

*Самый сладкий
Новый год*



*сборник рецептов
автор Дарья Близнюк
@zhabcka
@zhabcka_food*

СОДЕРЖАНИЕ

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

РЕЦЕПТ	на странице
Апельсиновый чизкейк	3
Тыквенный рулет	4
Печенье медовое (арахис-карамель-шоколад)	5
Капкейки «Банан-кофе»	6
Пирожное «Елочки»	7
Кекс Данди	8
Пряники (под роспись и просто так)	9
Торт «Шоколадный шоколад»	10
Штолен дрожжевой	11
Мини Штоллен (штоллен Конфект)	12
Новогодний торт	13
Рождественский кекс	14
Пряничное тесто (для домика или елочки)	15
Штоллен творожный	16
Сладкая колбаса	17
Имбирное печенье	18
Тирамису	19
Конфеты из нута	20
Пирожное «Картошка» в форме шишки	21
МЕГАшоколадный торт	22
Говядина с грибами в тесте (по мотивам Веллингтон)	23
Павлова с гранатовым кремом	24
Медовый торт «Звездочка»	25-26
Торт «Баунти»	27-28
Капкейки «Елочки»	29
Шоколадный медовый торт	30
Торт «Беллини»	31-32
Апельсиновый кекс	33
Торт Зимний	34
Миндальное печенье	35
Пирог со сметанной начинкой и мандаринами	36
Пряные конфеты	37
Ореховый торт	38
Молочные коржики	39
Овсянке печенки	40
Кекс с творожным сыром и яблоками	41
Рождественский кекс в глазури	42
Рождественское полено	43
Шоколадный чизкейк	44
Кекс лимонный с меренгой и манго	45
Кейк-попсы	46
Торт песочный с карамелью	47
Карамель «Апельсин-маракуйя»	48
Корзиночки с орехами и фруктами	49
Наполеон	50
Пряники в глазури	51
Шоколадный пирог	52
Рулет с заварным бисквитом	53
Муссовый Наполеон	54
Эклерчики с заварным кремом	55
Английский Рождественский Пудинг	56
Запеканка с мандаринами	57
Меренга на палочке и печенье с маршмеллоу	58
Корзиночки с белковым кремом	59
Шоколадные кексы с вишней и крем «пломбир»	60
Фисташка Кофе и Ваниль	61
Зефир банановый	62
Кекс с клюквой и хрустящей корочкой	63
Заключение	

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Начинка

- Творог 450 г (5-9%)
 - Сливки 33-35 % 60 г
 - Сыр творожный 300 г
 - Яйца 120 г (2штСО)
 - Желтки 60 г (3штСО)
 - Соль 2 г
 - Сахар 170 г
 - Крахмал кукурузный 20 г
 - Лимонный сок 1стл
 - Сок апельсиновый 50мл
 - Цедра одного апельсина
 - Ваниль
- #### Основа
- Сливочное масло 60 г песочное печенье300 г
 - Сок апельсиновый 50мл + цедра 30г
 - Цедра апельсина 1чл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Измельчить печенье в крошку, смешать с маслом и соком. Сформировать дно и бортики для чизкейка в кольце (диаметр 18см) или чаше мультиварки. Оставьте в холодильнике на время приготовления начинки.

Объединить сыр, творог, сахар, соль, сливки в крем. Добавить порциями яйца. Ввести сок, цедру и ваниль.

Вылить сырную массу в основу.

Готовить в мультиварке режим «Запеканка» или в духовке при 130С часа полтора. Середина должна подрагивать.

Духовку приоткрыть, после остывания чизкейк в форме убрать на ночь в холодильник.

Доставить из формы утром, украсить, нарезать и есть.





ТЫКВЕННЫЙ РУЛЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто
Яйца 3 шт
Тыквенное пюре (просто отварить/ запечь тыкву и пробить блендером)170 г
Сахар 170г
Сахар ванильный 10 г
Мука 100 г
Специи (корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика, душистый перец) 1,5 чл
Разрыхлитель 8г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца взбить с сахаром и ванилью в пышную массу

Добавить пюре, взбить

Смешать остальные сухие ингредиенты

Все вместе взбить

Противень застелить пергаментом, вылить тесто

В разогретой до 180С духовке выпекаем корж минут 15-20 (до сухой спички)

Чистое кухонное полотенце сбрызнуть водой, положить на него новый пергамент, перевернуть готовый корж и аккуратно снять бумагу, на которой выпекали

Сворачиваем плотно рулет с полотенцем и пергаментом, оставляем остыть.

Сырный крем

Сливочное масло (комнатной температуры) 70 г

Творожный сыр 300 г

Сахарная пудра 70 г

Ваниль

Сливки 33 % 80 г

Сливочное масло взбиваем с сахарной пудрой в пышную массу

Добавляем холодный сыр и перемешиваем, взбиваем на низких оборотах, добавив ваниль и сливки, перемешать.

Сборка

Разворачиваем корж, смазываем кремом, сворачиваем, заворачиваем пленкой, убираем в холодильник на пару часов.

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ (арахис-карамель-шоколад)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничная мука - 400 г
Сахар - 80 г
Куриные яйца - 2 шт
Сливочное масло - 150 г
Мед - 120г
Сода 5г
Корица молотая 5г
Соль - 3г
Арахис 200г
Солёная карамель (или варёная сгущёнка) 100г
Тёмный шоколад 150г + 50г жирных сливок
Молочный и белый шоколад по 70г
Соль крупная (по желанию, но я добавляю)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На медленном огне прогреть сахар, мёд, кубики масла до растворения, добавить соду, перемешать. Масса побелеет и увеличится в объёме.

Смешать муку, корицу и соль, влить чуть остывшую медовую массу, добавить яйца и замесить тесто, Убрать в пакет и холодильник на час.

Разделить на части по 25грамм. формируем шарики и выкладываем на расстоянии на противень, застеленный пергаментом. шарики сплющиваем и в центре делаем небольшое углубление (например, дном рюмки, смазанной в масле).

Выпекаем 10-15 минут в разогретой до 180-200С духовке.

Арахис обжарить, почистить и смешать с карамелью или вареной сгущенкой, заполнить углубления в остывших печенюшках (я слегка сверху посыпаю солью, можно это не делать).

Горячими сливками залить темный шоколад и перемешать до объединения, остудить и залить сверху карамель, чтобы край печенюшки остался виден.

Нанести хаотично декор растопленным молочным и белым шоколадом из кондитерского мешка. Можно есть сразу или после стабилизации.

Соленая карамель

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 гр сметана 25%
70гр сливочное масло
150 гр сахара
1/2 чл соли (ну или по вкусу)

Высыпьте 50 г сахара в небольшую кастрюльку и разровняйте. Растопите его до янтарного цвета, но не мешайте. Добавьте еще 50 г сахара, дождитесь пока и он начнет таять, не мешая. Можно лишь чуть-чуть встряхнуть кастрюльку, что бы сахар равномернее лег на дно.

Повторите так 4 раза, пока весь сахар не растает.

Держать сахар на огне, пока он не станет глубокого янтарного цвета. Затем снимите с огня и добавьте 30 г сливочного масла и соль. Мешайте деревянной лопаточкой и будьте очень осторожны, т.к. смесь горячая.

В несколько подходов добавляйте горячую сметану, каждый раз хорошо размешивая.

Поставьте кастрюлю обратно на медленный огонь и варите, пока смесь не достигнет 108С.

Пробейте блендером



КАПКЕЙКИ «БАНАН-КОФЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйцо куриное 2 шт
 Масло растительное 100 мл
 Сахар 100 г
 Мука пшеничная 200 г
 Ванильный сахар 10 г
 Разрыхлитель 10 г
 Банан 3 шт (200г мякоти в тесто, остальное сверху)
 шоколад 100г

пропитка
 кофе растворимый 1чл
 вода 150мл
 сгущенка 1стл

сверху «шапочки» по рецепту банановый зефир стр 62

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вилкой размять два банана, добавить 2 яйца, 100мл масла растительного, 200 г муки и 100 г сахара, по 10 г ванильного сахара и разрыхлителя. все смешать вилкой.

Добавить шоколад (1:1 молочный и темный)

Поставить бумажные капсулы в формочки для маффинов и заполнить каждую тестом на 2/3. сверху положить по кружочку банана и посыпать специям, можно по щепотке сахара и орешков. выпекать при 200С минут 40, до готовности проверить готовность деревянной шпажкой.

Готовые кексы остудить, вылить на каждый 1-2чл пропитки (для ее приготовления надо в теплой воде растворить кофе и досбавить сгущенку)

Отсадить сверху зефирый крем, можно украсить печеньками

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близняк

ПИРОЖНОЕ «ЕЛОЧКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

корж
мука пшеничная 120 г
какао 20 г
соль щепотка
сахар 120 г
разрыхлитель 10 г
сахар с натуральной ванилью 10г
яйца 180г

крем
сыр маскарпоне 150г
сахарная пудра 40г (или по вкусу)
кокосовая стружка 30г
сливки 150г

айсинг сухой с водой, плюс краситель и посыпки для декора



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

приготовить корж
соединить сухие ингредиенты: муку, какао, соль, разрыхлитель, хорошо смешать венчиком
яйца взбить с сахаром (обычным и ванильным)
объединить обе смеси
готовое тесто выложить на противень, застеленный пергаментом, разровнять лопаточкой
выпекать в разогретой до 180С духовке минут 10.
готовый бисквит должен пружинить при нажатии
переложить корж с бумагой для выпекания на ровную поверхность, немного остудить, обернуть пленкой и дать полностью остыть.

приготовить крем
растереть лопаточкой сыр и пудру, добавить сливки, взбить, всыпать кокосовую стружку и перемешать до объединения. использовать

сборка

вырезать из коржа круги диаметром 7см, соединить попарно кремом и убрать в морозилку часа на три.

Подмороженные заготовки окунать в глазурь и дать остыть.

нанести рисунок в виде «елочки» зеленым айсингом, добавить посыпки

Глазурь

глазурь
шоколад 300г
масло (можно микс растительного и какао-масла) 60 г



КЕКС ДАНДИ

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 20 см форму)

- 3 яйца
- 170 г сливочного масла
- 120 г мелкого сахара
- 220 г пшеничной муки
- 10г разрыхлителя
- 1 ч.л корицы
- 1 ч.л (молотой гвоздики, мускатного ореха, имбиря и кардамона)
- 200 г изюма (предварительно замачиваю в коньяке, как для штоллена)
- 140г кураги
- 50 г миндаля
- Тертая цедра одного лимона
- 140 г миндаля для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм надо залить коньяком или ромом на сутки или на неделю.

Чем больше ароматов и вкусов впитает изюм, тем больше он отдаст кексу и выпечка получится вкуснее.

Масло комнатной температуры растереть с сахаром и взбить в крем, добавить яйца по одному, каждый раз дополнительно взбиваем.

Соединить сухие ингредиенты венчиком и затем порциями добавить к яичной массе.

С изюма удалить лишнюю жидкость.

Добавить в тесто мелкую цедру лимона, порезанную курагу, изюм.

Миндаль (для начинки) промыть, просушить, измельчить и отправить в тесто.

Кольцо диаметром 20см смазать маслом, затянуть фольгой. Выложить все тесто, разровнять и сделать небольшое углубление в середине, чтобы во время выпечки середина сильно не поднималась.

Сверху кекс украсить миндалем без шкурки.

Отправить в разогретую до 170С духовку минут на 40, снизить температуру до 160С и выпекать еще 40 минут.

Достать из духовки и остудить в кольце, вынуть из кольца (на видео показала про способ с ножом).

Можно полностью остывший кекс завернуть в пергамент, потом в пленку.

Его можно плотно завернуть и хранить 2-4 недели, периодически пропитывая крепким алкоголем, а можно есть сразу, он хорош и в том и в другом варианте

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

ПРЯНИКИ

(под роспись или просто так)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мед 500грамм
Сахар 500грамм
Масло сливочное 300грамм
Специи
Какао (в шоколадные прянички) 50 грамм
Мука примерно 1250 (у меня тесто в себя берет меньше, обычно) грамм
Яйцо куриное 2 штуки
Разрыхлитель 10 грамм
Ванильный сахар 10 грамм
Корица 1чл
Цедра 1 лимона и 1 апельсина
Коньяк 3 стл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мед, сахар, масло прогреть, пока сахар не растворится и остудить до теплого состояния.
Половину муки перемешать с разрыхлителем, специями, какао, корицей и цедрой.
Вилочкой перемешать яйца и в 2 этапа ввести в медовую массу
Влить коньяк
Постепенно добавить в медовую массу муку со специями, размешать до однородности.
Добавляем остальную муку медленно, хорошо вымешиваем тесто, оно получится плотным и эластичным.
Всю муку не нужно стараться вмешать..
Тесто разделить на несколько частей (так с ним удобнее работать), завернуть в пленку и убрать в холод на несколько часов (лучше - На ночь)
Тесто раскатывается легко. Формочками вырезаем фигурки, противень застилаем бумагой и выпекаем прянички.
Время зависит от духовки, у меня- 7минут при 180С

Готовые можно припылить кандурином.



ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ ШОКОЛАД»

ИНГРЕДИЕНТЫ

корж
Мука 80 г
Какао 15 г
сахар 90г
Растительное масло 30 мл
Молоко 50 мл
Яйца 2шт (120г)
Разрыхлитель 5 г
Соль щепотка
Мелкая цедра апельсин 1стл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить яйца с сахаром. Тонкой струйкой влить молоко и масло.

Отдельно венчиком смешать муку, какао, соль и разрыхлитель. В 3-4 этапа добавить сухие в жидкие, перемешать.

Кольцо диаметром 18 см затянуть фольгой, вылить тесто. Разровнять, пару раз аккуратно постучать по столу. Выпекать в разогретой до 180С, до сухой спички.

Готовый бисквит остудить на решетке, затянуть плёнкой и на пару часов убрать в холодильник.

Разрезать на 2-3 коржа(использую 2 в торт)

Пропитать (ликёр Бейлис соединить с горячей водой 1:1 или, для безалкогольного варианта,; пакетик кофе 3в1 развести в 150мл кипятка)

Шоколадный мусс (аналогично приготовить мусс на белом шоколаде. меняем только вид шоколада)
сливки 33% 130 г + 110 г взбить

сахар 25 г

желток 2шт (30 г)

желатин 5 г

Молочный шоколад 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

желатин залить водой и оставить до полного набухания

нагреть 130 г сливок до 70С взбить желток с сахаром, медленно добавить сливки, продолжая постоянно взбивать поставить смесь на водяную баню, помешивая довести до легкого загустения, снять массу с огня, добавить набухший желатин и шоколад, хорошо перемешать и пробить блендером как только масса слегка остынет, добавить полувзбитые сливки, перемешать.

Кольцо диаметр 18 см затянуть плёнкой, проложить ацетатной плёнкой борт. Поставить на подложку

Вылить мусс на молочном шоколаде, подморозить.

Положить корж с двусторонней пропиткой.

Вылить мусс с белым шоколадом, второй корж с двусторонней пропиткой, закрыть плёнкой и убрать в холодильник для стабилизации.

Убрать кольцо, перевернуть на подложку, чтобы сверху оказался слой на молочном шоколаде.

Нанести на верх и бока торта шоколадный ганаш (в 100мл горячих сливок добавить 100г темного шоколада, все перемешать, пробить блендером, остудить и использовать)

ШТОЛЛЕН ДРОЖЖЕВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Цукаты/сухофрукты 600г
Коньяк/ром/амаретто 250мл
Орехи 200г
Цедра лимона и апельсина 15г
Масло сливочное 250г
Сахар 100г
Сахар ваниль 10г
Яйцо 2шт
Дрожжи быстродействующие 16г
Мука пшеничная 750г
Молоко 200мл
Для посыпки
Масло сливочное 100 г
Сахарная пудра 400 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

За день до приготовления (лучше за неделю/две/месяц или год) залить коньяком или ромом цукаты/сухофрукты. Оставить на ночь. Можно заменить алкоголь на крепкий горячий чай и чайную ложку ромовой эссенции, но итоговый вкус будет не такой, как хотелось бы.

Этой смесью залить сухофрукты минимум на 20 минут, затем жидкость слить.

В день приготовления:

Вынуть сухофрукты из алкоголя (его можно не выливать, а использовать в приготовлении какой-нибудь ароматной выпечки), добавить мелкую цедру, перемешать. Сливочное масло достать из холодильника, чтобы оно стало комнатной температуры.

Если использовать будете прессованные или активные дрожжи, то сделайте опару из 200ml теплого молока, 1стл сахара и 3 стл муки.

Если используете быстродействующие, то горячим молоком залить сахар и ваниль и перемешать до растворения, охладить до 35С, добавить яйца, 100г муки, соединить миксером в однородную массу без комочков.

Добавить 300г муки с щепоткой соли, замесить слегка липкое тесто.

Постепенно добавляем частями мягкое масло и муку (100г муки от общего количества отложите в сторону)

И замешиваем приятное эластичное, но не жидкое тесто.

Оставляем в тёплом месте на час на расстойку.

Добавляем рубленые орехи и цукаты, плюс оставшуюся муку и вымешиваем тесто.

Делим на 4 или 8 частей

Противень застелить бумагой, сформировать штоллены, между положить свёрток пергамента

Включить духовку разогреваться до 180С и убрать штоллены в её середину. Готовить около 40-45мин, если изделия небольшие, то меньше, до сухой спички.

Растопить масло, вынуть штоллены из духовки, остудить, смазать маслом с помощью кулинарной кисти. Через сито обильно посыпать пудрой, завернуть в пергамент и фольгу, убрать на 1-2 недели.



МИНИ ШТОЛЛЕН (ШТОЛЛЕН КОНФЕКТ)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжи быстродействующие 7г
Мука 500г
Сахар мелкий 110г
Ванильный сахар 10г
Молоко теплое 150мл
Масло сливочное 82,5% комнатной температуры 150г
Цедра лимона 1стл
Цедра апельсина 2 стл
Изюм и курага, замоченные в роме 250г
Марципан 150г

Для обвалки

Сливочное масло (растопить) 100г
Сахарная пудра 70г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В миску всыпать муку, дрожжи, ваниль, сахар и перемешать венчиком, добавить масло и молоко, вымесить тесто

Добавить цедру и цукаты с изюмом, вымешивать минут 10-15 до эластичности

Положить тесто в миску, закрыть салфеткой сверху и убрать на час в теплое место

Тесто обмять, разделить на 4 части, каждую раскатать в длинный прямоугольник длиной 30см, а шириной 7-8

Из марципана скатать колбаску длиной 30см, разрезать вдоль на 2 части и потом каждую еще раз вдоль, чтобы получилось 4 одинаковые заготовки

Полоску марципана выкладываем на полоску теста и заворачиваем внутрь. Нарезаем на 8 разных частей

Противень застелить пергаментом, выложить заготовки, смазать растопленным маслом и убрать минут на 30 в теплое место на расстойку

Готовить в разогретой до 180С духовке 20минут, почти на самом верхнем уровне

Горячие штollenки кисточкой обильно смазать маслом и обсыпать пудрой

Дать полностью остыть

Хранить в герметичном контейнере.

Как и классические штollenны с каждым днем эти конфетки будут становиться только вкуснее

МАРЦИПАН (можно приготовить дома)

Миндальная мука 150г

Сахар 220г

Вода 60мл

Лимонный сок 20мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сотейник с толстым дном высыпает сахар, заливаем воду, ставим на средний огонь.

Доводим до кипения, варим до 118 С. (Можно проверить сироп на мягкий шарик. в миску с холодной водой ложкой наливаем каплю сиропа и пальцами собираем, если получился мягкий шарик - сироп готов)

Высыпает в сироп миндальную муку, перемешиваем и варим, помешивая ещё 3 минуты, после я добавляю лимонный сок, перемешиваю и через 10 секунд выключаю, если масса очень влажная, то можно ещё чуть уварить, если очень сухая, то можно добавить немного горячей кипячёной воды.

Готовый марципан заворачиваем в плёнку и храним в холодильнике

НОВОГОДНИЙ ТОРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бисквит (диаметр 18-20г)
Яйца 3 шт (180г)
Сахар (80г)
Мука 150г
разрыхлитель 8г
Ванильный сахар 10г
Соль щепотка
Яблочная начинка с апельсином
Яблоки свежие 200г
Апельсиновый сок 100мл
Цедра лайма(можно лимон) 1стл
Крахмал кукурузный 20г
Сахар 20г
Вода 30мл
Пропитка
Сок и цедра 1/2 лимона
Сок и цедра 1 апельсина
Мёд 30г

Все соединить и довести до кипения, пропитать каждый корж



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Корж

Взбить сахар обычный и ванильный с яйцами в пышную массу
Соединить соль, муку и разрыхлитель венчиком объединить обе смеси
Кольцо затянуть фольгой, вылить тесто, выпекать в разогретой до 180С духовке минут 30, до сухой спички
Достать из духовки, остудить, вынуть из кольца, завернуть в пленку и на 2 часа в холодильник
Нарезать на три коржа

Начинка

Яблоки нарезать кубиками, добавить сок, сахар, цедру и довести до кипения, влить крахмал, перемешать, загустить, снять с огня и остудить.

Крем (начинка и черновой)

Творожный сыр 300г
Сливки 33-35% 100г
Сахарная пудра 60г
Ванильный сахар 10г
Все взбить и использовать.

Крем (финальный)

Сливки 33-35% 100мл
Шоколад белый 200г
Сыр творожный 150г
В горячих сливках растворить шоколад, пробить блендером, закрыть плёнкой, убрать в холодильник часа на 4-6. Добавить сыр и взбить блендером в крем.

Сборка

Корж смазать пропиткой, первый крем, немного начинки, чуть крема и закрыть коржом, смазать кремом первым и в холодильник, потом финишный шоколадный крем.



РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло (растопить и остудить) 120 г
 Сахар 180 г
 Яйца 180 г (3 шт СО)
 Ванильный сахар 20г
 Творог 220 г
 Мука 220 г
 разрыхлитель 10 г
 Кардамон, корица, имбирь 2г (0,5 чл)
 Апельсиновая цедра очень мелкая (как кашица) 20г
 Курага и изюм (на ночь залить коньяком) 150г
 Сахарная глазурь (айсинг)
 Сахарная пудра 180-220г
 Белок 30г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Объединить в крем творог (если он крупинками, то пробейте погромным Блендером творог с маслом), масло, яйца, сахар (простой и ванильный), Специи и цедру.

Смешайте муку с разрыхлителем (можно добавить щепотку соли, по желанию)

Обе смеси аккуратно перемешать, добавить изюм и порезанную мелкими кубиками курагу.

Форму смазать маслом, посыпать мукой.

Выложить в форму тесто, заполнив на 2/3

Выпекаем до сухой спички в разогретой до 180С духовке минут 50-60, до

Сухой спички.

Если выпекать при высокой температуре, то верх может сильно потрескаться, чем будет ниже температура и более плавным выпекание, тем аккуратнее получится шапочка. Возможно, что в вашей духовке температура должна быть еще ниже, а время приготовления дольше.

Можно выпекать при более высокой температуре быстрее, получится тоже вкусно, просто не так красиво сверху.

Кекс полностью остудить и нанести глазурь, украсить посыпками.

Для приготовления глазури: смешать белок и 150г сахарной пудры, добавить ложку лимонного сока и постепенно добавить сахарную пудру до нужной консистенции.

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

ДЛЯ ДОМИКА ИЛИ ЕЛОЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

430 г пшеничная мука
0,5 чл разрыхлитель
1,5 ст. л специй
1 щепотка соль
150 г сахар
50 мл горячая вода
120 г жидкий цветочный мед
100 г сливочное масло
60 г желток яичный



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сотейнике с толстым дном растопить сахар до золотистого цвета. Осторожно влить 50 мл горячей воды, перемешать, добавить сливочное масло, специи, еще раз перемешать и снять с огня. Остудить до 40С. После охлаждения, добавить желтки, мед, муку, соль, разрыхлитель и замесить тесто.

Завернуть в пакет и убрать в холодильник часа на 3.

После тесто размять, раскатать на присыпанной мукой поверхности.

Вырезать пряники нужной формы (можно использовать специальные формы или сделать трафарет из картона)

Выпекать в разогретой до 180С духовке 10-20 минут. Зависит от размера и толщины пряника.

"Склеивать" детали между собой надо айсингом , его можно приготовить самостоятельно из яичного белка и сахарной пудры или использовать готовую сухую смесь ("сухой айсинг", который разводят водой, до нужной консистенции)



ШТОЛЛЕН ТВОРОЖНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Цукаты\сухофрукты 550г
 Коньяк 250мл
 Орехи (миндаль, фундук, кешью) 100г
 Лимон (цедра 5г, сок 25г)
 Сливочное масло 250г
 Сахар 180г
 Мука 560г (может чуть больше)
 Разрыхлитель 25г
 Ванильный сахар 30г
 Творог 250г
 Яйца 2шт (100г)
 Соль 2г
 Масло сливочное 100г
 Сахарная пудра 400г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

За день до приготовления залить коньяком или ромом цукаты/сухофрукты. Оставить на ночь. Если нет такой возможности, заменить алкоголь на крепкий горячий чай и чайную ложку ромовой эссенции. Этой смесью залить сухофрукты минимум на 20 минут, затем жидкость слить и приступить к приготовлению теста.

На следующий день, за 10 минут до начала приготовления добавить к сухофруктам цукаты, размешать. Через 10 минут вынуть сухофрукты из алкоголя (его можно не выливать, а использовать в приготовлении какой-нибудь ароматной выпечки). Сливочное масло достать из холодильника, чтобы оно стало комнатной температуры. Смешать сухофрукты, орехи и цедру лимона.

Взбить миксером мягкое сливочное масло с сахаром и ванилью.

Отдельно взбить яйца и творог (творог лучше брать мягкий, не зернистый).

Соединить взбитое масло с творогом, хорошо размешать. Из лимона выжать сок. Лимонный сок, разрыхлитель, орехи и цукаты с сухофруктами добавить к творогу, ещё раз размешать тесто.

Добавить 2/3 муки, хорошо вымесить тесто. Постепенно частями вводить остальную муку, каждый раз размешивая тесто. Оно должно получиться немного тугим, но мягким и эластичным.

Разделить тесто пополам. Противень застелить пергаментной бумагой, смазать её сливочным маслом. Формировать штоллены можно сразу на противне.

Разогреть духовку до 180 градусов и убрать штоллены в её середину. Готовить около часа; если верх слишком зарумянился, накрыть фольгой (у готовых штолленов получается достаточно плотная корочка). Можно разделить тесто на 4 части и получиться 4 небольших изделия, их готовим минут 40-45.

Растопить 100 г сливочного масла, вынуть штоллены из духовки и смазать их маслом с помощью кулинарной кисти. Через сито обильно посыпать штоллены сахарной пудрой.

Завернуть творожные штоллены в фольгу на хранение или есть сразу.

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

СЛАДКАЯ КОЛБАСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

500г печенья (с имбирным получится идеально новогоднее)

200г шоколада

200г жирных сливок (33-35%)

Сахарная пудра для обсыпки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печенье измельчить (лучше оставлять и мелкую и крупную крошку. Так вкуснее)

Дети любят послаще, поэтому можно взять молочный или карамельный шоколад, мне больше нравится менее сладкая версия с тёмным горьким, но тут дело вкуса).

Шоколад залить горячими сливками, перемешать, до однородности.

Смешать с крошкой и оставить минут на 20-30. Разделить на две части. Каждую выложить на плёнку, чуть помять руками и придать форму плотной колбаски.

Убрать на ночь в холодильник.

При подаче чуть обсыпать сахарной пудрой.



ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло сливочное комнатной температуры 125г
 Мед жидкий 100г
 Сахарная пудра (обязательно пудру! с сахаром получается не такое нежное тесто) 70г
 Яйца 1шт (60г)
 Имбирь молотый 5г +корица 5г
 Мука 330г
 Разрыхлитель 10г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить сахарную пудру с медом и сливочным маслом в пышный крем
 Добавить яйцо, разрыхлитель, взбить
 Постепенно добавить муку и замесить эластичное тесто
 Завернуть в пленку и убрать в холодильник на час, но можно и сразу раскатывать между двух листов для выпекания, припылив тесто мукой
 Вырезаем формочками
 Выпекаем при 180С минут 7-15 (зависит от духовки, как край начинает зарумяниваться - печенье готово)
 Дайте полностью остыть на пергаменте и потом снимайте.
 Можно раскатать тоненько и выпекать буквально минут 5, получится хрустящее.

PS для колбасы можно просто раскатать тесто в пласт, нарезать ножом на кусочки и запечь в духовке. Потом измельчить и остудить.

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

ТИРАМИСУ

(на 2 формы 18-20см диаметр)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Савоярди (примерно 30 штук)
Шоколад горький 70% 70 грамм
Маскарпоне 500 грамм
Гранатовое вино (для взрослого) 70мл
Гранатовый сок (для детского) 70мл
Сахарная пудра 100г
Яйцо куриное 4шт
Холодный крепкий эспрессо 150мл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить белки в очень крепкую пену, добавить 2стл сахарной пудры и снова взбить
Желтки с сахарной пудрой остальной растереть до бела
Постепенно, добавить маскарпоне к желтковой массе
Белки по ложке добавлять в крем и аккуратно снизу-вверх перемешивать
Кофе разделить на две части, в одну добавить гранатовое вино, в другую - гранатовый сок
На дно бокала положить немного крема
Каждое печенье обмакиваем в кофейную смесь с двух сторон. Для детских двух бокалов печенье обмакиваем в безалкогольную кофейную смесь
Выкладываем ряд печенья на крем
Сверху слой крема, затем снова слой печенья и тд
Верхний слой крема посыпаем тёртым на мелкой тёрке шоколадом и какао
Убираем на ночь в холодильник, чтобы десерт настоялся.



КОНФЕТЫ ИЗ НУТА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Нут вареный 120г
Арахисовая паста (у меня с белым шоколадом, можно
взять классику) 60г
Кокосовая стружка 15г
Мед 40г
Цедра одного апельсина мелкая
Ваниль несколько капель
Соль щепотка
Шоколад темный 80г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы приготовить нут, необходимо залить его чистой водой на ночь, а утром отварить до готовности

Блендером взбить нут, кокосовую стружку, мед, цедру, ваниль, соль, арахисовую пасту в кремообразную массу

Масса получается пластичной и хорошо лепится (у меня арахисовая паста была из холодильника), если у вас получается жидковата, то просто накройте пленкой и уберите в холодильник на час или на ночь сформируйте шарики влажными руками и подморозьте в морозилке минут 30 .

Растопите шоколад на водяной бане, поочередно обмакивайте шарики в шоколад и выкладывайте на доску можно посыпать кунжутом или любыми измельченными орешками

можно обойтись без шоколада и использовать для обвалки какао, орешки, кокосовую стружку, кунжут или оставить просто так.

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

В ФОРМЕ «ШИШКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

(на 14-16 штук)

Бисквит
мука пшеничная 160г
какао-порошок 30г
сахар 180г
растительное масло 60мл
молоко 100мл
яйца 250г
разрыхлитель 10г
соль 2г

Для декора
сахарная пудра
шоколадные хлопья

Крем

сливки 33-35% 100г
шоколад темный 70% 100г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

для бисквита: взбить в пышную массу яйца с сахаром. тонкой струйкой влить молоко и масло. Отдельно венчиком смешать муку, какао, соль и разрыхлитель. В 3-4 этапа добавить сухие ингредиенты в жидкие и аккуратно перемешать. Форму размером 30х25см застелить пергаментом, вылить тесто. Разровнять, пару раз аккуратно постучать по столу. Выпекать в разогретой до 180С минут 40, до сухой спички.

Готовый бисквит остудить на решетке. Превратить в крошку.

Для крема: шоколад залить горячими сливками и перемешать, до растворения шоколада.

Добавить в крошку шоколадную массу, хорошо смешать до однородности. Если масса суховата, то постепенно добавляем сгущенку или просто жирные сливки, если сладость вас устраивает.

Влажными руками формируем «картошечки».

Выкладываем на доску, застеленную пленкой или пергаментом.

Убираем в холодильник и постепенно по несколько штук достаем, декорируем хлопьями и убираем в холодильник.

Готовые посыпаем сахарной пудрой.





МЕГАшоколадный ТОРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Корж
яйца 6шт (360г)
сахарная пудра 75г
шоколад горький 150г
кукурузный крахмал 25г
какао-порошок 30г

Крем
шоколад горький 225г
сливки 33-35% 150г
маскарпоне 125г
ликер Baileys 100г

пропитка
ванильный или ореховый сироп 20мл
вода 40мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

корж:

растопить шоколад
разделить яйца на белки и желтки
взбить белки с сахарной пудрой в очень воздушную массу
крахмал смешать с какао венчиком
соединить желтки с чуть остывшим шоколадом
постепенно добавлять белки и сухую смесь
в самый последний момент добавляем оставшиеся белки взбитые и аккуратно перемешиваем
выкладываем тесто в кольцо, затянутое фольгой (диаметр 18см)
выпекаем в разогретой до 180С духовке минут 20-25, зависит от духовки.

корж остудить, пройти по внутреннему краю кольца ножом, вынуть корж.
Срезать верхушку коржа и разрезать оставшийся на два горизонтально

Крем:

Растопить шоколад, остудить
Сливки и маскарпоне взять, добавить остывший шоколад, ликер и снова взбить до пышности

Пропитка:

Смешать сироп и воду

Сборка:

Соединить порезанный корж и 1/3 крема
Коржи кисточкой промазать пропиткой.
Корж слегка смазать кремом, выложить смесь из кусочков коржа с кремом, закрыть вторым коржом, промазать пропиткой, кремом и убрать на пару часов в холодильник
Бока торта чуть смазать кремом, украсить верх, по желанию

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

ГОВЯДИНА с грибами в тесте (по мотивам «ВЕЛЛИНГТОН»)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вырезка говяжья
Масло оливковое
Масло сливочное 70 г
Розмарин свежий 3-4 веточки
Тимьян свежий несколько веточек
Лук репчатый 2 небольшие шт (120г)
Чеснок 4 зуб
Шампиньоны 500г
Грибы вешенки 300г
Бекон 250г
Красное вино 100мл
Горчица дижонская 2стл
Тесто слоеное 500г
Желток яичный 2-3шт
Соль крупная и кунжут для декора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вырезку помыть и просушить бумажным полотенцем. оставить минут на 30, чтобы она подышала
выбирайте идеальную часть вырезки, чтобы она была максимально ровной и нежной.

На деревянную доску насыпать крупную соль, свежий молотый перец, листики с двух веточек розмарина, ягоды можжевельника (если есть) и рубим очень мелко острым ножом.

Мясо хорошо обваливаем в этих специях.

На сковороде разогреть сливочное масло и 3стл оливкового масла, положить веточку розмарина и пару веточек тимьяна, как листики начнут подгорать, убрать веточки из масла.

Обжарить мясо со всех сторон на средне сильном огне до красивой и равномерной корочки, убери-
те мясо со сковородки, заверните в фольгу.

В эту же сковородку положить измельченный лук и чеснок, чуть обжарить, добавить мелко порезанные грибы, 2стл оливкового масла, листики с нескольких веточек тимьяна, вино, перемешать.
Жарим минут 10-15, пока вся жидкость не испарится. (если есть вустерский соус трюфельное мас-
ло, то добавить их)

Блендером чуть измельчить грибную начинку и остудить.

Большую доску застелить пищевой пленкой.

Выложить прямоугольником бекон, чуть внахлест, сверху плотный слой грибов.

Мясо смазать с помощью кисточки горчицей, положить на грибы и свернуть рулет, плотно завер-
нуть в пленку и убрать на 2-3 часа в морозилку.

Тесто разморозить, небольшой прямоугольник я использовала для декора, разрежала фигурным
роллером. На присыпанной мукой поверхности раскатать пласт в прямоугольник толщиной на
0,4-0,5см. Он должен быть существенно больше мясной заготовки, положить ее в центр. Вокруг
тесто смазать желтком, завернуть рулет, края теста хорошо смазать желтком, прижать вилкой,
завернуть края вниз под рулет.

Форму застелить пергаментом, положить на нее заготовку. смазать сверху желтком, положить «ре-
шетку» из теста, смазать желтком, посыпать крупной солью и кунжутом.

Убрать в холодильник минут на 30-40.

Готовим в середине разогретой до 200С духовке минут 40.



По желанию и, если есть возможность, надо добавить:
ягоды можжевельника 10-12штук
вустерский соус 2стл



ПАВЛОВА с гранатовым кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гранатовый крем
Цедра одного апельсина
Сахар 100 г
Желток 4 шт
Сок гранатовый 100 мл
Сливочное масло 70 г
имбирь, кардамон (молотый) 1 г

Сырный крем
Сыр (маскарпоне) 150г
Сливки 33-35% 150г
Ваниль в любом виде (у меня - ванильная паста)
Сахарная пудра 10г (можно больше, если хочется более сладкий вариант)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Трем цедру с одного апельсина и смешиваем с сахаром, хорошенько растираем руками и забываем на полчаса/час добавляем 4 желтка, 100 мл гранатового сока, специи, ставим на водяную баню и готовим, помешивая, пока масса не загустеет, снимаем с огня. В крем добавляем сливочное масло до полного объединения, можно блендером для гладкости протереть. Остудить.

МЕРЕНГА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Белок 180 г
Сахар 300г
Лимонная кислота щепотка
кукурузный крахмал 20г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить сахар и белки, поставить на водяную баню и помешивая довести до 65С (если нет градусника, то можно ориентироваться на растворение сахара. помешиваем и растираем массу лопаточкой и как только сахар перестанет ощущаться под лопаточкой - готово) Снять с огня, добавить лимонную кислоту и взбить миксером до глянцево-красивой меренги. Добавить крахмал, перемешать. На пергаменте нарисовать круг и отсадить меренгу. Сушить при 80-90С 1,5-2 часа. Сверху получится хрустящая корочка, а внутри останется мягкое суфле. Достать из духовки, остудить, наполнить гранатовым и сырным кремом, украсить фруктами, ягодами, орешками, шоколадом, по желанию. Но меренга сладкая и она хороша с кисловатыми начинками

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близняк

МЕДОВЫЙ ТОРТ «ЗВЕЗДОЧКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ

корж медовый
Мед 180г
Яйца 3шт (180г)
Сливочное масло 120г
Ванильный сахар 10г
Соль щепотка
Сода 7г
Мука пшеничная 200г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

мед и соль довести на огне до очень горячего состояния, добавить соду, быстро перемешать, масса резко начнет расти и пузырьками мелкими пойдет, добавить кусочки масла, перемешать до растворения и снять с огня. остудить

яйца взбить с ванильным сахаром в пышную массу, соединить с медовой в 2-3 этапа добавить муку, замесить тесто без комочков. вылить ровным слоем на противень, застеленный пергаментом.

Выпекать в разогретой до 180С духовке минут 10, до «сухой спички»

вынуть из духовки и сразу с пергаментом переместить на холодную решетку или доску, остудить. вырезать два круга диаметр 20-22см

корж шоколадный
Мед 180г
Яйца 3шт (180г)
Сливочное масло 120г
Ванильный сахар 10г
Соль щепотка
Сода 7г
Мука пшеничная 200г

Какао-порошок 30г
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Аналогично медовому приготовить шоколадный корж, только обязательно смешать какао с мукой венчиком и просеять через мелкой сито, чтобы не осталось комочков какао.

крем сметанный
сметана 25% 900г
ванильная сахарная пудра 150г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать венчиком до объединения.



МЕДОВЫЙ ТОРТ «ЗВЕЗДОЧКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ

лимонный курд
Цедра одного апельсина
Сахар 100г
Желток 4шт
Сок лимонный 70 мл
Сливочное масло 70г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Трем цедру с одного апельсина и смешиваем с сахаром, хорошенько растираем руками и забываем на полчаса/час добавляем 4 желтка, 70 мл свежего лимонного (можно апельсиновый, тогда будет более мягкий вкус) сока, ставим на водяную баню и готовим, помешивая, пока масса не загустеет, снимаем с огня и добавляем сливочное масло, хорошо мешаем, пробиваем блендером, убираем в баночку и в холодильник.

сборка (лучше в кольце)

Можно просто сделать прямоугольный торт

Обрезки коржей измельчить в крошку.

Соединить 150г светлых крошек и 300г сметанного крема

Соединить 300г шоколадных крошек и 600г сметанного крема

Выкладываем светлый корж, промазываем кремом

Наносим половину шоколадной крошки со сметаной

Шоколадный корж

Половина лимонного курда

Светлые крошки со сметаной

Светлый корж, смазываем сметанным кремом

Вторая половина шоколадной крошки со сметаной

Шоколадный корж

Вторая половина лимонного курда

Светлые крошки

Убираем на ночь в холодильник

Снимаем кольцо, крошку наносим на бока

Можно украсить или просто есть

ТОРТ «БАУНТИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Корж ванильный
Соль щепотка
Яйца СО 3 шт
Сахарная пудра 100г
Мука пшеничная 100г
Миндальная мука 50г
Ванильный сахар 5г

Корж шоколадный
Яйца СО 3 шт
Сахарная пудра 100г
Соль щепотка
Мука пшеничная 75г
Миндальная мука 50г
Ванильный сахар 5г
Какао-порошок 25г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца разделить на белки и желтки, взбить с сахарной пудрой и солью в пышную массу. Взбить желтки с ванильным сахаром и 1 ст л кипятка до побеления. Венчиком соединить пшеничную и миндальную муку. Лопаткой аккуратно соединить белки и желтки, ввести мучную смесь в 3 приема.

Кольцо диаметр 18 см затянуть фольгой, вылить тесто, разровнять.

Выпекать в разогретой до 180С духовке до сухой спицы (35-40 минут).

Остудить в кольце. Пройти ножом по внутренней стороне кольца, перевернуть, остудить полностью. Завернуть в пленку и убрать в холодильник. Разрезать горизонтально на 2 коржа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца разделить на белки и желтки. Взбить белки с сахарной пудрой и щепоткой соли в пышную массу. Взбить желтки с ванильным сахаром и 1 ст л кипятка до побеления. Венчиком соединить пшеничную и миндальную муку, просеянный какао-порошок. Аккуратно соединить лопаточкой белки и желтки, ввести мучную смесь в 3 приема.

Затянуть кольцо диаметр 18см фольгой, вылить тесто, разровнять.

Выпекать в разогретой до 180С духовке до сухой спицы (35-40 минут). Остудить в кольце. Пройти ножом по внутренней стороне кольца, перевернуть, остудить полностью. Завернуть в пленку и убрать в холодильник. Разрезать горизонтально на два коржа.





ТОРТ «БАУНТИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Крем кокосовый

Белый шоколад 200г Сливки 33-35 % 550мл

Сыр творожный (можно Маскарпоне) 300г

Сахарная пудра 100г Желатин 12г (плюс холодная кипяченая вода 50мл)

Кокосовая стружка 120г Кокосовая мякоть (жирные кокосовые сливки) 100г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Залить в шоколад 50г горячих сливок, перемешать до однородности, если не весь растворился, то по 15 секунд греем в микроволновке и топим до конца или на «водяной бане».

Остудить до 40С

Добавить сыр, взбить все погружным блендером крем

Добавить мякоть кокоса (кокосовые плотные сливки) и снова взбить

Взбить 500г сливок и сахарную пудру в мягкую пышную массу, но до слишком жестких пиков

Желатин залить водой оставить набухнуть. На водяной бане растворить до жидкого состояния

Взбитые сливки соединить с шоколадно-сырным кремом

Тонкой стружкой влить желатин, постоянно перемешивая массу венчиком.

Добавить кокосовую стружку, переложить все в миску, затянуть пленкой и убрать минут на 20 в холодильник

Можно использовать сразу, но тогда лучше подморозивать минут 15, после того как нашили крем на корж. Чтоб следующий корж не продавил нежный крем.

СБОРКА

Собираем торт в кольце (диаметр 18см), затянув дно плёнкой

Проще использовать плотную цветочную пленку или высокое кольцо (высота торта 13см, вес примерно 2,5кг)

В самый низ выкладываем белый корж, на него крем и заливаем немного вокруг, там будет небольшой зазор между кольцом и коржами. Потом шоколадный корж - крем Белый корж - крем Тёмный корж (его я пропитала кокосовым молоком с сахарной пудрой, можно любым сиропом) Закрываем плёнкой и убираем на ночь в холодильник

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

КАПКЕЙКИ «ЕЛОЧКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Имбирные кексы

Сливочное масло (растопить и остудить) 120 г

Сахар 130 г

Яйца 210 г (3 шт СО)

Ванильный сахар 20г

Творог 220 г

Мука 220 г

Разрыхлитель 10 г

Имбирь молотый 4г

Апельсиновая цедра очень мелкая (как кашица) 20г

Крем

60 г сахарной пудры

10 г ванильной пудры

300 г сливочного сыра

100-120 мл 35% сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Имбирные кексы

Объединить в крем творог (если он крупинками, то пробейте погромным блендером творог с маслом), масло, яйца, сахар (простой и ванильный), имбирь и цедру.

Смешайте муку с разрыхлителем, обе смеси аккуратно перемешать.

Выложить в форму тесто, заполнив на 2/3.

Выпекаем в разогретой до 180С духовке 15-20мин.

Апельсиновая карамель

120 г сахара

120 г свежевыжатого апельсинового сока

20 г глюкозного сиропа

7 г ванильного сахара

4 г желатина

100 г сливочного масла

Замочить желатин в воде

Сок, глюкозу и ваниль прогреть

Сахар добавить порционно, растопить в жидкую карамель, влить смесь из сока,

Размешать, если получатся комочки - просто помешивая на медленном огне

Все растворить

Снять с огня

Добавить масло, все объединить

Добавить желатин

Пробить блендером

Остудить

Сразу она будет жидковата, но, когда полностью остынет - загустеет

Начинить остывшие кексики

Взбить ингредиенты в крем, в часть добавить краситель.

Украсить кексы сначала белым кремом, отсадить зеленые елочки, добавить кокосовую стружку и посыпки.



ШОКОЛАДНЫЙ МЕДОВЫЙ ТОРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Корж

Мука 140г

Какао-порошок 20г

Яйца СО 4 шт

Сахар 100г

Мед 100г

Растительное масло 60г

Сода 1 чл

Специи (кардамон, корица, имбирь) 1 чл

Крем

Сметана 20% 600г

Сахарная пудра 30г (или по вкусу)

Ванильный сахар 10г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Корж

Мед и соду перемешать венчиком и в сотейнике поставить на огонь. Масса начнет белеть и увеличиваться. Снять с огня, остудить до 65С. Соединить венчиком муку, какао, соль, специи. Взбить сахар с яйцами, добавить медовую массу, перемешать. Объединить обе массы. Прямоугольную форму 28x10x7 застелить пергаментом, выложить тесто. Выпекать при 180С до готовности, минут 35 или больше. Проверять деревянной шпажкой. Остывший корж обернуть плёнкой и убрать на несколько часов в холодильник, пока готовим сметану. Срезать с коржа «верхушку» и измельчить в крошку для обсыпки. Остальной нарезать горизонтально еще на три части.

Крем

На кастрюлю поставить дуршлаг, сверху чистое полотенце, на него сметану, закрыть краями полотенца и убрать на несколько часов в холодильник, чтобы стекла лишняя жидкость. «Отвешенную» сметану смешать венчиком с пудрой и ванильным сахаром. Можно добавить больше сахара, по вкусу.

Пропитка

Апельсиновый сок 150мл + цедра 1 стл

Мед 50г

Сахар ванильный 10г

Сок, цедру, ванильный сахар довести до кипения, добавить мед, перемешать, остудить. Кистью нанести пропитку на каждый корж, потом равномерно промазать кремом. На верхний корж нанести пропитку, закрыть пленкой и убрать на 3-4 часа в холодильник.

Внешнее покрытие

Шоколад темный 100г

Сливки 100г

Грецкие орехи 100г

В горячих сливках растопить шоколад. Массу остудить и нанести на бока и верх торта. Убрать в холодильник минут на 15-20. Грецкие орехи помыть, слегка обжарить и измельчить, перемешать крошкой, нанести на бока и верх торта.



ТОРТ «БЕЛЛИНИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Корж
Мука пшеничная 200 г
Яйца 3 шт (150г)
Сахарная пудра 100 г
Сливочное масло 100г
Игристое вино 150мл
цедра апельсина 2г
Разрыхлитель 8г
Ванильный сахар 10г
Соль 1 щепотка



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Корж

Разделить яйца на желтки и белки, отдельно взбить белки с щепоткой соли.

Соединить муку с разрыхлителем.

Масло сливочное комнатной температуры взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить желтки и вино.

Соединить жидкие ингредиенты с сухими. В 2-3 приема добавить белки. Всыпать мелкую апельсиновую цедру и аккуратно перемешать.

Кольцо диаметр 18см затянуть фольгой, поставить на решетку, выложить тесто, разровнять.

Выпекать в разогретой до 180С духовке минут 40 (до «сухой» спички)

Убрать фольгу, пройти ножом по внутреннему кольцу.

Остудить, срезать «шапочку», разрезать оставшийся корж на два по горизонтали.

Пропитка

ИНГРЕДИЕНТЫ

Игристое вино 80мл
Сироп из консервированных персиков 80мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить обе жидкости, довести до кипения, остудить, использовать.

Крем

ИНГРЕДИЕНТЫ

150г персиковой массы (из прослойки)
Сливки 33-35% 150г
Сыр творожный 150г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Персиковую массу из начинки (жидкость с персиками) пробить блендером, добавить 150г полувзбитых сливок (150г).

Сыр смешать с оставшимися сливками и соединить обе массы.



ТОРТ «БЕЛЛИНИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Крем для покрытия
Сыр творожный 300г
Сахарная пудра 60г
Сливки 33-35% 100г
Ванильная паста 1/3чл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить и взбить ингредиенты в крем.

Прослойка

Персики консервированные 300г
Игристое вино 100мл
Сахар 30г
Агар 5г
Кардамон 2г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Персики порезать кубиками, соединить в сотейнике с вином, сахаром, кардамоном и агаром. На среднем огне довести до кипения, проварить 2 минуты. Снять с огня и остудить до 50-55С. Оставить 150г для крема. Остальное вылить в кольцо (диаметр 16см), затянутое пленкой.

для декора

ИНГРЕДИЕНТЫ

сироп из консервированных персиков 100г
персики (мякоть) 70г
апельсиновый сок (свежевыжатый) 130г
сахар 20г
агар 3г

ягоды облепихи (по желанию)

краситель (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить в сотейнике сироп, сок, сахар и мякоть персиков, пробить блендером до однородности, добавить агар, довести до кипения и варить 2 минуты. остудить до 55-60С, разлить по формочкам, можно добавить в них ягоды облепихи и оставить для стабилизации.

СБОРКА

«верхушку» коржа нарезать небольшими кубиками и смешать с половиной персикового крема, кубиками персика (70г)

Корж смазать кистью пропиткой с двух сторон, смазать кремом, выложить половину крема.

Затем - слой из крема с кусочками персика и бисквита

Прослойка из персика и вина

Слой крема с кусочками персика и бисквита

Персиковый крем

Второй корж промазать пропиткой

Собирать в «кольце», сверху затянуть пленкой и убрать часа на 4 в холодильник.

Снять кольцо, покрыть верх и бока торта ванильным кремом.

Декорировать по желанию.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца 3шт (180г)
 Сахар 200г
 Растительное масло 120г
 Кефир 120г
 Мука 270г
 Разрыхлитель 7г
 Сок апельсиновый (свежевыжатый) 120мл
 Цедра апельсина 2стл
 Сода щепотка
 Соль щепотка
 Пропитка
 Сок 1 апельсина
 Мед 1чл (если апельсин кислый, можно увеличить, по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить яйца с сахаром
 Блендером объединить яичную массу, сок, кефир, масло.
 Смешать венчиком муку, соль, разрыхлитель, соду.
 Соединить сухие и жидкие ингредиенты, в самом конце добавить цедру
 Форму смазать маслом, присыпать мукой, вылить тесто

Выпекать около часа в разогретой до 180С духовке (время зависит формы и духовки)
 дать кексу остыть в форме, достать.

Пропитка
 сок прогреть, смешать с медом, чуть остудить

Пропитать кекс.

Можно украсить глазурью и любыми посыпками или просто есть.

...а вообще этот кекс вкусный и без пропитки





ТОРТ ЗИМНИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца 3шт
Сахар 90г
Мука 130ш
Разрыхлитель 2,5г
Ванильный сахар 1пачка
Молотый имбирь, кардамон, корица 1чл
Соль щепотка

Вишневая начинка
Вишня (можно замороженную сразу из морозилки) 300г
Цедра лимона/апельсина 1стл
Кардамон 1чл
Ванильный сахар 10г
Крахмал кукурузный 30г
Вода (холодная)30г и 120мл горячей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить сахар обычный и ванильный с яйцами в пышную массу соединить соль, муку, специи и разрыхлитель венчиком объединить обе смеси.

Кольцо диаметром 16 см затянуть фольгой, вылить тесто выпекать в разогретой до 180С духовке минут 30, до сухой спички. Духовки разные, время может отличаться.

Достать из духовки, остудить, вынуть из кольца, завернуть в пленку и на 2 часа в холодильник нарезать на 3 коржа

крем (внутри)
творожный сыр 300г
сливки 33-35% 200г
сахарная пудра 60г
Кокосовая стружка 50г

Взбить сыр с пудрой, добавить сливки, взбить в пышную массу, добавить кокосовую стружку (берите сочную и свежую или делайте сами из мякоти кокоса)

Крем шоколадный (сверху)
Наносим на хорошо охлаждённый торт
Шоколад тёмный 120г
Сливки 33-35% 150г

В горячие сливки всыпать шоколад, перемешать до растворения, при необходимости чуть нагреть ещё. Пробить блендером в глянцевую массу. Чуть охладить и использовать для верхнего покрытия

вишневая начинка

В вишню влить полстакана горячей воды, добавить сахар, цедру, кардамон и довести до кипения, влить крахмал, растворённый в холодной воде, перемешать, загустить, снять с огня и остудить.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Миндальная мука 250г
Пшеничная мука 125г
Яйцо 1шт
Желток 2шт
Сахарная пудра 130г
Масло сливочное (холодное) 100г
Соль щепотка
Разрыхлитель 7г
Кардамон 1 чл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Растереть в крошку муку и масло

Добавить соль, разрыхлитель, сахарную пудру, кардамон

Добавить яйца и быстро замесить тесто, положить в пакет и убрать в холодильник на час или на ночь

Скатать из теста шарики по 20г, положить на противень, застелить пергаментом.

Шарики слегка приплюснуть вилкой или просто руками

Выпекать при 200С минут 15

Остудить на решетке, снять с пергамента остывшими

Можно украсить глазурью или шоколадом, посыпать орешками или просто кондитерскими посыпками

Хранить в закрытом контейнере, если сможете долго хранить





ПИРОГ СО СМЕТАННОЙ НАЧИНКОЙ И МАНДАРИНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

тесто

Мука Пшеничная 350 г

Молоко 150 мл

Сахар 50 г

Яйцо 1шт

Масло сливочное 50 г

Дрожжи свежие (прессованные) 15 г

Соль щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сделать опару:

В тёплом молоке растворить дрожжи добавить ложку сахара и ложку муки оставить на 15 минут.

Сахар взбить с яйцом

Масло растопить и остудить

В муку влить опару, добавить яйца и масло, замесить тесто.

Убрать в чистую миску, затянуть плёнкой, оставить на 40 минут на расстойку.

Начинка

Сметана 20 % 400 г

Сахар 80 г

Яйцо 1шт

Мука 60 г

Масло сливочное 50 г

Мандариновая начинка 150г

Для мандариновой части(кожура и мякоть мандарина 300г, кукурузный крахмал 30г, сахар 50г):

Взбить блендером мандарины с кожурой без косточек.

Вылить мандариновую массу в сотейник, добавить сахар смешанный с кукурузным крахмалом, довести до кипения и загустить, снять с огня, остудить.

Соединить ингредиенты для начинки венчиком.

Формовка

Форму смазать маслом, выложить тесто.

Можно сделать красивый бортик и сплести из края теста косички, затем завернуть их внутрь, получится затейливый бортик.

Закрывать форму с тестом плёнкой или чистым кухонным полотенцем, оставить на расстойку минут на 30.

Выложить начинку и отправить пирог в разогретую до 180° духовку минут на 40-50. Готовность можно проверить деревянной шпажкой: из части с тестом она должна выходить сухой; в центре начинка должна пружинить при надавливании.

На готовый пирог можно нанести ещё немного мандариновой начинки.

Если не нравится вкус и аромат мандаринов в выпечке, то можно заменить их апельсинами.

ПРЯНЫЕ КОНФЕТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бисквит
яйца 3 шт СО (180г)
сахар 85г
мука 125г
разрыхлитель 5г
ванильный сахар 5г
Кардамон/имбирь/корица 5г
соль щепотка

Крем

Сыр творожный 100г
Цедра апельсина или мандарина мелкая 1 чл
Сахар 50г (или по вкусу)
Сливки 33-35% 100 мл
(Можно добавить 1-2 стл апельсинового ликера, если это взрослый вариант десерта)
Сок апельсина 100 мл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для крема:

Сок апельсина, цедру и 70г сахара довести до кипения, снять с огня и остудить.
Взбить в лёгкий крем (слегка текучий) сыр, сливки, сок.

Для бисквита:

взбить сахар обычный и ванильный с яйцами в пышную массу
соединить соль, муку и разрыхлитель венчиком
объединить обе смеси

Вылить тесто в форму (можно просто на противень, тогда готовить буквально минут 10)
выпекать в разогретой до 180С духовке минут 30, до сухой спички. Духовки разные, время может отличаться.

Достать из духовки, остудить, измельчить, соединить с кремом (масса должна быть клейкой, не жидкой и не рыхлой, хорошо вымешивайте)

Сформировать заготовки по 30г

Убрать в морозилку минут на 30-40.

Окунать на зубочистке в глазурь, добавить посыпки и быстро ставить на доску.

Глазурь очень быстро стабилизируется.

Вместо глазури можно использовать темперированный шоколад.

Шоколадная глазурь у меня зелёная яблочная, ее слегка греем в микроволновке и потом тщательно вымешиваем. До текучего состояния. Если она начинает сильно густеть, просто опять чуть греем и используем дальше.

Если работать с шоколадом еще страшновато, то готовая глазурь Вам в помощь!

Купить можно в кондитерских магазинах, она бывает разного цвета и вкуса. Шоколадные бомбочки с ней тоже можно делать.

Если шоколад липнет к рукам, когда он не темперирован, то глазурь после остывания прекрасно выглядит и хрустит. Главное - ее нельзя перегреть, когда топите. Это важно



ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

коржи
Мука миндальная 120г
Грецкие орехи и фундук (измельчённые) 80г
Сахарная пудра 180 г
Белок 200 г
Крем
Желток 100г
Молоко 125 мл
Ванильный стручок
Сахар 50 г
Сливки взбитые 33 % 100мл
Желатин 3 г развести 1стл воды и оставить набухнуть

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить белки до стойких пиков, всыпать сахар взбить до полного растворения.

Просеять в белковую массу миндальную муку и орешки в несколько этапов, аккуратно вмешивая лопаточкой.

На пекарской бумаге нарисовать 4 круга диаметр 17см, Отсадить тесто с помощью кондитерского мешка, присыпать сахарной пудрой и оставить на 15 минут, выпекать при 180С около 15 минут. Вынуть, остудить коржи на пергаменте, аккуратно убрать бумагу.

Молоко прогреть с ванилью

Слегка вилкой смешать желток с сахаром.

Аккуратно влить молоко в желтки, постоянно помешивая.

Вернуть яичную смесь в сотейник и поставить на средний огонь, довести до кремообразной консистенции.

Добавить желатин, пробить блендером, оставить остывать под плёнкой.

Взбитые Сливки ввести в крем, взбить.

Собрать торт, лучше в кольце, проложив ацетатной пленкой борт, каждый корж промазываем кремом.

Верхний корж мазать не надо.

Убрать в холодильник на ночь.

Белый шоколад растопить со сливками и хорошо равномерно размешать, остудить и залить верх торта.

Нанести растопленным темным шоколадом спираль и зубочисткой провести лучи из центра к краю торта и обратно.

Убрать кольцо.

Украсить бока миндальными лепестками.

Можно добавить любой другой декор. Например, печенье в виде снежинок.

Шоколадный декор

Белый шоколад 70 г

Сливки 20 г

Темный шоколад 20 г

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

МОЛОЧНЫЕ КОРЖИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 яйцо
100 гр. сливочное масло
80 мл. молоко
180 гр. сахар
Ваниль
450 гр. муки
1 ч.л. разрыхлитель



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить сахар и ваниль с маслом комнатной температуры

Добавить молоко и яйцо, взбить

Добавить 4 стл муки от общего количества и взбить

остальную муку высыпать в миску, сделать в центре углубление и в него вылить взбитую яичную смесь

замесить эластичное тесто на присыпанной мукой поверхности

раскатываем тесто порционно в пласт толщиной 0,5-0,7см и вырезаем коржики диаметром 8-10 см (можно просто круглые или в виде цветочков)

Противень застилаем пергаментом, на него выкладываем заготовки теста (по желанию смазываем слегка взбитым желтком и посыпаем орешками и семечками)

Выпекаем минут 10-15 при 200С



ОВСЯНЫЕ ПЕЧЕНЬКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Хлопья овсяные (лучше быстрого приготовления) 110 г
Мука пшеничная 150г
Сахар 70г
Яйцо 1шт (60г)
Сливочное масло 100г
Курага 100 г
Разрыхлитель 3г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать муку, хлопья, разрыхлитель
Взбить масло комнатной температуры с сахаром в пышную массу, добавить яйцо
Объединить обе смеси. Курагу измельчить и добавить в тесто, перемешать быстро
Оставить в холодильнике на час
Влажными руками формируем шарики размером с грецкий орех (примерно, 40г штука) ,
Выкладываем на противень, застеленный пергаментом и приплюскиваем ладошкой

Выпекаем в разогретой до 200С духовке 15-20 минут , главное - не передержите

вместо кураги можно добавить любые орешки и\или шоколад



Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

КЕКС С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЯБЛОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло 120 г

сахар 200 г

яйца 3 шт

творог 220 г

мука 220 г

разрыхлитель 10 г

специи молотые 2чл + ваниль

начинка

Масло сливочное 50 г

Сахарная пудра 35 г

творожный (сливочный) сыр 150 г

сливки 33% 35 г

цедра одного апельсина и мандарина

Миндальные лепестки 40 грамм

яблоки 2 шт кисло-сладкие

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Начинка

Яблоки порезать кубиками (величина грани зависит от вашего желания, чем меньше кубик, тем проще резать кекс)

Взбить масло с сахарной пудрой, добавить сыр и сливки, взбить, добавить мелкую цедру апельсина, мандарина и яблоки, все перемешать

Тесто

Взбить 120 г масла комнатной температуры с 200 г сахара , добавить по одному три крупных яйца, пару капель ванили и 220 г творога;

220 г соединить с 10 г разрыхлителя; соединить обе смеси;

Добавить специи, взбить, выкладываем половину теста в форму, застеленную пергаментом, слой начинки и снова тесто

Сверху посыпаем миндальными лепестками или любыми орешками.

Выпекаем до сухой спицы в разогретой до 190С духовке.





РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КЕКС В ГЛАЗУРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло 250г
Сахар мелкий 210г
Яйцо куриное 2шт
Ваниль 1чл
Апельсиновый джем 1стл (можно апельсиновые цукаты
измельчить)
Мед 1стл
Сухофрукты 1,25кг
Мука 260г
Мука с разрыхлителем 0,5 ст
2чл специй
1чл корица
Ром 0,5 ст

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

По одному добавляем яйца, продолжая взбивать, добавляем джем, мед, ваниль. в большой миске соединить масляный крем с сухофруктами (берите любые, но большая часть должна быть изюма, отлично смотрится курага и клюква), мешаем ложной до объединения вмешиваем специи и корицу, постепенно добавляем муку и ром, вымешиваем тесто выкладываем тесто в форму (можно взять одну, я делю на две: круг диаметр 14см и квадрат со стороной 16см; высота получается 5 см) Нагреть духовку до 150С. Формы застелить пергаментом или просто смазать маслом, и тогда противень с формами надо постучать об стол и разровнять верх кексов влажной рукой. Если готовите большой один кекс, то выпекаем часа 3-3,5 ; если два таких , как у меня, то 2-2,5 часа достаточно . проверяем готовность шпажкой. Кексы оставляем на ночь остывать в форме, утром достаем и готовим глазурь.

Достаем готовые кексы, пройдя по краю острым ножом. Взбить масло комнатной температуры с сахаром в пышный крем.

Глазурь
2 белка яичных
2,5стак сахарной пудры
1 чл лимонного сока

Взбить белки, добавить пудру и сок.

Храним кекс в прохладном темном месте.



РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца 4шт
Сахар 130г
Ванильный сахар 10г
Мука 90г
Какао 15г
Крахмал 2стл
Разрыхлитель 10г
Соль щеп
Корица 1чл
Морковь 260г
крем
Сыр творожный 280г
Сахарная пудра 65г
Ванильный сахар 8г
Сливки 100г
Имбирь молотый ½ ч.л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь измельчить комбайном

Яйца взбить с сахаром и ванилью в крем

Муку смешать с крахмалом, какао, разрыхлителем, солью и корицей.

В яичную массу аккуратно вмешать мучную.

Добавить морковь и перемешать.

Противень застелить бумагой для выпекания, выложить тесто и разровнять.

Выпекать при 170С 20 минут до сухой спички.

На стол положить чистое кухонное полотенце, на него чистую бумагу для выпекания/

Корж перевернуть из противня на чистый лист и вместе с полотенцем аккуратно и плотно свернуть в рулет и дать полностью остыть

Для крема взбить сыр с сахарной пудрой и ванильным сахаром и, продолжая взбивать, влить сливки.

Развернуть остывший рулет, промазать кремом. Присыпать измельченными в кофемолке орехами (можно просто мелко порезать) и свернуть обратно. Вместо орехов можно добавить слой курда или апельсинового/брусничного джема, плотно завернуть в фольгу и убрать в холодильник, хотя бы на час.

крем 2

Шоколад темный 120г

Сливки 33% 65г

Масло сливочное 45г

Орехи любые 50г

На водяной бане растопить шоколад в сливках, хорошо перемешать и остудить, добавить масло комнатной температуры, взбить в крем и убрать в холодильник, хотя бы на час.

сборка

От рулета с двух сторон отрезать часть, чтобы был виден четкий срез, из одного куса сделать «сучок». Покрывать кремом верх и бока рулета, провести зубчиками вилки для рельефности и охладить в холодильнике.

Чтобы сделать елочки на палочках, надо нагреть зеленую глазурь и вылить ее поверх части палочки, формируя елочку и украсить ее посыпками.





ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный 400гр
Творог 9% (кремообразный) 350 гр
Яйцо 1шт
Желток 3шт
Сахар 160 гр
Ванильный сахар 10 грамм
Какао-порошок 35 грамм
Ложка лимонного сока
Крахмал 20 гр
основа
Шоколадное печенье 200 гр
Сливочное масло 60 гр
Миндальная мука 50 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Необходимо измельчить печенье в крошку, добавить растопленное масло и миндальную муку, хорошенько все вымесить.

Выложить на дно и утрамбовать, формируя тонкие бортики (я это делаю дном стакана). Форму с чизкейком поставить на противень, тк масло может вытекать и запечь минут 15 при 200С, вынуть, остудить.

Сделать начинку, просто смешать все ингредиенты одинаковой температуры (не из холодильника) миксером на минимальной скорости.

Выложить в форму на печенье, выпекать 90 мин при температуре 130 градусов. Серединка будет немного сырой, не пугайтесь.

Дайте чизкейку полностью охладиться в духовке и уберите на ночь в холодильник в форме готовый чизкейк вынуть из формы, перенести на подложку, декорировать по своему вкусу и желанию.

Если творог с крупинками, то обязательно пробейте блендером.

Вместо какао можно использовать растопленный качественный темный шоколад, но получится уже другой вариант.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

сахарная пудра 100г
яйцо 1шт СО (60г)
желток 1шт (20г)
сливочное масло комнатной температуры 150г
какао-порошок 50г
мука пшеничная 350г
разрыхлитель 10г
соль щепотка (1г)
ваниль в любом виде

Приготовление

Взбить сливочное масло с сахарной пудрой, ванилью и солью, добавить яйцо и желток, взбить.

Смешать венчиком какао, разрыхлитель, муку.

соединить обе смеси и вымесить тесто.

Раскатать тесто на пергаменте, присыпанном мукой в пласт, нарезать ножом для пиццы на прямоугольники.

Выпекать минут 10-15 в разогретой до 180С духовке.



Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

КЕКС ЛИМОННЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Цедра двух лимонов
Сахар 300 грамм
Мука 240 грамм
Разрыхлитель 4 грамма
Сливочное масло 75 грамм
Сливки 33%. 135 грамм
Яйцо 240 грамм
Соль 2 грамма
Изюм 100 грамм
Коньяк 30 мл
Кукурузный крахмал 15 грамм



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Залейте изюм коньяком

Цедру растереть с сахаром, добавить яйца и взбить

Влейте сливки, взбейте

Добавить муку, разрыхлитель и соль, взбить

Добавьте изюм (предварительно обвалять в кукурузном крахмале)

Застелите форму пергаментом

Вылейте тесто в форму

Выпекать в разогретой до 170с духовке до готовности, проверить шпажкой (чтобы не подгорел верх, можно прикрыть фольгой)

Достаньте кекс из духовки, несколько раз проткните верхушку шпажкой и залейте горячим сиропом

Сироп

Сок лайма 75 грамм

Вода 35 грамм

Сахар 35 грамм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все перемешайте и доведите до кипения.

Для декора можно приготовить меренгу и манговый крем и нанести на холодный кекс полосками

КРЕМ с МАНГО

Пюре манго 120г

Сливки холодные 33% 250г

Белый шоколад 180г

Желатин 5 г (+ 30г холодная вода)

Пюре довести до кипения на медленном огне, добавить распущенный желатин, пробить блендером. Добавить шоколад, перемешать. Влить сливки слегка взбить до однородности и убрать в холодильник. Остудить крем до 9С, взбить в пышную стойкую массу и отсадить по центру на кекс.



КЕЙК-ПОПСЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

КОРЖ МЕДОВЫЙ

Мед гречишный 130г
Мука пшеничная 260г
Сахар 80 г
Соль 1г
Ванильный сахар 10г
Масло сливочное 180г
Сода 2г
Яйцо куриное 120г
разрыхлитель 10 г

ГЛАЗУРЬ

белый шоколад 300г
масло (можно микс растительного
и какао-масла) 60 г

посыпки для декора

КРЕМ

сливочное масло 50г
сахарная пудра 35г
сыр творожный 150г
Сливки жирные 70мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Корж

В миске соединить масло, мед, сахар, соль и ваниль, ставим на водяную баню и готовим, пока масло полностью не растворится.

Добавляем соду и желтки, готовим, помешивая, масса должна увеличиться раза в 2-3 и побелеть.

Белки взбиваем в пышную массу.

Добавляем в медовую смесь постепенно муку и разрыхлитель.

В два приема вводим белки.

Противень застелить пергаментом, вылить на него тесто, разровнять и отправить в разогретую до 180-200С духовку минут на 15.

Готовый корж остужаем, нарезаем кубиками.

Соединяем с внутренним сметанным кремом (можно добавить орехи и чернослив или ягоды)

Миску затянуть пленкой и выложить полученную массу плотно, закрыть верх пленкой, положить доску ровную сверху и убрать на ночь в холодильник

КРЕМ

взбиваем масло комнатной температуры с пудрой и ванилью в крем, добавляем сыр, взбиваем, вливаем сливки, взбиваем

СБОРКА

измельчить корж и соединить с кремом, хорошо вымесить пластилинообразное тесто

разделить тесто на части по 30 грамм и скатать потные шарики (удобно это делать в перчатках)

Растопить шоколад с какао маслом, обмакнуть палочку или пластиковую трубочку и воткнуть ее в шарики, убрать на час в морозилку

через час - достаем подмерзшие шарики, окунаем в шоколад, стряхиваем излишки (можно постучать аккуратно пальцами второй руки о палочку или о край стакана с шоколадом)

поставить палочки кейкпопсов в пенопласт или просто в стакан с сахаром, будьте аккуратны, чтобы кейкпопсы не перевернули стакан

остатками глазури с помощью кондитерского мешка можно нанести аккуратный или хаотичный декор, сверху на него посыпать любые посыпки

хранить в холодильнике

ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ С КАРАМЕЛЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

мука пшеничная 450-500г

масло сливочное 180г

соль 1/2чл

творог (не зернистый) 5-9% 70г

сахарная пудра 150г

яйцо куриное 2шт (100г)

ванильный сахар 10г

разрыхлитель 8г

мелкая цедра лимона 1чл (/по желанию)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать муку с разрыхлителем, солью. Добавить кусочки сливочного масла и перемешать в крошку, добавить сахарную пудру, ванильный сахар, перемешать, затем яйца и творог и мелкую цедру, вымесить тесто, завернуть в пленку, чуть размять, чтобы был не шар, а пласт. Убрать в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто между двух листов пергаментов размером с противень.

(мука бывает разной, поэтому сначала добавляйте 400г, а потом, постепенно, всыпайте остальные 100г, до получения эластичной консистенции)

Выпекать в разогретой до 180-200С духовке минут 12-15, до легкого золотистого цвета.

Разрезать корж пополам на два одинаковых прямоугольника, остудить.

Крем

сыр творожный (или маскарпоне) 300г

сливки 33-35% 100г

сахарная пудра 70г

ванильный сахар 10г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все ингредиенты взбить в шелковистую массу.

Пропитка

Сок и цедра 1/2лимона

Мёд 30г

Вода 50мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все смешать, довести до кипения, пропитать корж с двух сторон кистью.

Сборка

Разделить корж на две части, пропитать каждую с двух сторон. Нанести на первый корж крем и часть карамели. Положить второй корж, равномерно нанести слой карамели.

Оставить в холодильнике для полной стабилизации на пару часов.



КАРАМЕЛЬ «АПЕЛЬСИН-МАРАКУЙЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сахар 250г (можно взять 1:1 с глюкозным сиропом)
вода 50мл
сливочное масло 100г
сливки 33-35% 100г
апельсиновый сок (свежевыжатый) 50г
маракуйя пюре 50г (можно заменить апельсиновым соком)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сахар с водой растворить и чуть карамелизировать, до нужного цвета. Влить очень горячие сливки, хорошо перемешать, варить минуту и влить горячий сок апельсиновый и пюре маракуйя, перемешать до полного объединения, добавить масло, перемешать и варить несколько минут, помешивая, до нужной консистенции.

Снять с огня, пробить карамель блендером, влить в миску, закрыть пленкой и после полного остывания убрать в холодильник на ночь.

КОРЗИНОЧКИ С ОРЕХАМИ И ФРУКТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

фруктовый слой

Яблоки свежие 150г + клюква / брусника 70г

Апельсиновый сок 50мл + цедра апельсина 1стл

Крахмал кукурузный 20г

Сахар 20г

Вода холодная 70мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Крахмал соединить с водой.

Яблоки нарезать кубиками, добавить сок, бруснику, сахар, цедру и довести до кипения, влить крахмал, перемешать, загустить, снять с огня и остудить.

Ореховый слой

Тимьян несколько веточек (только листики) + корица

Вяленая клюква 20г, грецкие орехи 20г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Орехи помыть, просушить, обжарить, порезать мелко с клюквой, добавить листики тимьяна и щепотку корицы.

Тесто

Мука 300 г

Сахарная пудра 60 г

Соль щепотка

Масло сливочное 200 г

Сыр творожный 120 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать муку, соль, сахарную пудру, добавить кусочки холодного масла, растереть в крошку добавить творожный сыр, замесить тесто.

Формовка

ячейки для капкейков смазать маслом, присыпать мукой, излишки стряхнуть.

Выложить тесто, формируя дно и бортики, посыпать ореховой начинкой, сверху положить фруктовую, закрыть «решеткой» из теста, можно декорировать фигурками (их раскатывайте тонко, чтобы при выпекании они сильно не поднимались)

смазать слегка взбитым желтком с молоком, посыпать сахаром или сахаром со специями (у меня - кардамон)

Выпекать в разогретой до 180С духовке минут 30, до золотистой корочки.

Готовые аккуратно достать из формы. Остудить и наслаждаться.

Можно сделать один большой пирог, но времени на выпекание тогда потребуется больше.





НАПОЛЕОН

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто
Сметана 20% 200г
Сливочное масло 82% 250г
Яйцо куриное 1 шт
Ваниль капля
Мука пшеничная 3 стакана (400г)
Разрыхлитель щепотка
Соль щепотка
Крем
Молоко 3,2% 250мл
Сливки 33-35% 250мл
Мука 20г
Желтки 6шт
Кукурузный крахмал 20г
Сахар 130г
Ванильная паста 1/2 чл
Сливки для взбивания 33-35% 200мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

КОРЖ

Яйцо смешиваем со сметаной, солью, ванилью вилкой.

Масло достаем из морозилки и натираем в муку на крупной терке, хорошо растираем руками в крошку (все делаем очень быстро).

Вводим яичную смесь в мучную, быстро вымешиваем тесто, не стараемся получить сильно однородную массу, просто, чтоб объединить все элементы, Заворачиваем в пленку и убираем в холодильник на час.

Тесто делим на части по 80-90грамм и раскатываем в тонкий пласт сразу на бумаге для выпекания выпекаем в разогретой до 180-200С духовке до золотистого цвета, достаем из духовки, из горячего коржа вырезаем круг диаметр 18-20см и остужаем на решетке, обрезки превращаем в крошку.

КРЕМ

Желтки взбить с сахаром в пышную кремовую массу, добавить муку и крахмал, взбить Сливки, молоко и ванильную пасту доводим до кипения, выливаем их на взбитые желтки, очень хорошо смешиваем, возвращаем на плиту, доводим до кипения и варим, помешивая 2 минуты снимаем с огня, переливаем в другую миску, накрываем пленкой в контакт, остужаем и убираем в холодильник до полного остывания, взбиваем сливки и соединяем с заварной частью,

Прослаиваем коржи кремом, верх и края посыпаем крошкой с обрезков

убираем на ночь в холодильник

можно бока сначала промазать взбитыми с сахарной пудрой сливками и потом обсыпать крошкой

ПРЯНИКИ В ГЛАЗУРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

молоко 250 мл

сахар 250 г

соль щепотка

растительное масло 50мл

яйцо 1 шт

желток 1 шт

мука 650г (можно ещенемного взять, чтобы припылить

мукой стол и верх теста/скалку)

разрыхлитель 25 г

кардамон 1 чл

ванильный сахар 10 г

глазурь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко прогреть, но не кипятить, добавить сахар и ванильный сахар, перемешать до растворения, добавить масло и грамм 100 муки, перемешать венчиком до полного объединения и оставить смесь остывать

добавить в молочную смесь яйцо и желток, смешать венчиком

смешать оставшуюся муку, разрыхлитель, соль, специи венчиком (можно часть муки заменить какао и будут шоколадные пряники)

постепенно добавляем мучную смесь и замешиваем тесто
 лишнюю муку не надо сыпать!

Раскатать на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 7 мм, вырезать стаканом или резакром круги/сердечки диаметром 5 см

положить на расстоянии друг от друга на противень, застеленный пергаментом. (получится 2 противня, всего штук 40)

выпекать в разогретой до 180С духовке минут 15-20

на горячие пряники кистью нанести глазурь, со всех сторон (взбить венчиком белок с сахарной и ванильной пудрой, лимонной кислотой до побеления, но не надо взбивать до пиков





ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 150г
 какао 40г
 Яйца 2шт (120г)
 Сахарная пудра 200г
 Сливочное масло 100г
 Ванильный сахар 10г
 Соль щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Масло растопить и остудить

Взбить яйца с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить масло

Смешать венчиком какао, муку и соль (обязательно просеять через мелкое сито)

В жидкую смесь в 2-3 приема всыпать сухие ингредиенты, замесить тесто

Кольцо (диаметр 20см смазать маслом и дно затянуть фольгой, выложить тесто, разровнять.

Выпекать в середине разогретой до 180С духовке минут 15-20.

Достать из духовки, остудить. Пройти по внутренней стороне кольца ножом, вынуть пирог, нарезать

можно добавить палочки деревянные и декор сверху, чтобы придать еще более праздничный вид.



РУЛЕТ С ЗАВАРНЫМ БИСКВИТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Крем с розмарином:

Сливки 200г

Яйцо 160г

Сахар 100г

Свежий розмарин листики (или тархун) 8г

Желатин 5г (плюс вода 30г)

Сливочное масло 82% 150г

Краситель зелёный по желанию

Творожный крем-мусс

Сливки 33-35% 250г

Творожный сыр 300г

Сахарная пудра (у меня часть карамельной плюс щепотка кардамона) 80г

Желатин 8г (плюс вода 50г)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливки, сахар и яйцо заварить помешивая венчиком до 82 С. Ввести замоченный в соответствии с инструкцией желатин, размешать. Ввести листья розмарина, пробить блендером до зеленого цвета (добавить краситель, по желанию). Процедить (я это не делаю). Остудить до 35С, ввести сливочное масло, пробить блендером.

Убрать в холод под пищевую пленку до использования.

Творожный крем-мусс

Взбить до пышности сливки, сыр и пудру. Отложить 2 столовые ложки и положить в них желатин, подогреть в микроволновой печи до растворения желатина и постепенно, помешивая ввести в крем. Крем лучше готовить накануне выпечки бисквита и в холод не убирать.

Заварной бисквит:

Молоко 3.2% 95г

Сливочное масло 82% 70г

Мука 95г

Желток 110г

Яйцо 70г

Белок 170г

Сахар 80г

Краситель



Клюквенная брусничная прослойка:

- брусника (клюква 250г)

- вода 50г

- сахар 50г

- агар 3г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бруснику с водой довести до кипения, порировать блендером, процедить. Добавить сахар и агар, довести до кипения, проварить 20секунд. Чуть остудить и использовать. Если масса застыла, то можно пробить блендером в крем, так тоже вкусно.

Заварить тесто из молока, масла, муки, яиц и желтков. Дождаться загустения при активном помешивании и сняли. Ввести краситель.

Взбить белок с сахаром до мягкой меренги, частями смешивать с заварным тестом. Выложить на противень высотой не более 5мм и выпекать при 170 градусах 15 минут.

Сборка

Достаём корж, переворачиваем на чистый лист пергаменты и даём немного остыть

Наносим слегка уплотнившийся творожный крем

Наносим аккуратно зелёный крем

Брусничная начинка (можно просто полоской по узкому краю или хаотично по всему рулету).

Сворачиваем рулет прям плотно оборачивая пергаментом, затем фольгой и убираем на ночь в холодильник

МУССОВЫЙ НАПОЛЕОН



ИНГРЕДИЕНТЫ

КОРЖИ И КРЕМ по рецепту НАПОЛЕОН со страницы 48
(делаем заготовку из 1/4 коржей и крема. диаметр 18-20см, заворачиваем в пленку и убираем в холодильник.

Мусс на белом шоколаде с творожным сыром и амаретто

10г желатина (плюс 20г воды)

300г сливок 33% взбитых

200 г творожный сыр

100 г молока

100 г белого шоколада

10г ванильный сахар, превращённый в пудру

10мл амаретто (или 3 капли ароматизатора)

Взбить сливки до мягких пик и убрать в холодильник. Молоко с ванилью нагреть до кипения, добавить в молоко желатин, вылить на белый шоколад. Через 5 минут пробить блендером. Добавить творожный сыр и снова пробить блендером. Когда масса остынет до 35 градусов, аккуратно добавить амаретто, объединить со взбитыми сливками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Цитрусовый крем

Апельсин и два мандарина превратить в пюре блендером (только мякоть без кожуры и семечек), для торта использовать 150г

Яйцо 150г

Сахар коричневый 70г

Желатин 7г

Сливочное масло 70г

Специи кардамон, ваниль, имбирь 3г

Пюре смешать с яйцами и сахаром и специями

Варить, постоянно помешивая венчиком, до 80 градусов.

Снять с огня, добавить заранее замоченный в 2стл воды желатин.

Остудить до 45 градусов, добавить сливочное масло, пробить блендером.

Вылить в кольцо диаметром 16 см и заморозить

Клюква-розмарин желе:

150 г клюквы или брусники

70мл воды

70 г сахара

5 г свежего розмарина (листки)

3 г желатина, замоченного в 6 г холодной воды

Клюкву с сахаром и водой, нагреть до 80С, перемешать, добавить мелко рубленный розмарин, желатин, немного остудить и вылить в кольцо диаметром 16 см заморозить, на замороженное кремю

СБОРКА

Подготовить форму для торта, диаметром 24см - закрыть дно пищевой пленкой, борта проложить ацетатной.

На дно формы вылить мусса столько, чтобы он закрыл дно на высоту не менее 2 см, подморозит, желе, кремю, Наполеон и заливаем бока и верх муссом, выравниваем, убираем торт в морозильную камеру на ночь.

Приготовить глазурь накануне вечером, на следующий день облить замороженный торт.

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

ЭКЛЕРЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

Молоко 150г

Вода 150г

Соль 5 г

Сахар 5 г

Сливочное масло 82,5% 100г

Мука сильная 140 г

Яйца (меланж) 180-200г (сначала вводим 180г, смотрим по консистенции, потом добавляем еще, если надо. Тесто должно быть глянцевым и очень лениво «клювиком» висеть на лопатке)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ТЕСТО

Воду, молоко, соль, масло, сахар смешать в сотейнике, довести до кипения, снять с огня, всыпать муку и быстро размешать до однородности,

Вернуть на плиту, слегка просушить тесто, помешивая, снять с огня, остудить до 55С и ввести порционно яйца, тщательно вмешивая каждую порцию перед добавлением новой.

Поместить тесто в кондитерский мешок и убрать в холодильник на час, можно на ночь.

Отсаживаем эклеры нужной формы на противень, застеленный пергаментом, сверху хорошо побрызгать маслом и присыпать сахарной пудрой через мелкое сито

В разогретую до 190С духовку ставим противень, снижаем температуру до 180С, выпекаем 30-40минут.

Остывшие начинить кремом.

КРЕМ(заварная часть)

Молоко 500гр

Желток 90гр

Сахар 100 гр

Кукурузный крахмал 45 гр

Стручок ванили и цедра апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Настоять молоко с цедрой апельсина, стручком и семенами ванили, половиной сахара

Смешать желтки с оставшимся сахаром, добавить крахмал, перемешать венчиком, не оставляя комочков

Снова довести смесь с молоком до кипения, затем смешать часть с желтками и крахмалом. Соединить обе смеси, готовить на среднем огне, постоянно помешивая венчиком

Перелить в плоскую посуду, накрыть пленкой «в контакт», быстро остудить.



РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУДИНГ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Черная смородина - 250 г
 Курага и чернослив - 200 г, изюм (черный - 150гр; светлый - 200гр.), цукаты (смесь) - 125 г, вишня/ клюква (цукаты) - 100 г
 Хлеб (сухари) - 250 г
 Сахар - 250 г, щепотка соли
 Сливочное масло (комнатной температуры) - 125 г
 Грецкие орехи - 100 г, миндаль - 200 г
 Морковь (сырая) - 110 г, яблоко (без сердцевины) - 110г
 Пшеничная мука - 20 г
 Куриное яйцо - 3 шт
 Коньяк (или бренди) - 150 мл
 Цедра одного лимона и апельсина
 Кардамон - 1 чл., мускатный орех (молотый) - 0,5 чл.
 Капля ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сухофрукты и изюм следует тщательно промыть и дать воде стечь.

Натрите на терке цедру одного лимона и одного апельсина, измельчите орехи, яблоко и морковь с помощью блендера в мелкую крошку.

В большой миске смешайте весь изюм, смородину, нарезанные цукаты, орехи, курагу, чернослив, цедру, вишню, яблоко и морковь. Тщательно перемешать яйца, муку, сухари, масло, бренди, специи, объединить с остальными ингредиентами.

Миску для приготовления хорошо смазать маслом. (Идеальный размер - икеевская железная миска) Выложить в форму «тесто» и плотно прижать руками. Сверху положить круг, вырезанный из бумаги для выпекания и затянуть фольгой.

Поставить миску на «водяную баню» (поместить миску в кастрюлю большего диаметра с горячей водой так, чтобы не касалась дна кастрюли).

Ставим на огонь, когда вода закипит, снизить огонь и готовить на медленном огне 3-4 часа, периодически подливая воду.

Аккуратно достать миску из кастрюли, убрать фольгу и пергамент, положить сверху плотно плоское блюдо/подложку и перевернуть на него изделие, аккуратно убрать миску.

Если снять миску с горячего пудинга, то могут появиться трещинки, но горячее изделие легко можно вернуть в прежнюю идеальную форму, плотно прижимая руками.

После того, как придали идеальную форму, можно снова сверху надеть миску и оставить т.к. до полного остывания, или затянуть пленкой, убрать в холодильник.

При подаче полить порцией крепкого алкоголя и поджечь,

Это выглядит очень эффектно на праздничном столе. Необычно и вкусно,

Алкоголь можно использовать любой, но не ниже 50 градусов

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

ЗАПЕКАНКА С МАНДАРИНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 500г
Яйца 5шт СО
Сливки или сметана 200г
Сахар 70г (но тут можете делать слаще)
Манка 90г
Ваниль в любом виде
мини мандарины 200г
виноград 100г
орехи несколько штук
специи (корица, имбирь, кардамон) 1чл + 1 стл сахара

Верхний слой (сметанная масса)

Сметана 15-20% 350-400г
Яйца 2шт со (120г)
Сахар ванильный 20г
Мука (пшеничная/рисовая или кукурузный крахмал) 20г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Залить манку сливками или сметаной и оставить на 30 минут.

Соединить массу с набухшей манкой, желтки, ваниль, творог и превратить в крем блендером.

Для более нежной текстуры, надо разделить желтки и белки, белки взбить с сахаром и потом в самом конце лопаточкой вмешать в творожную массу.

Форма 20х25см.

Застелить пергаментом

Выложить творожную массу

Залить сметанной массой (сначала венчиком просто перемешайте сметану, яйца, ванильный сахар и муку)

Положить мандаринки, орехи, виноград и посыпать специями.

Выпекать в разогретой до 170-180С духовке минут 40-60

Верх должен схватиться, центр слегка подрагивать, как чизкейк .

Вынуть , остудить в форме, потом ночь подержать в холодильнике, ехать и есть.





МЕРЕНГА НА ПАЛОЧКЕ И ПЕЧЕНЬЕ С МАРШМЕЛЛОУ

ИНГРЕДИЕНТЫ (МЕРЕНГА НА ПАЛОЧКАХ)

Белок 100г
Сахар 200г
соленая или сладкая соломка 10-15шт
Лимонная кислота щепотка
посыпки

Приготовление

Соединить сахар и белки, поставить на водяную баню и помешивая довести до 65С

Снять с огня, добавить лимонную кислоту и взбить миксером до глянцевой красивой меренги

На пергамент положить палочки и на них отсадить меренгу. Украсить декоративными посыпками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печенье - это вообще элементарно: возьмите любимое песочное (можно типа «юбилейного» готового или приготовить самостоятельно по рецептам из сборника), положите на одну половинку две штуки маршмеллоу, прогрейте в микроволновке несколько секунд, накройте вторым, чуть подморозьте, окуните в шоколад и украсьте орешками или посыпками.

КОРЗИНОЧКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто (20 маленьких корзиночек):

сливочное масло 180г

сахарная пудра 100г

мука 300г

желток 60г

разрыхлитель 5г

ванильный сахар 10г

начинка: джем апельсиновый 250-300г

крем:

белок 110г

сахар 250г

вода 85г

лимонная кислота щепотки (или по вкусу)

ванильный сахар 10г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить корзиночки

Соединить венчиком муку и разрыхлитель.

Масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром до побеления, добавить желтки, соединить.

Соединить обе массы и быстро замесить тесто. Убрать в пакет и холодильник на 30 минут.

Разогреть духовку до 180-200С

Тесто разделить на равные части, смазать формочки маслом. Выложить тесто в форме корзиночек, сделать наклы вилкой по дну, отправить в духовку, до золотистого цвета.

можно внутрь положить кусочек пергаменты и на него «груз» из фасоли, чтобы на вздувалось дно или просто периодически накалывать вилкой, если увидели, что заготовки вздуваются.

Достать, остудить, положить 10-15г апельсинового джема в каждую корзиночку.

Приготовить крем

Сахар обычный и ванильный с водой поместить в сотейник и довести на среднем огне, помешивая до 120С (можно сделать пробу на «мягкий» шарик (если капнуть сироп в чашку с холодной водой, то он скатывается в мягкий шарик)).

Как только сироп закипит, начинаем взбивать белки, добавляем лимонную кислоту и вливаем сироп тонкой струйкой, продолжая взбивать крем.

Получаем пышную глянцевую массу. В часть добавляем зеленый краситель, чтобы получились «елочки»

Готовый белый крем выложить сверху на корзиночки «холмиком», на который отсадить зеленые «ёлочки».

Можно белый крем посыпать кокосовой стружкой, чтобы усилить эффект снега.



Шоколадные кексы с вишней и крем «пломбир»

ИНГРЕДИЕНТЫ

яйца 2шт
180г сахара
200г термостатной ряженки или 20% сметаны
100 мл растительного масла
180 г муки
50 г какао
10 г разрыхлитель
Ваниль
Вишня 150г

крем
120 г маскарпоне
120 г творожного сыра
70 г сахарной пудры
100 г сливок жирностью 33%
1/2 ч л ванильный пасты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

приготовить кексики

Взбить венчиком яйца с сахаром и ряженкой(сметаной), влить масло

Добавить муку, какао, разрыхлитель, ваниль

все взбить

Можно добавить в тесто сразу вишню, предварительно обваляв в муке, и перемешать.

Вылить в формочки

Посыпать сверху гранолой или орешками..или ничем не посыпать

Выпекать минут 20-35 при 180С или до готовности, которую проверить спичкой (все духовки разные и размер капсул тоже)чем больше размер капсул, тем дольше выпекаем

приготовить крем

Все ингредиенты соединить и взбить до объединения на средней скорости миксера.

Как только масса станет однородной, переключить скорость на максимальную и взбить ещё 30 секунд до плотности.

Крем готов. Переложить его в заранее подготовленные кондитерский мешок с насадкой. украсить сверху кексики.

Сахарной пудры можно добавить больше или меньше, по вкусу.

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

Фисташка Кофе и Ваниль

ИНГРЕДИЕНТЫ

фисташковый мусс
паста фисташковая 30г
маршмеллоу «ваниль» 100г
сливки 33-35% 200г
белый шоколад 100г

ванильно-кофейный слой
сыр творожный 100г
сливки 150г
сахарная пудра 30г
кофе «3в1» 10г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

приготовить фисташковый мусс
прогреть в микроволновке маршмеллоу импульсами по 10-20 секунд, добавить 50мл сливок, чуть прогреть и перемешать, добавить пасту и шоколад, перемешать все до однородности.
(можно дополнительно прогреть смесь, если не получается однородной). Все перемешиваем до однородности и остужаем до 40С
сливки оставшиеся взить и аккуратно лопаточкой вмешать в фисташковую массу.
Распределить мусс по стаканчикам или кружкам.
Цвет мусса очень зависит от пасты

приготовить ванильно-кофейный слой
растереть сыр, пудру и кофе лопаточкой до однородного состояния, добавить сливки и взбить в пышную массу.
выложить сверху на фисташковый мусс.

Можно добавить ягодный слой из клюквы, брусники, вишни или малины. или подавать со свежими фруктами, например, мандаринками.





ЗЕФИР банановый

ИНГРЕДИЕНТЫ

Банановое пюре 200г
сахар 100г
глюкозный сироп 100г
кардамон или корица 5г
вода 100г
агар (сила 900) 10г

лимонная кислота щепотка (2г)
белок 50г
сахар 100г

для обсыпки :
крахмал/сахпудра/какао

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

в сотейнике с толстым дном соединить банановое пюре, воду(100г), агар, сахар(100г), глюкозный сироп(можно заменить сахаром), кардамон/корицу, перемешать венчиком. довести на среднем огне до кипения. варить после закипания, помешивая, 4-5 минут. Тонкой ниточки не будет. Но сироп станет однороднее и плотнее.

взбить белок, начиная с низкой скорости, постепенно увеличивая и порциями добавляя сахар (100г) и лимонную кислоту.

Когда белковая масса взбилась до устойчивых пик, вливаем тонкой струйкой сироп, масса станет плотной и начнёт глухо постукивать и наматываться на венчик.

Слишком сильно не переохлаждайте, тк при 40С агар начинает стабилизироваться.

Взбитую пышную массу, выкладываем в кондитерский мешок отсаживаем на пергамент зефирки и оставляем на стабилизацию.

готовые обваливаем в смеси пудры и крахмала или какао.

Сборник «Новогодние рецепты»
Дарья Близнюк

КЕКС С КЛЮКВОЙ И ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ
сливочное масло 120 г
сахар 200 г
яйца 3 шт
творог 220 г
мука 220 г
разрыхлитель 10 г
специи молотые 2чл
клюква 300г

крамбл
Масло сливочное 25 г
Сахар пудра 40 г
Сок апельсина 20 мл
сливки 33% 35 г
цедра одного апельсина
Миндальные лепестки 40 г
овсяные хлопья 40г
мука 30г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто

Взбить 120 г масла комнатной температуры с 200 г сахара , добавить по одному три крупных яйца, пару капель ванили и 220 г творога;

220 г соединить с 10 г разрыхлителя; соединить обе смеси;

Добавить специи, взбить, аккуратно ввести ягоды.

Выкладываем тесто в форму, застеленную пергаментом, сверху равномерно распределить крамбл (чтобы его приготовить, необходимо на огне прогреть до объединения сок, масло и сахар, остудить и смешать с сухими ингредиентами).

Выпекаем до сухой спицы в разогретой до 190С духовке.



*Вот и заключительная страничка моего Новогоднего сборника.
На его страницах собраны сладкие рецепты
(но оставила один с мясом, простите меня за эту слабость)
Любимые старые и милые новые рецепты
Получилось много и вкусно!*

*Спасибо, что готовите со мной,
делитесь впечатлениями и фотографиями!*

*Пусть ваш дом наполняют волшебные ароматы!
Готовьте с любовью и удовольствием!*



*с самыми добрыми пожеланиями,
Ваша Даша*