. Добавьте яйцо и быстрыми движениями замесите гладкое тесто. Заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник как минимум на 1 час.

3. Раскатайте тесто толщиной 3 мм между двумя листами пергаментной бумаги. Уберите снова в холодильник на 30 минут.

4. Выложите тесто в форму, дно наколите вилкой и уберите в морозильник на 10 минут.

5. По истечении времени достаньте основу для тарта, застелите ее пергаментной бумагой и насыпьте фасоль.

6. Выпекайте в духовке 20 минут. Затем удалите фасоль и бумагу. Продолжите выпекать без груза еще 10 минут.

7. Достаньте из духовки основу и полностью остудите.

продолжение на с. 136

8. Приготовьте начинку. В маленькой кастрюле доведите сливки до кипения, но не кипятите. Снимите с огня.

9. В сотейник влейте апельсиновый сок и всыпьте сахар. Постоянно помешивайте, пока смесь не закипит. Затем, используя силиконовую кисточку (предварительно намочите в холодной воде), снимайте сироп со стенок сотейника, чтобы он не кристаллизовался. Проварите сироп минут 10–15 до насыщенного цвета. Медленно введите теплые сливки, перемешайте до соединения, затем снимите с огня. Остудите.

10. Добавьте желтки. Перемешайте начинку до однородности.

11. Разогрейте духовку до 160 °С. Основу для тарта поставьте на противень. Достаньте его наполовину из духовки и налейте начинку до краев. Осторожно задвиньте противень в духовку и выпекайте тарт примерно 30–40 минут. Начинка должна успеть «схватиться». Главное – не передержать!

12. Готовый тарт достаньте из духовки и полностью остудите в течение нескольких часов. Затем можно отправить в холодильник. Украсьте перед подачей апельсинами и мятой.

CANDYKURS

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

У каждого из нас будет своя кулинарная история. Кто-то впервые распишет пряники или испечет пирог, кто-то попробует свой первый тарт или сварит карамель. Для кого-то с любовью и заботой вы соберете коробочки с печеньем.

В эти праздничные дни будут улыбки, объятия, встречи с друзьями и родными. Будут теплые душевные разговоры и звонкий детский смех. Будет шумно и весело, тихо и уютно и, конечно же, будет вкусно!

Мне волнительно и радостно быть частью ваших историй. Я хочу сказать вам – СПАСИБО! За доверие, поддержку, за возможность показать и рассказать вам о большом удивительном мире кулинарии, в котором каждый из нас немного маг и волшебник.

Желаю вам от всего сердца вдохновения и неиссякаемого желания творить!

P. S. Найти мой блог вы можете в инстаграме @olga_avet, буду рада увидеть ваши кулинарные истории по рецептам из этой книги!

УКАЗАТЕЛЬ

А

Апельсин (сок/цедра) 36, 43, 47, 58, 62, 77, 79, 80, 82, 90, 94, 130, 134

Б

Базилик 27, 28

Брокколи 17

В

Ваниль (экстракт/стручок) 38, 43, 71, 77, 80, 90, 114, 118, 121, 130

Винный уксус 21

Г

Гранат 99

Груша 19, 116, 125, 129

Д

Дрожжи (прессованные/активные сухие/сухие быстродействующие) 8, 27, 71, 73, 80, 86, 94

И

Изюм (темный/желтый) 69, 80, 82, 84, 94

Имбирь 43, 47, 52, 58, 69, 84, 130

Й

Йогурт 32

К

Какао-порошок 36, 43, 47, 101, 112, 118

Кардамон 47, 86, 125

Картофель 21

Клюква (свежая/сушеная/соус) 23, 62, 69, 71, 77, 79, 99, 121, 123

Корица 43, 47, 52, 62, 69, 71, 80, 86, 125, 130

Крахмал 90, 99

Кумкват 99

Курица 25

Л

Лимон (сок/цедра) 38, 43, 47, 49, 56, 58, 82, 84, 90, 101, 109, 134

Лук (порей/репчатый/белый) 19, 21, 25, 28

М

Малина (свежая/замороженная/джем) 51, 73, 114, 129

Марципан 71, 80, 94

Масло растительное (оливковое/виноградных косточек/кукурузное) 27, 28, 125

Масло сливочное 17, 19, 21, 25, 32, 36, 38, 40, 43, 45, 47, 51, 52, 64, 69, 71, 73, 77, 80, 84, 86, 90, 94, 101, 105, 109, 112, 114, 116, 118, 121, 130, 134

Матча 112

Мед 47, 52, 69, 105, 130

Молоко 71, 73, 77, 80, 82, 86, 88, 90, 94, 101, 118, 130

Мука (пшеничная/цельнозерновая/миндальная/фундучная) 17, 19, 21, 25, 27, 32, 36, 38, 40, 43, 45, 47, 51, 52, 69, 71, 73, 77, 79, 80, 82, 84, 86, 90, 94, 101, 105, 109, 114, 116, 118, 125, 130, 134

Мускатный орех 25, 43, 47

Мята 90, 112, 134

О

Орегано 27, 28

Орехи (грецкие/фисташки/пекан/миндаль) 19, 69, 71, 80, 84, 86, 94

П

Помидор 27, 32

Р

Розмарин 99, 123

Ром 47, 69, 84

С

Сахар (белый/коричневый/пудра/жемчужный/ванильный) 27, 36, 38, 40, 43, 45, 47, 51, 52, 56, 58, 62, 64, 69, 71, 73, 77, 79, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 94, 99, 101, 105, 109, 114, 116, 118, 121, 123, 125, 129, 130, 134

Семга 17

Сливки 19, 21, 25, 64, 82, 90, 99, 101, 109, 112, 121, 125, 130, 134

Сметана 17, 90, 105, 121, 125

Соль 17, 19, 21, 25, 27, 32, 36, 38, 40, 43, 45, 47, 51, 62, 64, 69, 71, 73, 77, 80, 86, 90, 94, 101, 125, 130

Спаржа 27

Сыр (твердый/козий/сливочный/бри/моцарелла/творожный/фета/рикотта/маскарпоне) 17, 19, 21, 23, 25, 27, 28, 32, 71, 90, 101, 114, 121, 125, 130

Т

Творог 84

Тимьян 19

Ц

Цукаты 69, 84

Ч

Чеснок 28, 32

Ш

Шоколад (темный/молочный/белый) 36, 38, 40, 45, 103, 112, 118, 121

Шпинат 25, 28

Я

Яйцо 17, 19, 21, 23, 25, 28, 32, 40, 47, 51, 52, 69, 71, 73, 77, 80, 84, 86, 88, 90, 94, 99, 101, 105, 109, 116, 118, 121, 125, 130, 134

- КАК ПРИГОТОВИТЬ НАЧИНКУ ДЛЯ ПИРОГА ЯГОДКА К ЯГОДКЕ?
- А КАК УКРАСИТЬ ЕГО ТАК, ЧТОБЫ СОРВАТЬ ДЖЕКПОТ ИЗ ЛАЙКОВ?
- И ЧТО ЭТО ЗА КАРАМЕЛЬНЫЙ КРЕМ, КОТОРЫЙ ДЕЛАЕТ САМЫЙ ПРОСТОЙ ПИРОЖОК БОЖЕСТВЕННЫМ?

ЛИНДА ЛОМЕЛИНО ЗНАЕТ ВСЕ СЕКРЕТЫ ИДЕАЛЬНОГО ПИРОГА. ОТВЕТЫ СОВСЕМ БЛИЗКО!

ГДЕ, КАК НЕ В СКАНДИНАВСКИХ СТРАНАХ, ЗНАЮТ, КАК ЗДОРОВО ПРОВОДИТЬ ДОЛГИЕ ЗИМНИЕ ВЕЧЕРА В КРУГУ СЕМЬИ. А ЧТО, КАК НЕ ВКУСНАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА, МОЖЕТ ПОДНЯТЬ НАСТРОЕНИЕ ВСЕМ ОБИТАТЕЛЯМ ДОМА?

КНИГА «СОГРЕВАЮЩАЯ ВЫПЕЧКА»
ПРИЗВАНА НАПОЛНИТЬ ВАШ ДОМ ТЕПЛОМ
И УЮТОМ НАСТОЯЩЕЙ СЕВЕРНОЙ КУХНИ

хлеб·соль

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Аветисьянц Ольга Владимировна

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ НОВЫЙ ГОД

Ответственный редактор *А. Райдер*
Редактор *С. Галанинская*
Художественный редактор *В. Терещенко*
Технический редактор *Л. Зотова*
Компьютерная верстка *О. Розанова*
Корректор *Т. Кузьменко*

В оформлении переплета использованы фотографии:
Alena Ozerova / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации: Julia Sudnitskaya, Flaffy, Iryna Kashpur, Zamurovic Photography, Kristina.Co, LiliGraphie, il67, Plan-B, Pasko Maksim, Callahan / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz
Интернет-дукен : www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию, в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо» www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 30.08.2019. Формат 80x100 1/16.
Гарнитура «FreeSet». Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,33.
Тираж экз. Заказ

А19 **Аветисьянц, Ольга Владимировна.**

Готовим вместе Новый год / Ольга Аветисьянц. – Москва : Эксмо, 2020. – 144 с. : ил. – (Кулинарное открытие).

Вы готовы к тому, что в доме поселятся ароматы ванили, корицы, кардамона, карамели и апельсина, а кухня превратится в настоящую кондитерскую? Если да, то книга Ольги Аветисьянц «Готовим вместе Новый год» создана специально для вас. Этот на удивление теплый блогер с первых страниц приучает нас к мысли, что сладкая жизнь – это нормально. После 10 минут чтения начинаешь понимать, что синнабоны с корицей, датский кринглл, рождественский штоллен и пять видов печенья – это твой личный must have, и руки сами тянутся к мешочку с мукой и блендеру. Фотографии Ольги заслуживают отдельной похвалы и заставляют вспомнить об иллюстрациях к сказкам и натюрмортах малых голландцев. Все рецепты сопровождаются красивейшими авторскими фото и комментариями настолько детально, что любое блюдо из любого раздела сможет приготовить даже новичок. А книга написана с такой любовью к читателям, так трогательно, вкусно и уютно, что хочется положить ее под елочку в качестве подарка дочке или маме вместе со свежеиспеченными по фееричным рецептам Ольги пряниками и кексами.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-104247-9

© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2020

ISBN 978-5-04-104247-9
9 785041 042479 >

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru
ЛитРес:

16+

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261

ВАШ ЛОГОТИП НА ОБЛОЖКЕ

ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ К КЛИЕНТАМ НА ОБЛОЖКЕ

MERRY CHRISTMAS and HAPPY New Year!

Книга о зимней выпечке от Ольги Аветисьянц дышит атмосферой уютного домашнего чаепития. Кулинарные книги редко хочется читать. К счастью, заставки к рецептам Ольги не только написаны понятным языком, преподносят необходимые кухонные лайфхаки, но еще и задают правильный ритм действиям, настраивают на позитив даже в процессе приготовления. Рецепты выверены, они красивы и просты настолько, что вне зависимости от вашего уровня подготовки вас ждет уверенный успех. Но самое главное – Ольга пишет для людей. Она тонко чувствует своего читателя и понимает, как именно создать уют и тепло за семейным столом или дружескими посиделками. Поскольку так же, как и я, Ольга не любит лишних телодвижений, результат будет максимально красивым и вкусным при минимальных временных затратах.

Катерина Агроник, шеф-повар – кондитер, хозяйка ателье тортов для особого случая Select Cake.

хлеб·соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-104247-9
9 785041 042479 >