

*АБВКА*



*БМПА*

# Домашний кондитер

СМОЛЕНСК  
РУСИЧ  
1999

УДК 641.8  
ББК 36.992  
Д 66

*Серия основана в 1994 году*

*Составитель С. Парунова*

*Художники С. Груздова, А. Барейшин*



## ЧТО НУЖНО КОНДИТЕРУ

Д 66 Домашний кондитер/Сост. С. Парунова; Худож.  
С. Груздова, А. Барейшин.— Смоленск: Русич,  
1999.— 576 с.— (Азбука быта).

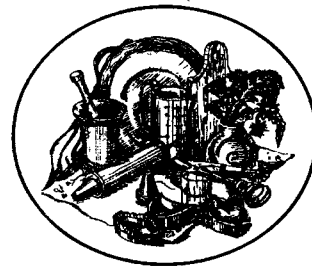
ISBN 5-88590-352-2.

В книге собраны рецепты кондитерских изделий, которые можно приготовить в домашних условиях. Это выпечка из разнообразных видов теста, отделочные полуфабрикаты (кремы, глазури, помадки и т. д.), сладкие десертные блюда (муссы, пудинги, мороженое, компоты, кисели), лечебные и диетические сорта хлебных изделий. Приведены сведения об использовании различной кухонной утвари, разъясняются приятные в кулинарии термины, даются полезные советы хозяйкам.

УДК 641.8  
ББК 36.992

© «Русич», 1995  
© Составление. С. Парунова, 1995  
© Оформление. С. Груздова, А. Барейшин, 1995

ISBN 5-88590-352-2



**НЕОБХОДИМЫЕ  
КУХОННЫЕ  
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

Для приготовления мучных и кондитерских изделий в домашних условиях используют различный инвентарь и кухонную посуду.

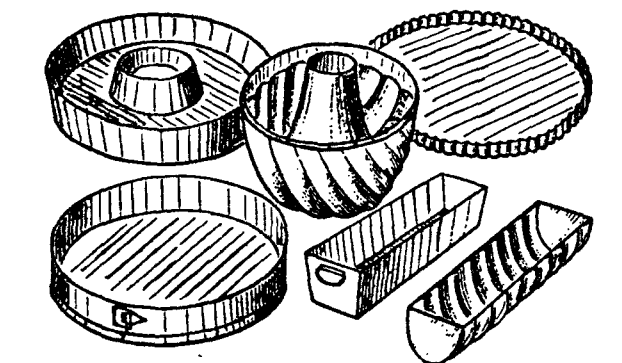
**Листы и противни.** Выбирают их в зависимости от размеров духового шкафа. Для выпечки жидкого теста больше подходят противни, края которых загнуты с четырех сторон. Можно использовать также обычные противни. В этом случае со стороны без борта кладут деревянную планку, которую покрывают смазанной маслом пергаментной бумагой.

Новый лист тщательно очищают. Для этого его нужно нагреть, натереть грубой солью, вытереть, вымыть и обсушить в теплом месте. Затем лист смазывают тонким слоем растительного масла или несоленым жиром и прогревают в духовке до тех пор, пока не начнет дымиться. Перед выпечкой лист следует смазать. При выпекании булочек, пирожков и т.п. лист нагревают и слегка смазывают промасленной бумагой или кисточкой. При выпечке пирожных и пирожков из песочного и слоеного теста лист не смазывают. После использования лист тщательно вытирают чистой бумагой, а если нужно, моют и обсушивают.

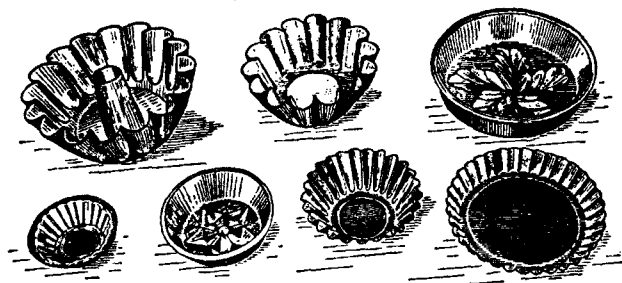
**Формы для выпечки.** Их изготавливают из белой жести, тонкого железа, бумаги. Они могут быть круглыми, овальными, фигурными, с дном и без дна, в последнем случае формы ставят на лист или противень, делают к ним бумажное дно.

Для приготовления бумажной формы, если под рукой не оказалось металлической, берут кастрюлю, переворачивают ее вверх дном, вырезают из плотной бумаги круг по размеру дна, укладывают его на перевернутую кастрюлю и по диаметру дна обворачивают полоской бумаги, ширина которой равна высоте выпекаемого изделия. Края склеивают крахмальным или мучным клейстером или остатками бисквитного теста. Тесто можно выпекать в неглубоких кастрюлях, глубоких сковородах без ручки, металлических тарелках.

Формы смазывают маслом или выстилают смоченной в масле бумагой и заполняют бисквитным, воздушным или воздушно-ореховым, дрожжевым тестом не более чем на  $2/3$  их высоты.



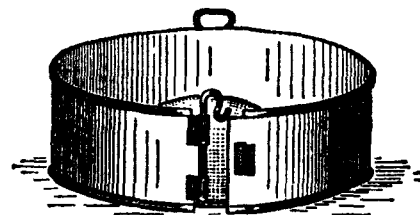
*Формы для выпечки*



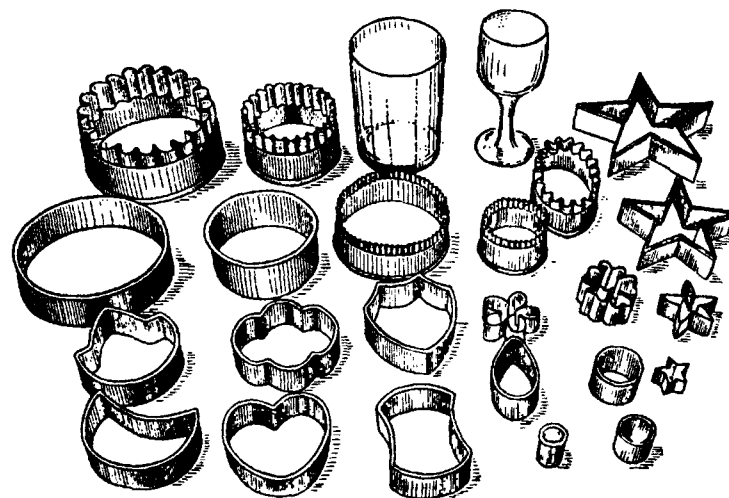
*Формы для пирожных и кексов*

**Кондитерские формы-выемки.** Изготавливают в основном из светлой жести. Покупая формы-выемки, следует обратить внимание на то, чтобы края их были достаточно острыми, жечь крепкой и швы плотно запаяны. Можно использовать также пластмассовые выемки. Печенье и пирожки формируют и с помощью стакана, но его края должны быть совершенно целыми.

**Миски.** Для замешивания теста, взбивания яиц и масла больше всего подходят фаянсовые миски, миски из огнеупорного стекла или совершенно целые эмалированные миски с выпуклым дном.



*Разъемная форма для тортов*



*Выемки для теста*



Соотношение объема и массы продуктов (масса дана в граммах)

Продукты	Стакан тонкий (250 мл)	Ложка	
		столовая	чайная
Мука пшеничная высшего сорта	160	30	10
Крахмал картофельный	200	30	10
Масло сливочное	—	20	5
Мargarин растопленный	230	25	10
Молоко цельное	250	20	10
Масло растительное	240	18	10
Молоко			
сгущенное с сахаром	—	30	15
сухое	130	20	8
Сметана	250	30	10
Творог жирный	—	17	8
Сливки	250	30	10
Сахар-песок	200	25	10
Пудра сахарная	180	25	10
Соль	325	30	12
Сода пищевая	—	25	10
Желатин (порошок)	—	15	7
Эссенция уксусная	—	15	5
Ванилин	—	18	8
Пудра ванильная	—	25	10
Кислота лимонная	—	25	8
Корица молотая	—	20	7
Коньяк	—	15	7
Вино	—	16	8
Мед			
натуральный	—	30	12
искусственный	—	25	8
Сироп инвертный	—	23	7
Повидло, джем	360	50	2,5
Ядро ореха дробленое	160	20	10
Цукаты дробленые	140	20	10
Кофе молотый	—	20	8
Сок фруктовый	250	20	10
Яйцо куриное (1 шт. — 40 г)			

1 фунт=0,409 кг

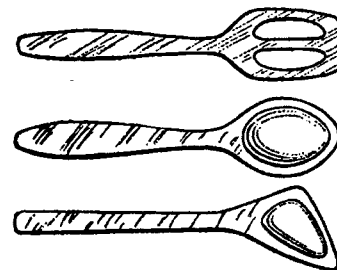
1 золотник=4,266 г

**Кухонные доски.** Изготавливают из березы или ольхи. Они должны быть гладкими и без щелей. На них раскатывают тесто, а также выкладывают вынутые из духовки булочки, пирожные и пироги. Доски моют теплой водой и щеткой, ополаскивают холодной водой и просушивают. Раскатывать тесто и разделять его можно и на чистом кухонном столе с пластиковым покрытием. Для формовки изделий из слоеного и песочного теста больше подходит прохладная и гладкая мраморная доска.

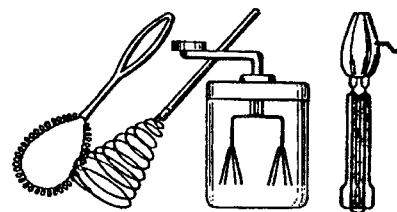
**Скалки.** Их чаще всего делают из различных пород лиственных деревьев, но бывают фарфоровые и пластмассовые скалки. Тесто раскатывают в тонкий пласт гладкой скалкой, узоры на раскатанное тесто наносят скалкой с рифленой поверхностью.

**Деревянные ложки и лопаточки.** Они необходимы для взбивания масла и яиц, а также для замешивания теста. Пользоваться для этих целей металлическими ложками не рекомендуется.

**Взбивалки.** Служат для взбивания яиц и сливок. Форма их различна. Яйца и яичные белки в небольших количествах можно взбивать и вилкой. Труд хозяйки значительно облегчают кухонный комбайн и различные электровзбивалки. Для взбивания каждого продукта выбирают соответствующую



Деревянные ложки и лопаточка



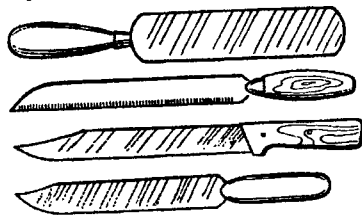
Взбивалки

скорость. Например, белок взбивают сначала медленно, а затем быстрее, сливки же с самого начала взбивают быстро.

Взбивалки и кухонный комбайн моют сразу же после употребления.

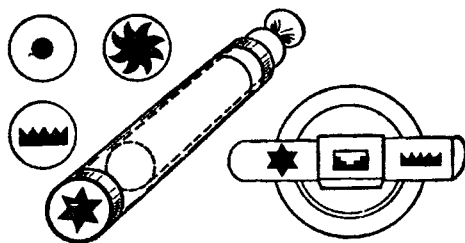
**Ножи.** Используют для нарезания теста и пирогов. Ножи должны быть длинные и тонкие.

Для перекалывания пирожных, булочек и пирожков подходят широкие, гибкие ножи или лопаточки, для нарезания свежей булки — различные ножи-пилы.



Ножи

**Кондитерские шприцы и отсадочные мешки.** Изготавливают их из жести или плотной ткани. Снабжены они наконечниками различной формы. Печенье можно выжимать и через мясорубку. В этом случае используют комбинированную мясорубку с решетками, имеющими отверстия разной формы.



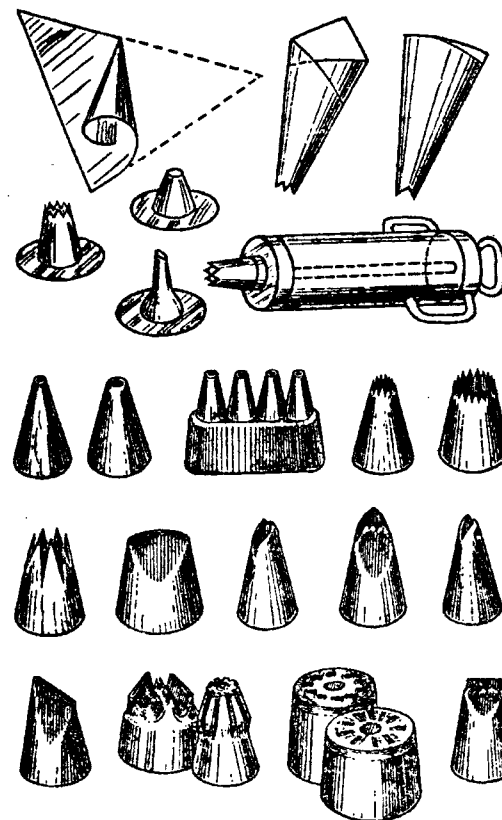
Кондитерские шприцы

**Наконечники-корнеты.** Делают их из пергаментной бумаги или целлофана. Свернутые края корнетов смазывают яичным белком, чтобы они не расходились. Два корнета вкладывают один в другой, на краях вырезают зигзаги нужных размеров и формы или в корнет вкладывают металлический наконечник кондитерского шприца. Специальные отсадочные мешки изготавливают из плотной ткани, в узкий конец мешка вставляют металлический наконечник кондитерского шприца

После использования мешки моют в теплой воде, смягченной пищевой содой, полощут и высушивают.

**Подготовка инвентаря, посуды и продуктов.** Для того, чтобы предотвратить случаи кишечных заболеваний либо отравлений, необходимо строго соблюдать санитарные требования при приготовлении и хранении как готовых изделий, так и полуфабрикатов.

Прежде чем приступить к приготовлению изделий, следует тщательно с мылом вымыть руки, надеть чистый передник,



Наконечники-корнеты, шприц и шприцевальные трубочки

косынку, подготовить рабочее место, посуду, инвентарь, продукты.

Разделяют тесто на гладкой поверхности стола или разделочной доске. *Стол* моют горячим содовым раствором, смывают горячей водой и вытирают насухо. Разделочные доски, скалки хорошо очищают, моют горячим мыльным раствором, промывают горячей проточной водой, просушивают.

*Посуду* перед употреблением моют горячим мыльным раствором, ополаскивают проточной горячей водой и высушивают.

*Инвентарь, венчики, ножи, наконечники* и другие предметы после использования хорошо очищают, моют горячим содовым раствором, промывают горячей проточной водой, кипятят в течение 15 минут и сушат в теплой духовке. Хранят в полиэтиленовом мешке.

*Кондитерские мешочки* с остатками крема замачивают в горячей воде в течение часа, стирают в растворе пищевой соды, тщательно прополаскивают и сушат. Затем проглаживают с двух сторон горячим утюгом и хранят отдельно в полиэтиленовом или тканом мешочке.

*Бумагу*, из которой делают кулечки, прогревают в духовке и хранят в бумаге или полиэтиленовом мешке.

*Муку и сахар* просеивают через сито с ячейками размером не более 3 мм.

*Банки* со сгущенным молоком, повидлом, джемом, вареньем перед вскрытием ополаскивают горячей водой и протирают насухо. Продукт перекалывают в тарелку либо глубокую мисочку. Повидло, начинку перед применением перетирают через сито с ячейками не более 3 мм.

*Сливочное масло* после распаковки тщательно проверяют. При наличии плесени или загрязненной поверхности масло зачищают и используют только в тесто.

*Шоколадные полуфабрикаты* разогревают и процеживают через сито с ячейками не более 2 мм.

*Орехи* очищают, поджаривают, освобождают от шелухи и при необходимости дробят.

*Яйца* используют диетические, без повреждений поверхности. Перед употреблением их замачивают в теплой воде на 5-10 минут, обрабатывают 2%-ным раствором питьевой соды, дезинфицируют 0,5%-ным раствором хлорной извести, хорошо промывают проточной водой. Затем яйца разбивают в чашку по одному, проверяя доброкачественность, переливают в большую посуду и ставят в холодильник.

*Желатин* перед замачиванием тщательно моют холодной проточной водой.

*Красители* хранят в чисто вымытой бутылке с плотной пробкой в холодильнике не более трех суток.

*Яичную массу* для изготовления кремов хранят в холодильнике не более 8 часов, для приготовления теста — не более 24 часов.

*Кремы* (заварной из сливок, сбивной сырой и сбивной заварной) используют немедленно по изготовлении, остальные кремы — в течение 2 часов.

*Сироп «Шарлотт»* хранят в холодильнике не более 12 часов: сироп для пропитки — при комнатной температуре не более 4 часов.

*Пирожные и торты* после приготовления ставят в холодильник (продолжительность их хранения не должна превышать 24 часов); торты с помадкой, фруктовыми начинками, суфле хранят до 36 часов.

## ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

**Мука** — основной продукт в приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной и ржаной муки, реже из ячменной, гречневой и мансовой.

Из ржаной муки выпекают в основном различные виды хлеба, а также кровяные хлебцы и колобки, медовые пряники с сиропом, некоторые сорта печенья

Ржаная мука делится на несколько сортов: 1) сеяная мука мелкая, серовато-белая, содержит мало отрубей; 2) обдирная мука грубее, имеет серый цвет, отруби составляют 13-14%; 3) обойная мука грубее и темнее, отруби не удалены.

*Пшеничная мука* бывает следующих сортов: 1) мука крупного помола состоит из мелких частиц, хорошо разбухает, отличается светло-кремовым цветом. Белый хлеб выпекают из нее редко, в основном муку крупного помола смешивают с мягкой мукой. Крупчатка подходит для выпечки различных пирогов в форме и приготовления песочного теста; 2) мука высшего сорта очень мелкая, белая, с чуть желтоватым оттенком, без отрубей. Ее используют для приготовления теста для булок, пирожных, пирогов; 3) мука первого сорта белая, чуть желтоватая или сероватая, мягкая и тонкая, отрубей 2-3%, если присмотреться, то видны крупинцы отрубей. Используется также для выпечки булок, пирогов и пирожных; 4) мука второго сорта значительно темнее, содержит 10-12 % отрубей. Используется для выпечки черного хлеба, простого белого хлеба и пряников; 5) обойная мука. Мука более крупного помола, сероватая или серовато-желтая, содержит много отрубей. Используется для выпечки сепика, медовых пряников и пряников с сиропом.

*Ячменная мука* более грубая, содержит много отрубей, имеет серовато-белую окраску. Из нее выпекают лепешки, кровяные хлебцы и колобки, некоторые сорта печенья. В ячменной муке мало клейковины, поэтому рекомендуется при приготовлении теста смешивать ячменную муку с пшеничной (2/3 ячменной муки, 1/3 пшеничной муки).

Качество выпеченных изделий — их подъем, вкус, внешний вид — зависит от качества муки.

Хорошая мука должна быть сухой, хорошо разбухать, не иметь привкуса и запаха, не должна быть горькой, кисловатой или слишком сладкой. Мука со сладковатым содовым привкусом приготовлена из проросшего зерна. Она плохо подходит, и выпекаемые из нее изделия быстро опадают. Муку из проросшего зерна можно смешать с картофельной мукой, добавляя в тесто больше яиц или вымешивая более крутое тесто.

Муку следует хранить в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Поблизости не должны находиться продукты с сильным запахом — сельдь и т.п.

Перед приготовлением теста муку заносят в теплое помещение и просеивают, чтобы удалить инородные предметы и комки. Одновременно мука обогащается кислородом, вследствие чего тесто лучше поднимается. В ходе приготовления теста муку можно частично заменить картофельным или майсовым крахмалом, панировочными сухарями, манной крупой, овсяными или кукурузными хлопьями, рублеными орехами и т.п.

Качество выпеченных изделий в значительной степени зависит от технологических свойств муки: ее «силы», газообразующей способности, цвета и способности потемнения при выпечке.

В муке содержатся ферменты (энзимы) и витамины. Важнейшими составными частями муки являются крахмал и белки. Свыше 75 % белков муки состоят из водонерастворимых белков (глиадин и глютеин). При замесе воды с мукой они набухают, в результате чего образуется клейкая, вязкая масса, называемая клейковиной. Ее можно получить при отмывании крахмала из теста под струей воды. Цвет клейковины, отмывтой из хорошей муки, светло-желтый, темная клейковина получается из плохой муки.

Муку, способную поглощать много воды, называют сильной. Тесто из такой муки нормальной консистенции, долго сохраняет эластичность, не расплывается при расстойке, не липнет к рукам, хорошо удерживает углекислый газ, образующийся в тесте под действием дрожжей.

*Слабая* мука поглощает меньше воды, тесто из нее в процессе брожения разжижается, теряет эластичность, делается липким и мажущимся; при расстойке и выпечке изделия из такого теста расплываются.

«Сила» муки зависит от многих факторов, в первую очередь от количества клейковины (клейковиной называют часть белков муки, способную набухать, слипаться и образовы-

вать упругую, эластичную массу). Чем больше в муке клейковины, тем мука «сильнее», но «сила» муки зависит также от качества клейковины.

Основным качественным признаком клейковины является ее эластичность, т.е. упругость, способность сопротивляться растяжению. По этому признаку клейковина (а, следовательно, и мука) определяется как слабая, средняя и сильная.

*Очень слабая клейковина* сразу же после отмывания образует липкую и жидкую массу, а *слабая клейковина* — связный комок. Последняя более упруга, растягивается и менее расплывается, но при лежании (через час) разжижается, расплывается; упругость приготовленного из нее теста падает, растяжение увеличивается. Жгутик клейковины из 25 г муки может быть растянут примерно до 80 см.

*Средняя клейковина* образует упругий комок, имеет среднюю консистенцию, растяжимость и расплывчатость, которые через час заметно увеличиваются, но меньше, чем у слабой клейковины, сохраняет удовлетворительную упругость, растяжимость жгутика до 30-35 см.

*Сильная клейковина* при отмывании образует не сплошной комок, а отдельные комочки пористой, очень упругой, трудно растягиваемой массы. Через час комок сильной клейковины теряет пористость, но сохраняет значительную упругость, растяжимость жгутика до 20 см.

Чтобы определить, сколько клейковины содержится в муке, нужно 50 г муки смешать с 25 г воды комнатной температуры и через 20 минут отмыть крахмал под струей воды. Когда крахмал будет удален, клейковину отжать и взвесить, а полученный вес умножить на два; эта цифра является показателем содержания клейковины в процентах. Для слоеного теста необходима мука с содержанием прочной клейковины не менее 40%, а для песочного теста используют муку со слабой клейковиной — 30-32%.

Второй важный показатель технологических свойств муки — ее газообразующая способность. Этот показатель имеет большое значение для муки, из которой готовят дрожже-

вое тесто. Газообразующая способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30°C. Чем выше газообразующая способность муки, тем лучшего качества из нее получаются изделия.

Потемнение теста при выпечке также один из показателей качества муки. Цвет муки зависит от цвета мучнистой части зерна, из которого она получена, и от цвета и количества частиц отрубей; а способность муки темнеть обусловлена присутствием веществ, дающих при выпечке темные соединения. Темнеющую муку лучше использовать для таких изделий, в которых цвет мякиша роли не играет (песочное, пряничное тесто).

Из сказанного ясно, какое большое значение имеет для кондитерского дела знание технологических свойств муки и умение их определять.

Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают через сито. При этом удаляются комочки и случайные примеси, мука обогащается воздухом, что облегчает замешивание теста и способствует лучшему его подъему.

Если кондитерские изделия готовятся из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с ее просеиванием.

Из мучных концентратов применяются:

1) **блинная мука**, которая содержит пшеничную муку высшего или первого сорта (иногда добавляется также картофельный или маисовый крахмал и соевая мука), яичный порошок, сухое молоко, соль, сахар и из разрыхлителей пищевую соду с лимонной или винно-каменной кислотой. Из блинной муки готовят в основном блины, тесто для пирогов, выпекаемых в формах, и печенья;

2) **кексовые порошки**, которые содержат пшеничную муку высшего или первого сорта, сахарную пудру, сухое молоко, яичный порошок, в некоторых из них имеются также разрыхлители. Кексовые порошки используют для приготовления пирогов в формах и печенья.

В качестве жидкости при приготовлении теста чаще всего используют свежее молоко, а также простоквашу, кефир, воду и в лучших видах теста сливки и сметану.

Если дома нет свежего молока, то вместо него можно взять сухое и сгущенное молоко. Сухое молоко следует развести в горячей воде, добавляя его постепенно и непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Один литр молока получается из 870 г воды и 130 г порошка.

**Сгущенное молоко** лучше всего использовать для приготовления кремов. Если же нужно развести его до консистенции молока, то для получения 1 литра берут 400 г сгущенного молока и 600 г (3 стакана) горячей воды. При использовании сладкого сгущенного молока сахар в тесто вообще не кладут или кладут мало, так как 400 г сгущенного молока содержат 170 г сахара.

**Творог** используется при приготовлении теста, начинок и кремов. Он обогащает выпекаемые изделия полноценным белком. Творог должен быть свежим. Нельзя употреблять кислый или зернистый творог. Поэтому при выпекании целесообразно использовать творог в пачках, который достаточно мягок и не имеет комков. Зернистый творог перед употреблением следует пропустить через мясорубку или протереть через сито.

**Сметана и сливки.** 20%-ные сливки используют в качестве жидкости при приготовлении теста, заварного крема и сметанной глазури. Из 35%-ных сливок готовят в основном взбитые сливки и сливочные кремы. 20%-ная и 30%-ная сметана подходит для приготовления песочного теста и начинок.

**Жир** придает выпекаемым изделиям рассыпчатость и повышает их калорийность. Применяются различные жиры. Наилучшим является, разумеется, сливочное масло с его прекрасными вкусовыми качествами. Поэтому масло кладут в лучшие виды теста и кремы. Масло с успехом можно заменить маргарином. Если маргарин свежий, то по своему вкусу он напоминает масло, не говоря уже о том, что жирность маргарина и масла почти одинакова. Для приготовления теста могут быть использованы также животные жиры, растительный жир

и растительное масло. Особенно подходят растительный жир и растительное масло благодаря содержащимся в них ненасыщенным жирным кислотам. Говяжий жир твердый, и поэтому его лучше добавлять вместе с растительным маслом, взяв их в равных количествах. При приготовлении смеси из жиров говяжий жир растапливают и добавляют в него, помешивая, растительное масло. Растительное масло, свиной жир и смеси жиров используют при замесе теста для сепика, ячменных лепешек, простых булок и пряников с медом и сиропом. Они хорошо подходят также для жарки.

Чтобы использовать маргарин при жарке, его нужно растопить, снять пену, дать застыть и удалить образовавшийся при этом осадок. Растопленный маргарин лучше сохраняется, если его варить до тех пор, пока не испарится вся вода и осевший на дно посуды белок не станет желтовато-коричневым. Растопленный теплый маргарин разливают в банки и хранят в прохладном темном помещении. Таким же образом можно растопить начавшее портиться сливочное масло, тогда оно станет пригодным для жарки или приготовления теста.

**Жиры для фритюра.** Эти жиры используют при обжаривании некоторых мучных изделий (пирожков, пончиков, хвороста и т.д.). Наиболее пригодны для этой цели смеси растительных и животных жиров, например смесь свиного (30%), говяжьего жира (30%) и растительного масла (40%), так как их можно нагревать до высокой температуры без образования дыма.

Целесообразно также использовать для фритюра рафинированное подсолнечное, хлопковое или соевое масло, а также кулинарные жиры, поскольку они почти не содержат влаги и выдерживают нагревание до высокой температуры.

При работе с растительным маслом необходимо особенно следить, чтобы жир не перегревался больше, чем нужно.

Перед обжариванием изделий фритюр нагревается до тех пор, пока полностью не испарится содержащаяся в нем влага и над его поверхностью не появится «синий дымок», который обычно указывает на начавшийся процесс разложения примесей жира.

Такого рода нагревание жира называется «прокаливанием».

**Яйца** повышают питательную ценность и вкус выпекаемых изделий, делают их нежными и рассыпчатыми. Желток придает тесту желтоватый оттенок. Благодаря взбитым белкам тесто становится воздушным, помимо того их применяют для разрыхления теста. Недоброкачественное яйцо может испортить все тесто. Поэтому яйца выпускают по одному в чашку и только после этого выливают в миску с яйцами или другими продуктами.

Если белок взбивают отдельно, то яйца должны быть очень свежими, тогда они быстрее взбиваются. Раскрывая скорлупу и отделяя желток, нужно следить за тем, чтобы в белок не попал желток, ибо тогда белок не будет взбиваться, как и при попадании в него жира. Если белки использовали не сразу и они стали жидкими, то они будут взбиваться лучше, если добавить немного соли, каплю уксусной эссенции или несколько кристаллов лимонной кислоты.

Вместо свежих яиц в тесто можно положить яичный порошок. Его растирают, постепенно помещают в теплую воду (30-40°C) и дают постоять 20-30 минут. Одному среднему яйцу равноценны 12-13 г яичного порошка и 30 г воды.

Яичный меланж представляет собой освобожденные от скорлупы и замороженные при температуре 18-25°C яйца. Он хранится в больших жестяных бидонах. Используют меланж преимущественно в промышленности. В свободную продажу он поступает редко, так как быстро портится. Вместо одного яйца берут 43 г яичного меланжа.

**Сахар.** Сахарный песок добавляют в тесто при замесе, кристаллический сахар и рафинад растворяют в подготовленной для замеса жидкости. Сахарной пудрой посыпают выпеченные изделия, ее используют для приготовления глазурей и кладут в тесто.

Сахарную пудру растирают или разминают (при хранении она становится комковатой) и просеивают на выпеченные изделия через частое сито.

Если в продаже отсутствует сахарная пудра, то хозяйка легко ее может приготовить сама. Для этого нужно взять сахар-рафинад, растолочь его в ступке и просеять.

При изготовлении кондитерских изделий необходимо строго придерживаться указанных в рецептуре норм. Отклонение в ту или иную сторону ухудшает качество изделий, а иногда и совсем их портит. Например, в меру положенный сахар обеспечивает высокое качество изделий; недостаток сахара придает мучным изделиям бледный, неаппетитный вид, а избыток сахара замедляет брожение теста, при выпечке корочка таких изделий поджаривается, в то время как середина изделия не пропекается.

**Из меда и сиропа** готовят в основном различные пряники, помимо того их добавляют к некоторым сортам хлеба. Для выпекания берут более темный и менее ароматный мед. Поскольку сироп не всегда имеется в продаже, то его можно приготовить из сахара самим. Чтобы получить 1 кг сиропа, берут примерно 800 г сахара и 1,5 стакана горячей воды. Половину данного количества сахара кладут на жестяную или чугунную сковороду и добавляют примерно полстакана холодной воды, чтобы при прокаливании не образовалось комочков сахара. Сахар доводят до сравнительно темного коричневого цвета (пока он не начнет слегка дымиться), затем добавляют горячую воду, оставшийся сахар и уваривают до образования достаточно густого сиропа. Вместо сахарного сиропа можно использовать также солодовый сироп, или мальтозу, картофельный, свекольный и другие сиропы.

**Фрукты и ягоды** при выпечке используют в свежем, замороженном, сушеном виде, а также в виде разнообразных плодовых заготовок (повидло, джем, компот, желе, сок и др.). Свежие овощи и ягоды очищают и отбирают. Целые и зрелые плоды кладут на торты и пирожные и используют для украшения, из плодов с небольшими повреждениями готовят начинки, пюре, джемы, кладут в тесто. Фрукты тщательно моют, ягоды кладут на сито, промывают в проточной воде или несколько раз опускают на сито в холодную воду и затем дают воде стечь.

*Яблоки и груши* чистят ножом из нержавеющей стали и удаляют сердцевину. Плоды с красивой, чистой кожурой не чистят.

Такие фрукты, как абрикосы, сливы, персики, моют, разрезают пополам и удаляют косточки. У вишен косточки в основном удаляются в том случае, когда из них готовят начинки.

*Цитрусовые* покрыты тонкой ароматической корочкой — цедрой, которую добавляют в качестве вкусового вещества в тесто, начинки, а также используют для украшения изделий.

Плоды тщательно моют, при желании снимают теркой или ножом цветную часть корочки. Затем удаляют белый слой корочки, апельсины и мандарины разнимают на дольки или разрезают плод на кружки и сразу же украшают ими кондитерские изделия.

У *ананасов* срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожицу и жесткую сердцевину. Затем ананас нарезают на круглые дольки, которые, если нужно, разрезают на кусочки. Ананас используют в основном для украшения тортов и пирожных, приготовления начинок.

Быстрозамороженные при низких температурах фрукты и ягоды размораживают в холодном помещении или холодильнике. При медленном размораживании они сохраняют естественную форму, вкус и аромат. Их используют сразу же после размораживания.

Тесто, которое покрывают сочными фруктами и ягодами, следует посыпать панировочными сухарями, крошкой или овсяными хлопьями.

Густые джемы и мармелад используют в качестве начинки для пирогов, булочек и корзиночек из песочного теста, ими покрывают также большие пироги. Жидкое варенье и повидло подходят для покрытия более мягких кондитерских изделий (рулетов из бисквитного теста, бисквитов, выпекаемых на противне, бисквитных тортов и т.п.).

**Сушеные фрукты** тщательно моют, вымачивают в холодной воде до набухания (иногда до 24 часов), если нужно,

проваривают более крепкие в воде, в которой они вымачивались. Сушеные фрукты используют для начинок, в тесто и для украшения (абрикосы, сливы).

**Изюм** представляет собой сушеный виноград, его кладут в тесто, используют для приготовления начинок. Изюм перебирают, промывают в теплой воде, меняя ее, дают воде стечь и обсушивают на бумаге или салфетке. Если изюм добавляют в тесто, то его предварительно смешивают с небольшим количеством муки.

**Коринка** — это довольно мелкий изюм без семян; используется так же, как и обычный изюм.

**Миндаль** существует двух видов — горький и сладкий. Горький миндаль более ароматичен, но содержит синильную кислоту и поэтому ядовит. Его добавляют немного, только в качестве пряности, натертым или мелко изрубленным, в большинстве случаев вместе со сладким миндалем (1% от веса сладкого миндаля).

Сладкий миндаль имеет мягкий вкус и менее ароматичен. Его кладут в хорошее тесто, начинки, используют для украшения булочек, пирожных, тортов и печенья.

Чтобы удалить оболочку, ядра миндаля на несколько минут опускают в кипяток, затем растирают в миндалетерке, нарезают на полоски. Можно использовать для украшения целые ядра. Перед употреблением миндаль можно высушить на листе в духовке.

**Орехи** (лесной, или лесинный, арахис и грецкий) продаются в скорлупе или очищенными. После освобождения ядер от скорлупы можно удалить оболочки. Для этого очищенные орехи ставят на сковороду на несколько минут в жаркую духовку. Просохнув, они приобретают приятный запах и вкус. С остывших орехов снимают оболочку, растирая их куском ткани. Если кондитерские изделия украшают орехами до выпекания, то сушить их предварительно не следует.

Грецкие орехи не прокаливают, так как они приобретают при этом неприятный запах и вкус. Если хотят снять с них тонкую оболочку, то их замачивают на 10-15 минут в соленой



воде, удаляют оболочку, затем полощут в проточной воде и просушивают.

**Фисташковые орехи** имеются в продаже в скорлупе или очищенные. Оболочку ядра снимают так же, как у миндаля, горячей водой. Но в воде их можно держать только 1-2 минуты. Ядра имеют красивый светло-зеленый цвет, поэтому их используют для украшения тортов и пирожных.

**Мак** используют для начинки и посыпки кондитерских изделий. Для начинки семена следует размять в ступке или проварить их 20-30 минут, положить на густое сито или в марлю и отжать, затем пропустить через мясорубку вместе с сахаром.

**Из желирующих веществ** широко известны желатин, агар, агароид и эстагар. Желатин — это желирующее вещество производят из костей животных. Желатин поступает в продажу в виде крупки, порошка или пластинок весом около двух грамм. При приготовлении желе и кремов желатин замачивают примерно на 30 минут в холодной воде (на 1 столовую ложку желатина 5-6 столовых ложек воды), растворяют на водяной бане и, если нужно, процеживают.

**Крахмал.** Для кондитерского дела используют крахмал картофельный, рисовый и маисовый. Цвет крахмала белый; он не должен хрустеть на зубах и иметь посторонних запахов. При оценке качества картофельного крахмала большое значение имеет серебристый блеск, или «люстр», хорошо заметный при рассматривании поверхности крахмала под углом. Чем больше «люстр», тем крахмал лучше. Хороший крахмал при перетирании пальцами хрустит. Обычно для оценки крахмала его высыпают на одну половину листа бумаги, покрывают второй половиной и проводят рукой по свернутому листу. Чем крахмал лучше, тем хруст явственнее и резче.

Крахмал просеивают так же, как муку, и добавляют в некоторые виды теста. Это придает изделиям большую рассыпчатость.

**Пищевые краски** бывают растительного и животного происхождения, их получают также синтетическим путем. Наиболее известными пищевыми красками являются тартра-

цин, сафлор (желтые), кармин (красная), индиго-кармин (синяя). Пищевые краски используют в разведенном виде. Для этого их растирают в фаянсовой ступке, заливают кипяченой горячей водой, при необходимости кипятят. Затем раствор процеживают через двойную марлю. Разведенную пищевую краску держат в бутылках из темного стекла, ее нельзя долго хранить. Пищевые краски обладают довольно сильным действием, поэтому применять их следует осторожно. В основном пищевые краски используются в кондитерской промышленности.

При домашнем приготовлении коричневую и желтую краски дают жженный сахар, шафран, какао, растворимый кофе или кофейный настой. Красную и розовую краски получают при добавлении различных фруктовых и ягодных соков (вишневого, клюквенного, смородинного), а так же сока кизильника, свекольного сока и т.п.

### *П Р Я Н О С Т И И П Р И П Р А В Ы*

**Поваренная соль** является важнейшим вкусовым веществом, немного соли добавляют даже в сладкое тесто. Если тесто готовится без жидкости, то в него добавляют только чистую мелкую соль. Грубую темную соль следует растворить в небольшом количестве воды, а образовавшуюся на поверхности пену, равно как и осадок, удалить.

**Кожура цитрусовых**, или цедра (апельсина, лимона, мандарина), очень ароматна и хорошо подходит для заправки сладкого теста и кремов. Перед употреблением плоды моют теплой водой и просушивают. Затем натирают на мелкой терке тонкий цветной слой, который используют сразу или хранят, пересыпав сахаром, в закрытой стеклянной банке. Корочку цитрусовых можно потереть и рафинадом, который приобретает приятный запах. Ароматным сахаром заправляют в основном кремы. Корочку можно сушить и целиком. С нее удаляют белый слой и сушат только цветную часть. Ее тоже хранят в сахаре, как и тертую корочку.

**Цукаты** варят из корок цитрусовых. Их кладут в тесто для булок и пирогов, в начинки и используют для украшения тортов

и пирожных. Для цукатов берут хорошие, толстые корки, замачивают их на 2-3 дня в холодной воде, при этом воду нужно менять 1-2 раза. Затем ставят корки вариться так, чтобы вода едва покрывала их, варят 30-40 минут, добавляют сахар и продолжают варить на слабом огне, пока корки не станут прозрачными и блестящими, а сироп густым. Готовые цукаты сразу же перекладывают в подогретые банки и заливают сиропом. Банки герметически закрывают. В таком виде цукаты можно хранить очень долго. Для приготовления 1 кг цукатов уходит 3/4-1 кг сахара. Если хотят засахарить цукаты, то их вынимают из сиропа, дают сиропу стечь, обваливают в кристаллическом сахаре или сахарной пудре и сушат на пергаментной бумаге.

Засахаренные фрукты готовят из свежих фруктов, которые варят в густом сиропе и затем просушивают. Особенно подходят груши, сладкие яблоки, которые при варке остаются целыми.

**Молотая корица** добавляется в тесто и в начинки.

**Корневище имбиря и гвоздику** в растертом виде употребляют для ароматизации пряников с медом и сиропом. Имбирь и в особенности гвоздика имеют очень острый вкус, вследствие чего добавлять их в тесто следует осторожно.

**Мускатный орех** растирают на терке и используют также, как и предыдущие пряности.

**Тмином** посыпают хлеб, булку и печенье, либо добавляют в некоторые виды теста.

**Анис** используют так же, как тмин. Но добавляют его очень осторожно, так как у аниса сильный, чуть приторный запах. Анис кладут также в диетические кондитерские изделия. Благодаря своему специфическому вкусу он скрывает отсутствие соли в диетическом хлебе.

**Перец.** Черным и белым перцем (последний получают при очистке зрелого перца) заправляют начинки, они подходят также для заправки пряничного теста. Красный перец (порошок паприки) готовят из сушеных стручков, им заправляют начинки и соленое песочное тесто. Добавляют умеренно.

**Какао** кладут в тесто, глазури, кремы, начинки. Какао лучше смешивается, если его при приготовлении теста подсеять к муке, а при приготовлении кремов и глазури предварительно смешать с сахаром. Изделия, приготовленные с какао, быстро черствеют.

**Семена кардамона** прежде всего высвобождают из коробочки, сушат и мелко растирают. Кладут в булки, пироги, выпекаемые в формах, пироги с медом и сиропом, печенье.

**Шафран** используют в основном при изготовлении сладких булок и пирогов в формах. Шафран сушат, растирают в порошок, заливают горячим молоком или водой и добавляют в жидкое тесто.

**Ваниль** придает кремам для тортов и пирожных, а также тесту очень приятный вкус. При приготовлении крема стручки ванили отваривают в молоке или сахарном сиропе, и полученную ароматную жидкость добавляют для заправки. В более темное тесто можно положить мелко изрубленный стручок ванили. Поскольку стручки ванили хранят в сахаре, то и сахар становится ароматным и подходит для заправки.

**Ванилин** получают химическим путем. Он отличается сравнительно сильным запахом и ароматом, поэтому в тесто или кремы его добавляют осторожно.

**Ванильный сахар** содержит только 2,5% ванилина, и поэтому вкус ванили у него очень слабый.

**Лавровый лист** известен как приправа к мясным и рыбным блюдам, но его измельченными сушеными листьями можно заправлять и тесто. Порошка из лаврового листа добавляют в тесто очень мало (тесто для булок, пряников) По вкусу он напоминает кардамон.

**Масла** — из горького миндаля, лимона, кардамона, розовое масло и т.п. — получают из натуральных вкусовых веществ. Натуральные масла очень крепкие, поэтому их добавляют, в зависимости от количества теста, по 1-2 капли.

**Эссенции** получают химическим путем. Ими заправляют холодные кремы и сиропы для пропитки. Добавляют осторожно. Эссенцию никогда не добавляют в тесто, так как при выпекании ароматические вещества улетучиваются.

**Алкобольные напитки** – ром, коньяк, ликер, вино – весьма ароматны, ими ароматизируют кремы для тортов и пирожных, сиропы для пропитки, могут быть использованы также как разрыхлители.

### *РАЗРЫХЛИТЕЛИ И СЫРА*

Мука с водой дает клейкую массу, которая недостаточно хорошо пропекается и после выпечки становится очень грубой. Изделия из такого теста плохо усваиваются. Чтобы улучшить качество теста и придать ему соответствующую консистенцию, готовят слоеное и песочное тесто или применяют разрыхлители, придающие тесту пористость.

Тесто разрыхляют с помощью дрожжей, пекарского порошка, углекислого аммония и поташа. Реже используют в качестве разрыхлителя алкогольные напитки (коньяк, ром и спирт), в основном при приготовлении теста для выпечки в форме. В воздушном тесте разрыхлителем является воздух, который попадает в тесто при взбивании масла и яйца, расширяется при нагревании и способствует подъему.

Под влиянием дрожжей в тесте начинается брожение углеводов, в результате которого они разлагаются на углекислый газ и алкоголь. Углекислый газ образует в тесте пузырьки газа, разрыхляет тесто и увеличивает его объем. Хорошие свежие дрожжи легко отделяются от бумаги, они светлые, желтовато-серого цвета, легко разламываются, не вязкие, но и не слишком рассыпчатые, с приятным запахом и вкусом. Дрожжи хранят в прохладном месте и, чтобы они не высохли, кладут на дно чашки и прижимают. Чашку с дрожжами переворачивают вверх дном и ставят в миску, дно которой покрывает вода. Короткое время дрожжи можно хранить в пластиковом мешочке в холодильнике.

На 1 кг муки расходуется 20-50 г дрожжей, для простых видов теста меньше, для жирных и сладких – больше.

Сухие дрожжи поступают в продажу в виде порошка, крупки или таблеток. Они имеют желтовато-серый цвет и влажность 8-9%. В закрытой таре и сухом месте сухие дрожжи могут сохранять свою активность в течение года.

Сухих дрожжей берут по весу в три раза меньше свежих. Если же сухие дрожжи долго хранились, то закладку их увеличивают, так как при хранении активность дрожжей падает.

**Пищевую соду** (бикарбонат натрия) всегда используют вместе с кислотой. Под влиянием тепла и кислоты из соды выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто. Нельзя класть слишком много соды, ибо тогда у теста будет неприятный привкус, а у жирного теста даже привкус мыла и красноватый оттенок.

Пищевая сода подходит для разрыхления теста с простоквашей и сметаной, а также теста для приготовления пряников с медом или сиропом.

При изготовлении пекарского порошка смешивают в равных количествах пищевую соду и лимонную или ванильную кислоту. Винного камня (кремортартара) берут 2 части к 1 части соды. Приготовляя тесто, пищевую соду или пекарский порошок смешивают с мукой; при соединении с жидкостью сразу же начинается выделение углекислого газа, в результате чего изделие хуже поднимается при выпечке. На 1 кг муки расходуется примерно 2 чайные ложки пищевой соды или 4-6 чайных ложек пекарского порошка.

Если пекарского порошка приготовлено слишком много, то к нему добавляют столько же крахмала или муки, чтобы предохранить от сырости.

**Углекислый аммоний** подходит для выпекания тонких пирогов и печенья, которые сильно прогреваются при выпекании. Примерно при 60 °С выделяется аммиак. Если пирог толстый, то выделение аммиака затрудняется и это придает изделию неприятный вкус.

**Поташ** (карбонат калия) используется при приготовлении теста для пряников с медом и сиропом, которые содержат необходимые для разрыхления кислоты. Тесто, приготовленное с поташом, должно долго стоять. На 1 кг муки расходуется 1-2 чайные ложки поташа. Поташ желательно добавлять вместе с углекислым аммонием, тогда пряники с медом и сиропом будут лучше подходить и получатся вкуснее.

Все химические разрыхлители хранят в плотно закрытых фаянсовых, стеклянных и жестяных банках.

Перед использованием аммоний растворяют в воде с температурой не выше 25°C. На одну часть углекислого аммония берут четыре части воды. Аммоний можно вводить в тесто и в виде порошка (предварительно его измельчают в ступке и просеивают через сито). Крупные кристаллы аммония, попавшие в тесто, образуют в изделиях крупные поры. Хранить углекислый аммоний надо в герметически закрывающейся таре, так как он летуч.

В рецептах книги часто встречается «Порошок для печенья». Это смесь, состоящая из пищевой соды, муки и лимонной кислоты. Хозяйка может приготовить порошок сама. Для этого необходимо смешать

пищевой соды	— 4,8 г
лимонной кислоты	— 3,0 г
муки	— 12,2 г
	20,0 г

Одна пачка «Порошка для печенья» рассчитана в среднем на 500 г муки. Во всех случаях, когда в качестве разрыхлителя требуется порошок для печенья, его нужно в сухом виде смешать с мукой и лишь после этого вымешивать тесто. Разведенный в молоке или воде порошок теряет свои качества.

### *П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е П О Р О Ш К А М*

#### *Приготовление дрожжей в домашних условиях с использованием старых*

**Первый способ.** В большую кастрюлю кладут 400 г хмелевых шишек или цветов белой акации, заливают 4-5 л холодной воды, накрывают крышкой и кипятят 3 часа на малом огне. Когда часть воды выкипит, добавляют еще 6 стаканов воды, перемешивают, доводят до кипения и процеживают. Раствор охлаждают до 60-70°C и всыпают в него по 4 стакана муки и солода. Смесь перемешивают до получения однородной,

без комочков, кашицы. Затем добавляют 20 г прессованных дрожжей, разведенных в теплой воде, и ставят в теплое место. Как только дрожжи хорошо поднимутся, их разливают в бутылки, тщательно закупоривают и хранят в холодильнике или холодном месте.

*Расход дрожжей: полстакана (100 г) на 1 кг муки.*

**Второй способ.** 2 стакана молотого ячменного солода смешивают с 25 г (три пригоршни) хмеля, помещают в глиняный горшок или кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой, заливают 8 стаканами кипятка, накрывают крышкой и кипятят в течение 30 минут, постоянно помешивая. Процеживают через сито или марлю, отжимают, добавляют 100 г меда, доводят до кипения, накрывают полотенцем и охлаждают до 30-32°C. В смесь вливают 10 г прессованных дрожжей (или стакан ранее приготовленных, разведенных в теплой воде), ставят в теплое место и накрывают полотенцем. Через несколько часов дрожжи начинают бродить, образуя пену. Как только пена опадет — дрожжи готовы. Полученные дрожжи сливают в бутылки и хранят в холодильнике.

*Расход дрожжей: 3/4 стакана на 1 кг муки.*

#### *Приготовление дрожжей в домашних условиях без использования старых*

**Дрожжи хмелевые.** В кастрюлю наливают 15 стаканов воды и засыпают две полные пригоршни хмеля. Кастрюлю закрывают крышкой и смесь кипятят в течение 15-20 минут. Затем смесь процеживают, охлаждают до комнатной температуры, добавляют 1-1,5 столовые ложки соли, 1 стакан сахара, 400 г муки пшеничной (первого сорта), размешивают до исчезновения комочков и ставят в теплое место. Через двое суток в хмелевое сусло добавляют 1,2 кг очищенного отваренного охлажденного протертого картофеля, перемешивают и оставляют еще на сутки в теплом месте. За этот период дрожжи несколько раз перемешивают. Через сутки дрожжи процеживают через сито, переливают в бутылки (наполняют до 3/4), закупоривают пробками и заливают парафином. Хранят в холодильнике не более 1 месяца.

*Расход дрожжей: 3 столовые ложки на 1 кг муки.*

**Дрожжи украинские.** С забродившего домашнего вина снимают пену и перемешивают с пшеничными отрубями. Смесь высушивают на солнце или у печи при температуре не выше 32°C и хранят в мешочках. Перед использованием сухую смесь разводят в теплой воде, добавляют пшеничную муку и замешивают жидкую болтушку. Забродившую смесь разводят водой, процеживают через сито, чтобы в замес не попали отруби, и замешивают тесто.

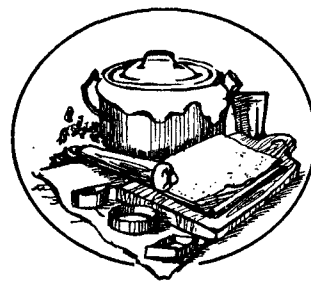
**Дрожжи из отрубей.** 1 кг пшеничной муки (второго сорта) или пшеничной обойной заваривают 4 л крутого кипятка или горячим отваром хмеля. Заварку (она должна иметь консистенцию густой сметаны) охлаждают до 70-75°C, засыпают в нее 100-150 г пшеничной муки и хорошо перемешивают. В остывшую до 35-37°C заварку добавляют еще 100-150 г муки, хорошо перемешивают, посуду накрывают марлей и ставят в теплое место на 1-1,5 суток для брожения. Затем в смесь добавляют еще 200 г муки и 300 г отрубей, перемешивают и ставят для брожения на 4-6 часов, массу затирают пшеничными отрубями и высушивают.

Дрожжи можно использовать в течение 3-6 месяцев. Хранят в двойном марлевом мешке, подвешенном в сухом и прохладном месте.

Перед употреблением дрожжи замачивают в теплой воде, добавляют немного муки перемешивают, дают постоять 30-40 минут, затем замешивают тесто или опару.

*Расход дрожжей: полстакана (100 г) на 1 кг муки.*





Т Е С Т О  
Б И С К В И Т Н О Е

Бисквитное тесто готовят без химических разрыхлителей и дрожжей. Для придания пористой структуры в него вводят взбитые яйца или яичные белки, которые и являются механическим разрыхлителем. В состав бисквитного теста входят: мука, сахар, яйца в соотношении 1:1:2. Часть муки (до 25%) можно заменить картофельным крахмалом. Крахмал в тесте связывает больше влаги из яиц, чем мука, поэтому при выпечке влага меньше улетучивается и изделия получаются с ровными порами и при резке не так сильно крошатся. Муку для бисквитного теста выбирают со средним количеством клейковины (около 30%). Из муки с большим содержанием клейковины изделия получаются плотными, малопористыми, а из муки с бедной клейковиной или с очень слабой клейковиной они получаются ломкими.

Существует два способа приготовления бисквита: холодный и теплый.

*Холодный способ* заключается в том, что белки, отделенные от желтков, взбивают, а желтки растирают с сахаром, после чего соединяют с мукой. Этот способ можно применять в том случае, если при раскалывании яиц белок хорошо отделяется от желтка. Необходимо учитывать, что в процессе длительного хранения (в холодильниках) оболочка желтка

ослабевают и при раскалывании яйца легко рвется, вследствие чего желток смешивается с белком. В этом случае или при наличии меланжа применяют *теплый способ*, который заключается в том, что белки и желтки смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят в муку.

Взбитая яичная масса неустойчива, поэтому при соединении с мукой и при выпечке бисквитного теста необходимо соблюдать осторожность — не делать резких движений руками, не встряхивать, иначе изделия могут получиться плотными, не разрыхленными.

При выпечке сильное увеличение объема бисквита происходит за счет расширения пузырьков воздуха и паров воды, находящихся в тесте.

Пористая структура закрепляется свернувшимися белками муки и яиц. Продукты для приготовления теста рекомендуются брать в следующем соотношении: сахар 25%, яйца 50%, мука 25%.

Чтобы бисквит получился более пышным, к муке добавляют крахмал (третью часть от количества муки). В состав некоторых рецептов входит какао-порошок, тертая лимонная или апельсиновая цедра, орехи и т.д. Особенностью приготовления бисквитного теста является быстрое взбивание яично-сахарной массы, мгновенное замешивание теста, очень быстрое его формирование и незамедлительная выпечка.

#### *Рецепт бисквитного теста*

Белки — 42,8 г,  
жиры — 27,5 г,  
углеводы — 281,3 г,  
энергоценность — 1544 ккал.

*0,75 стакана муки высшего сорта, 1 стакан сахара, 6 сырых яиц, 1 столовая ложка крахмала.*

**Приготовление теста.** Наиболее удобный для домашнего приготовления способ: яйца взбить с сахаром до увеличения объема массы в 2,5-3 раза. Во взбитую массу всыпать муку, смешанную с крахмалом, быстро замесить тесто. Готовое тесто быстро разлить в подготовленные формы, заполнить их до 0,75

объема. Перед формированием теста дно и края формы необходимо тщательно смазать маслом и застелить бумагой. Заполненные формы сразу же поставить в духовку и выпекать бисквит при температуре 180-200°C. При более высокой температуре на поверхности бисквита образуется корочка, препятствующая удалению влаги, в результате чего бисквит будет непропеченным. После охлаждения такой бисквит оседает и становится плотным. Если верх бисквита будет слишком зарумяниваться, прикройте его бумагой.

Не рекомендуется при выпечки форму с бисквитом встряхивать, так как масса может осесть и уплотниться. В течение первых 10-15 минут выпечки не следует передвигать формы в духовке. Время выпечки бисквита зависит от толщины готовой лепешки. При толщине 3-4 см (для тортов, пирожных) оно составляет 40-50 минут, при толщине около 1 см (для рулетов) — 10-15 минут. Готовность изделий можно определить деревянной палочкой: бисквит готов, если тесто при проколе к ней не прилипает.

Готовность бисквита определяют по цвету корочки и по упругости: при надавливании пальцем на непропеченном бисквите остается ямочка. Чтобы выпеченный бисквит не опал, его охлаждают в открытых формах в течение 20-30 минут. Свежий бисквит при нарезке крошится, поэтому его выдерживают после выпечки не менее 8 часов. Затем его пропитывают сиропом, прослаивают кремом или другими начинками.

Часто хозяйки жалуются: не выходит бисквитное тесто, «садится». Как избежать такой неприятности? Очень просто: яйца для бисквита не нужно разделять на белки и желтки, а взбивать вместе не менее получаса. Тогда бисквит не оседает. Посуду для взбивания обязательно предварительно обезжирить: прокипятить в ней воду.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возникнуть при изготовлении полуфабриката из бисквитного теста, и причины их возникновения.

Недостатки	Причины возникновения недостатков
Масса при замесе опадает (готовые изделия получают плотными, с мелкими порами)	Плохо взбита масса; при подогреве температура ее превышала 40 градусов
Изделия при выпечке садятся (мякиш получается липким, клейким)	Несвоевременно прикоснулись к бисквиту при его выпекании

### ❖ *Масляный бисквит* ❖

В тесто для масляного бисквита входит значительное количество масла (около 1/5 части), вследствие чего при изготовлении и выпечке это тесто труднее сохраняет свою пористую структуру. Разрыхление теста при помощи одних взбитых белков не всегда возможно, поэтому в качестве дополнительного разрыхлителя применяют углекислый аммоний. Необходимо отметить, что если имеются яйца, у которых белок легко отделяется от желтка, то можно отдельно очень хорошо взбить белки и приготовить масляный бисквит без разрыхлителя.

Введение в бисквит масла не только повышает калорийность изделий, улучшает их вкус, но и предохраняет от черствости и крошливости, делая их более нежными и рассыпчатыми. Применяют три способа приготовления масляного бисквита:

- а) желтки и белки взбивают вместе с маслом и сахаром, при этом способе обязательно добавляют углекислый аммоний;
- б) отдельно взбивают масло с сахаром и желтками и отдельно белки с сахаром; затем соединяют обе массы с мукой;
- в) белки взбивают отдельно, желтки и сахар отдельно, муку смешивают с маслом также отдельно; применение химических разрыхлителей не обязательно.

● Бисквитный торт не будет сохнуть, если в коробку вместе с ним положить половинку свежего яблока.

**Первый способ.** Этот способ применяется, когда тесто готовят на меланже или на яйцах, у которых плохо отделяются белки от желтков. Масло размягчают до пластичного состояния, добавляют сахар, углекислый аммоний и веселкой вручную или механически взбивают 5-10 минут. Затем периодически по 0,1 части добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики сахара, перемешивают с просеянной мукой. Если при взбивании масса делается рябоватой, яйца плохо соединяются с маслом и сахаром, то понемногу, взбивая, добавляют муку.

**Второй способ.** Применяется этот способ при использовании свежих яиц: приготовленное тесто получается более разрыхленным, чем тесто, описанное выше (см. первый способ).

Масло с сахаром (3/4 от нормы) вручную веселкой или механически взбивают 5-10 минут, затем постепенно в течение 10 минут взбивают, добавляя яичные желтки. Когда масса до половины взбита, в другой посуде взбивают яичные белки, в которые в конце взбивания добавляют 1/4 часть сахара. Часть взбитых белков (1/3) перемешивают с масляной массой, затем добавляют просеянную муку с разрыхлителями, остальные взбитые белки и перемешивают все продукты до получения однородного теста.

**Третий способ.** Масло разминают до пластичности и вместе с мукой взбивают 5-10 минут. Яичные желтки и сахар (3/4 от нормы) взбивают в отдельной посуде до исчезновения сахарных кристалликов. Яичные белки также взбивают в отдельной посуде, в конце взбивания в них постепенно добавляют оставшийся сахар (1/4 от нормы). Затем все три компонента перемешивают. Это тесто можно готовить, не применяя разрыхлителей.

Масляный бисквит выпекают в формах различной величины или на противнях, которые предварительно смазывают маслом и посыпают мукой, сухарями или растертыми орехами и миндалем. Иногда выпекают тонкие круглые лепешки, из которых формируют торты, либо из кондитерского мешка «отсаживают» на противень мелкое печенье.



**ШЕШТО СЛОЕНОЕ**

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Чтобы можно было получить очень тонкие нервные слои, надо готовить слоеное тесто из муки с содержанием клейковины не менее 40% и полученной размолом мягких сортов пшеницы. При замесе в тесто добавляют соль и органические кислоты: лимонную, винно-каменную или уксусную, которые способствуют набуханию белков и улучшают эластичность клейковины. Если в тесте мало соли и кислоты, то готовые изделия получаются расплывчатыми с нерельефным рисунком. При избытке соли и кислоты вкус изделий ухудшается, кроме того, они деформируются (сжимаются).

От температуры теста во многом зависит качество слоеных изделий (эластичность теста, подъем изделий и т.п.). Необходимо помнить, что при температуре 14-17°C масло наиболее пластично. При более низкой температуре масло затвердевает, при раскатке крошится и разрушает слои теста, а при выпечке из изделий вытекает. Если температура более высокая, то масло расплавляется, проникает в слои теста, вследствие чего ухудшается его эластичность. Поэтому слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой около 17°C, либо периодически его охлаждать.

Время выстойки («отдыха») теста также имеет большое значение. Если тесто предварительно недостаточно хорошо выстоялось, то при раскатывании оно разорвется на мелкие кусочки. Изделия из такого теста получаются с плохим подъемом, без слоев.

Чем тоньше будут слои, тем больше времени нужно дать тесту выстояться; чем менее эластична клейковина, тем больше времени требуется для выстаивания теста.

Для приготовления слоеного теста используют муку высшего сорта, сливочное масло или маргарин, яйца, воду или молоко, лимонную или уксусную кислоту. Процесс приготовления теста состоит из замеса теста, подготовки масла и переслаивания.

Для замеса теста муку просеять в емкость, в центре сделать углубление. Взбитое яйцо, воду, соль и лимонную кислоту смешать, ввести в углубление и вымесить до однородной консистенции. В зависимости от набухаемости муки можно добавлять в тесто немного муки или жидкости. При вымешивании в тесто можно положить также 1-2 столовые ложки масла. Подготовленное тесто накрыть салфеткой и поставить в холодное место на 30-40 минут.

Масло перед закаткой в тесто размягчают до исчезновения комков, а затем перемешивают с мукой, при этом мука поглощает часть влаги, и масло становится более сухим и слегка клейким, что способствует равномерному распределению масла между слоями теста. Масло без добавления муки скользит между слоями и толщина слоев теста получается неодинаковой.

Масло, смешанное с мукой, формуют в прямоугольные пласти, толщиной около 2 см и охлаждают до 13-14°C.

Для переслаивания подготовленное тесто раскатывают в виде квадрата толщиной около 1 см так, чтобы края его были тоньше середины, в центре кладут масло. Тесто заворачивают в виде конверта, аккуратно защипывают края, чтобы в шов не попала мука. Затем тесто раскатывают в виде прямоугольника, толщиной 1 см, в середине соединяют его противоположные концы, защипывают их, тесто складывают вдвое и выносят на холод на 30 минут. После этого тесто вновь раскатывают в виде прямоугольника, но в противоположном направлении; на середине соединяют концы, аккуратно защипывают шов, тесто еще раз складывают, чтобы шов оказался на изгибе, и выносят на холод. Через 30 минут его опять раскатывают, складывают вчетверо, выносят на 30 минут на холод, затем формуют. Необходимо помнить, что каждый раз перед раскатыванием

теста после охлаждения его следует развернуть на 90°С, чтобы равномерно распределять усилия.

При раскатке теста муку нужно употреблять в небольшом количестве, так как излишнее ее количество отрицательно влияет на качество изделий. Очень важно, чтобы подготовленное тесто и масло было одинаковой консистенции. Если тесто мягче, чем масло, то уже при первой раскатке будет заметно, что тесто расползается по краям пласта, а посередине остается масло, и наоборот, если тесто замешано круче, чем масло, то при раскатке масло расползается по краям пласта, иногда вырывается наружу, а посередине остается тесто. Приготовленный кусок теста с маслом надо раскатать на столе, посыпанном мукой.

Раскатывать тесто следует толстой скалкой во все стороны, медленно, плавно; при быстром раскатывании и интенсивном нажиме, особенно при последних раскатках, слои теста разрываются и изделия при выпечке не поднимаются. Пласт теста раскатывают до толщины 1 см, причем края его должны быть тоньше, чем середина. С пласта сметают муку и складывают вчетверо так, чтобы противоположные края сходились не по середине пласта, а немного отступив в одну сторону. Раскатанное тесто должно полежать в течение 20 минут; за это время тесто ослабнет и при дальнейшей раскатке не разорвется. Готовое тесто нужно хранить в холодильнике или холодном месте. Подготовленное тесто раскатывают до нужной толщины или формируют из него изделия, кладут на смоченный водой противень, поверхность смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-250°С. Из слоеного пресного теста делают пирожки, кулебяки, «язычки», торты, пирожные разных видов, запекают в нем яблоки. Чтобы во время выпечки и охлаждения поверхность теста не покрылась корочкой, которая сохраняется в готовой продукции и придает ей жесткость, тесто накрывают противнем или салфеткой, смоченной в воде, либо смазывают слегка растопленным маслом.

#### *❧ Основные рецепты слоеного теста ❧*

Белки – 35,3 г, жиры – 144,1 г, углеводы – 217,2 г, энергоценность – 2307 ккал.

*2 стакана муки, 0,5-0,7 стакана холодной воды, 0,5 яйца или 1 яичный желток, 0,25 чайной ложки соли, немного лимонной кислоты, 200 г сливочного масла или маргарина.*

Приготовление слоеного теста – длительный и трудоемкий процесс, но выпеченные из него изделия имеют приятный вкус. Можно рекомендовать более простой и быстрый способ приготовления слоеного теста по одному из указанных рецептов.

#### **Первый рецепт.**

Белки – 32,6 г, жиры – 141,9 г, углеводы – 223,1 г, энергоценность – 2299 ккал.

*2 стакана муки, 200 г масла или сливочного маргарина, 0,5-0,7 стакана холодной воды, 0,25 чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара.*

#### **Второй рецепт.**

Белки – 36,3 г, жиры – 194,7 г, углеводы – 218,4 г, энергоценность – 2770 ккал.

*2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, соль.*

Подготавливая тесто по первому рецепту, муку просеивают на доску, нарезанное на кусочки масло или маргарин кладут на муку и рубят ножом, соль и сахар растворяют в воде и соединяют с рубленой массой, все тщательно перемешивают до однородного теста. Для приготовления теста по второму рецепту рубленую массу смешивают со сметаной. Готовое тесто ставят на несколько часов (или на сутки) в холодильник. Перед формированием тесто 2-3 раза раскатывают и складывают.

Если тесто приготовить из муки со слабой клейковиной, то после предпоследней раскатки его складывают не в четыре слоя, а в три. Если готовить слойку с меньшим количеством слоев, то масло при выпечке вытекает и изделия получаются жесткими. При большем количестве слоев теста отдельные слои при раскатке могут разрываться, и изделия плохо поднимаются при выпечке.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возникнуть при изготовлении слоеного теста, и причины их возникнове-

Недостатки	Причины, их вызвавшие
Изделия с плохим подъемом	Тесто переслоено или между раскатками не выстоялось; раскатывалось с сильным нажимом (быстро), и произошел разрыв слоев
Изделия с плохими слоями	Плохая клейковина теста; мало соли или кислоты; тесто и масло были не одинаковой консистенции
Изделия с неравномерным подъемом	Тупые ножи или выемки; смазка или фруктовая начинка подтекали на края
Изделия сжимаются	Много соли, кислоты. Тесто мало выстаивалось перед выпечкой
Мякиш сухой	Мало масла; при слоении плохо сметали посыпку с теста; жир частично вытек, так как печь была недостаточно нагрета
Мякиш плотный с закалом	Высокая температура печи. Во время выпечки изделие трясли или рано вынули
Поверхность изделия серая	Низкая температура печи
Поверхность изделия темная	Высокая температура печи

При разделке слоеного теста следят, чтобы ножи или выемки были острыми, так как тупой инвентарь мнет края теста, что препятствует его подъему. Нельзя также пальцами мять края подготовленных изделий. Чтобы пласты теста, уложенные на противни, не деформировались при выпекании, их раскатывают не по размеру противней, а немного длиннее и шире. При укладке на противни, смоченные водой, тесто сдвигают с краев к центру. Поверхность слойки смазывают яйцом; не следует смазывать края изделий, так как при выпекании они не затвердевают, а это ухудшает подъем теста. Слойку, которую посыпают сахаром, нельзя смазывать яйцами, смешанными с водой; в воде сахар растворяется, и при выпекании изделие приобретает непривлекательный вид.

Выпекают слойку при температуре 250-260°C, очень осторожно, без сотрясения, иначе изделия «сядут» и образуются

сырой слой — закал. Во время выпечки масло между слоями теста расплавляется, влага из теста испаряется в пространство между слоями, объем изделий увеличивается в 2-3 раза, они приобретают пышность и слоистость.

Перед выпечкой некоторые изделия в нескольких местах прокалывают, иначе они сильно деформируются

### ❧ Слоеное тесто на скорую руку ❧

*2 стакана муки, 200 г маргарина, полстакана холодной воды, щепотка соли, чайная ложка сахара*

В просеянную муку кладут небольшие кусочки маргарина и рубят их ножом. Соль и сахар растворяют в холодной воде, соединяют с мукой и маргарином и быстро вымешивают гладкое тесто. Для выпечки такое тесто имеет смысл подержать минимум 3-4 часа в холодильнике. Это тесто вполне годится для пирожков, а также для выпечки коржей для «Наполеона»

### ❧ Лапшовое тесто ❧

Наверняка многие из вас пробовали вкусные рулеты, в которых начинки больше, чем самого теста, — яблочные, вишневые, творожные.

Главное преимущество лапшового теста в том, что делается оно чрезвычайно просто. Вот два основных рецепта.

**Первый:** 300 г муки, неполный стакан теплой воды, 0,5 чайной ложки соли, 60 г маргарина.

**Второй:** 300 г муки, 2/3 стакана теплой воды, 0,5 чайной ложки соли, яйцо, 2 столовых ложки растительного масла

- В бисквитное и песочное тесто можно добавить тщательно измельченные орехи, вымытый и высушенный изюм — всыпают их одновременно с мукой. Лепешки смазывают джемом (особенно вкусны сливовый и клюквенный) или кремом, сверху орехи и сахарная пудра. В торте могут сочетаться лепешки из разного теста. Из слоеного теста получаются также очень вкусные пирожки с любой начинкой

Муку просеиваем на доску, делаем в муке лунку, куда наливаем теплую воду с солью, растительное масло или растопленный маргарин и яйцо. Вымешиваем тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и блестящим, добавляя по мере надобности муку или воду. Скатываем тесто в шар, смазываем его растительным маслом; выкладываем на деревянную доску, которую ставим на полчаса над посудой с горячей водой — мука разбухнет и тесто станет более податливым.

### *ПЕСОЧНОЕ*

Песочное тесто готовят с большим количеством масла (26%) и сахара (18%); тесто получается очень густое, и влажность его не превышает 20%.

В таких условиях дрожжи развиваться не могут, и использовать их в качестве разрыхлителя этого вида теста нельзя. Основной разрыхлитель в песочном тесте — масло. Оно придает тесту рассыпчатость, обволакивает частицы муки и не дает им соединиться.

Муку для песочного теста берут со средним количеством клейковины (28-36%). Если взять муку с малым количеством клейковины, изделия получаются слишком рассыпчатыми и их трудно будет формовать; если с большим, то изделия будут затянутыми.

Для большего разрыхления теста в него добавляют химические разрыхлители — углекислый аммоний и пищевую соду, которые при нагревании разлагаются с выделением газов.

В хорошо вымешанном тесте не должно быть комков муки или масла. Оно должно представлять собой однородную, плотную, эластичную маслянистую массу серо-желтого цвета. Влажность теста 18,5-19,5%.

Основными компонентами песочного теста являются пшеничная мука, масло или маргарин, яйцо или яичный желток, сахар, разрыхлители теста. Изделия из песочного теста характеризуются приятным вкусом. Из песочного теста можно выпекать пироги, торты, пирожные, печенье и другие изделия. Иногда при изготовлении песочного теста часть муки заменяют

крахмалом, молотыми орехами, добавляется майонез или сметана, какао или другие компоненты. Сахар лучше всего добавлять в тесто в виде сахарной пудры.

Песочное тесто можно приготовить двумя способами.

**Первый способ.** Масло или маргарин размягчить и тщательно растереть с сахарной пудрой, добавить яйца (желательно желтки) и перемешать. В массу ввести пищевую соду, нейтрализуя ее несколькими каплями 6-процентного уксуса или сока лимона. Для ароматизации теста добавить цедру лимона, ванилин, корицу. Затем всыпать просеянную муку и быстро замесить тесто в течение нескольких минут. Долго месить тесто не рекомендуется, так как изделия получатся нерассыпчатые. Песочное тесто нельзя мять, оно потеряет пластичность, станет плотным, изделия будут твердыми. Перед раскаткой тесто в течение часа охлаждают в холодильнике. Готовое тесто выложить на подпыленный мукой стол и раскатать в пласты толщиной 4-5 мм для печеня, двухслойных пирожных и тортов с фруктовой начинкой. Для пирогов, тортов толщина слоя теста должна быть 8-10 мм. Из теста выемкой вырезать изделия или выпекать пластом. При выпечке песочных изделий формы и противни маслом смазывать не нужно. Выпекать в хорошо нагретой духовке при температуре 200-240°C в течение 10-15 минут. Печенье и пирожки перед выпечкой смазать яичным белком или молоком.

**Второй способ.** Муку просеять, высыпать горкой на разделочную доску, сверху насыпать сахар, разрыхлители, цедру лимона, ванилин. В муке сделать углубление, вбить яйцо, положить кусочки масла. Длинным ножом порубить все продукты и быстро замешать тесто. Затем тесто сформовать в виде шара, накрыть салфеткой и поставить на 1 час в холодильник. Далее делать так, как и при первом способе.

### *Песочное тесто*

Белки — 25,9 г, жиры — 114,8 г, углеводы — 316 г, энергоценность — 2401 ккал.

*1 пачка сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара или сахарной пудры, 1 яйцо, 8 столовых ложек муки высшего сорта, соль, сода на кончике ножа.*

**❧ Песочное тесто со сметаной ❧**

Белки — 40 г, жиры — 138,1 г, углеводы — 262 г, энергоценность — 2451 ккал.

2 стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 0,25 чайной ложки пищевой соды, 1-2 столовые ложки сахара, 100 г сметаны.

**❧ Песочное тесто с творогом ❧**

Белки — 58,9 г, жиры — 173,5 г, углеводы — 261,8 г, энергоценность — 2845 ккал.

2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г творога, 0,5 чайной ложки соли, 1-2 столовые ложки сахара.

Недостатки, которые могут возникнуть при изготовлении теста и причины их возникновения приведены ниже.

Недостатки	Причины возникновения недостатков
Тесто непластичное, при раскатке крошится, а при выпечке из него выступает жир	Тесто замешано с растопленным или сильно размятым маслом либо с другими теплыми продуктами
Выпеченные изделия грубые, крошливые	Тесто теплое
Тесто затяжное, при раскатке сжимается	Много муки и жидкости, мало жиров
При выпечке изделия получаются с малым объемом, жесткие	Жир в тесто добавлен в последнюю очередь. Долго месили тесто
Пласты местами сгорели	Неравномерно раскатан пласт. Противень своевременно не повернули в печи
Изделие очень рассыпчатое	Вместо яиц добавлены одни яичные желтки или много масла
Изделия жесткие, стекловидные	Вместо яиц добавлены яичные белки или много сахара, мало масла

**ШЕСШО ЗАВАРНОЕ**

Заварное тесто отличается от других видов теста тем, что при его изготовлении разрыхлителем служат сами пары воды, образующиеся при выпечке изделий. Это объясняется тем, что муку при непрерывном вымешивании заваривают кипящей водой, смешанной с маслом и солью. Во время заварки крахмал клейстеризуется, и клейковина еще до выпечки (в сыром тесте) частично уплотняется.

Тесто получается таким плотным и эластичным, что пары воды, находящиеся внутри изделий не могут выйти наружу и образуют пустоты, разрыхляющие изделия. Пустоты имеют вид больших пор (камер). После разрезания выпеченных изделий их можно заполнять кремом.

Для заварного теста надо брать муку с большим количеством (38-40%) клейковины хорошего качества («сильной»). Из такой муки тесто получается настолько плотным, что не пропускает водяные пары, и достаточно эластичным, чтобы растягиваться без разрывов при увеличении объема изделий в процессе выпечки.

Яйца вводят в заварное тесто только после его охлаждения до 60-70°C. Если тесто не охладить, то яйца свернутся, и изделия при выпечке будут иметь небольшой подъем. Влажность заварного теста около 53%, оно настолько эластично, что из него можно формировать изделия только при помощи кондитерского мешка. Им обычно придают форму колец или трубочек разных размеров (для пирожных), либо мелких шариков (профитроли для супов).

Выпекают заварное тесто в течение 30-35 минут при 180-200°C, чтобы изделия успели прогреться до температуры, необходимой для свертывания белков муки и клейковины.

Если изделия из заварного теста вынуть из печи раньше, то они могут осесть, а пары внутри пустот сконденсируются и увлажнят изделия.

При выпечке изделия из заварного теста теряют в весе около 48%.

Основными компонентами для приготовления заварного теста являются яйца, вода или молоко, масло или маргарин, пшеничная мука высшего сорта, соль. В зависимости от вида теста в рецептуру могут входить и другие компоненты. Заварное тесто очень вязкое: образующиеся при выпечке пары воды не выходят наружу и внутри изделий образуются пустоты, которые можно заполнить взбитыми сливками, кремом.

#### *Основной рецепт заварного теста*

Белки — 91,1 г, жиры — 243,2 г, углеводы — 58,8 г, энергоценность — 2788 ккал.

*0,5 кг муки высшего сорта, 250 г сливочного масла, 16 яиц, 1,3 стакана воды, соль на кончике ножа.*

Приготовление заварного теста состоит из 2 стадий: заваривание муки с водой, маслом и солью; замес заварного теста с яйцами. Лучше всего для заваривания теста использовать чугунную толстостенную посуду. В подготовленную посуду налить всю предусмотренную рецептом воду, опустить в нее нарезанное кусочками масло, добавить соль, довести массу до кипения. В горячую жидкость всыпать муку, непрерывно помешивая, чтобы получить однородную, без комочков, массу, и заварить тесто в течение 1-2 минуты. Горячее тесто охладить до 60-70°C и, непрерывно взбивая, ввести в него яйца (по одному). Противни увлажнить или слегка смазать маслом и выпустить на них из кондитерского мешка заварное тесто в виде колец, шариков, палочек. Между отдельными изделиями должны быть интервалы 3-4 см. Выпекать изделия при температуре 200-220°C в течение 35-40 минут. При выпечке заварных изделий нельзя открывать духовку.

Подготовленное заварное тесто кладут в кондитерский мешок и «отсаживают» из него изделия разнообразной формы. При выпекании изделий противень смазывают слегка жиром, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возникнуть при изготовлении изделий из заварного теста.

<b>Недостатки</b>	<b>Причины возникновения</b>
Недостаточный подъем	Тесто крутое
Изделия расплывчатые	Тесто жидкое, много яиц или недостаточно проварена мука при заварке
Изделия припеклись к противню	Противни были не смазаны
У изделий рваные доньшки	Жирно смазаны противни
Изделия в духовке осели	Рано открывали дверцу духовки и рано трогали изделия
Изделия с большими трещинами сверху и сбоков	Очень сильный нагрев духовки

#### *М Е С Т О В О З Д У Ш Н О Е*

Воздушное (белковое) тесто представляет собой пышную массу хорошо взбитых механическим способом белков с сахаром. Это единственное тесто, которое приготавливается без муки.

При взбивании белков объем их увеличивается в 5-8 раз. Прочность белковой пены зависит от многих факторов, и прежде всего от степени взбитости. Чем больше взбивают белки, тем мельче становятся пузырьки воздуха в них, а стенки пузырьков делаются тонкими. В очень тонких пленках на поверхности пузырьков происходят изменения белков (денатурация), и они теряют эластичность, отчего пена приобретает жесткость.

При выпечке пузырьки такой пены будут лопаться от расширения воздуха в них, и изделия осядут. Поэтому «перебивать» белки нельзя. Признаком излишнего взбивания является крошливость пены.

Если же белки взбить недостаточно, то оболочки пузырьков тоже получаются непрочными, пена легко опадает и изделия выходят расплывчатыми. Признаком того, что белки взбиты хорошо, является то, что пена сохраняет свою форму и

держится на веничке, не сползая. Присутствие желтков и жира затрудняет взбивание. Следовательно, белки надо тщательно отделять от желтков и взбивать в чистой посуде.

Добавление небольшого количества кислоты повышает прочность белковой пены, поэтому перед окончанием взбивания можно влить несколько капель 10%-ного раствора лимонной кислоты. Сахар задерживает денатурацию белков и разрушение пузырьков пены.

Во время выпечки пузырьки воздуха сильно расширяются и изделия увеличиваются в объеме в 2-3 раза. Необходимо, чтобы при выпекании влага полностью испарилась, иначе изделия получаются плотными и вязкими. Для этого удлиняют время выпечки и поддерживают невысокую температуру в духовке.

Для отделки изделий из воздушного теста применяют сливочный крем или взбитые сливки.

Воздушное тесто готовят без муки. Оно состоит из двух компонентов: яичного белка и сахара.

#### *❖ Основной рецепт белкового теста ❖*

Белки — 13,7 г, жиры — 11,6 г, углеводы — 273 г, энергоценность — 1251 ккал.

*4 яичных белка, 1 стакан сахара, ванилин.*

Приготовление изделий состоит из взбивания массы, формирования и выпечки. Нужно использовать только свежие яйца. Аккуратно отделить белки от желтков. Посуда, в которой взбивают белки, должна быть чистой, без следов жира, а также достаточного объема, так как при взбивании белки увеличиваются в объеме в 6-7 раз. Перед взбиванием белки охладить, затем быстро взбить в крутую пену, добавить сахар, не прекращая взбивания. Продолжительность взбивания массы различна и зависит от количества белка и сахара. Для данного рецепта время взбивания миксером составляет 9-10 минут.

**Формование белковой массы.** Взбитую белковую массу с помощью кондитерского мешка отсаживают в виде круглых лепешек или ракушек на смазанный маслом лист и сразу же выпекают, иначе масса может осесть. Для тортов взбитую

массу выкладывают на застланный бумагой противень, разравнивают по всему листу и выпекают. В процессе выпечки коржи нужно наколоть вилкой или кончиком ножа по всей поверхности, чтобы предохранить их от разламывания. Бумага легко отойдет от изделий, если на 2-3 минуты под нее положить влажную салфетку.

**Выпечка изделий.** Противень с подготовленными к выпечке изделиями следует ставить в только что зажженную духовку и медленно, в течение 1,5-2 часов, при температуре 100°C сушить (выпекать) изделия. Нужно строго соблюдать температуру выпечки, так как более высокая температура приводит к быстрому затвердеванию поверхности изделий при влажной середине. Можно открывать духовку во время выпечки и снимать изделия с противня по мере готовности. После охлаждения их отделывают кремом, ягодами, фруктами и т.д. Легкие хрупкие изделия белого или золотисто-розового цвета называют меренгами.

Недостатки	Причины их вызвавшие
Масса при отсадке расплывается	Белки плохо взбиты или плохо отделены от желтков, посуда теплая или жирная, в тесто положено много сахара
Изделия снаружи имеют темную окраску	Высокая температура печи
Изделия после выпечки садятся	Высокая температура печи, изделия рано вынуты из печи

#### *Ш Е С Т О П Р Е С Н О Е С Д О Б Н О Е*

Сдобное пресное тесто отличается от песочного тем, что в его состав входит меньше масла (13%) и сахара (2%), но в рецептуре предусматривается жидкость — вода, молоко, сметана, кефир и др.

Жидкость способствует образованию клейковины (28-36%).

Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями (содой, углекислым аммонием). Если тесто замешивают на сметане или кефире, то находящаяся в них молочная кислота вступает во взаимодействие с содой, и сразу же начинается выделение газа, которое усиливается при нагревании. Если же в состав теста не входят молочнокислые продукты, то добавляют пищевые кислоты.

Образование углекислого газа в тесте, приготовленном с содой, идет двумя путями: благодаря взаимодействию соды с кислотами и при разложении ее в процессе выпечки. Замешивать пресное тесто надо быстро и не оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься.

С углекислым аммонием готовят тесто, не содержащее кислот (для изделий «шакер-лукум»). Его разрыхляющее действие сказывается только при выпечке. Иногда пресное тесто готовят и без разрыхлителей, но только для выпекания в виде тонких листов (для трубочек миндальных).

Для ватрушек и сладких пирогов готовят сладкое сдобное пресное тесто, а для кулебяк, пирогов — несладкое.

Масло или маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в посуду и перемешивают 5-8 минут, то есть до тех пор, пока жир не приобретет пластичность. Если из масла во время перемешивания выделяется жидкость, то в него добавляют небольшое количество муки.

В воде растворяют кислоту, сахар, добавляют яйца и все перемешивают, а затем процеживают через сито. Эту смесь соединяют небольшими порциями с маслом, в последнюю очередь добавляют муку, предварительно смешанную с содой. Тесто следует замешивать очень быстро, 20-30 секунд, иначе сода, соприкасаясь с кислотой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании улетучивается, и объем изделий при выпечке не увеличивается. Если тесто вместо воды замешивают на сметане, простокваше или кефире, то кислоту можно не добавлять. Тесто готовят на столе или в

кастрюле. На стол просеивают муку, перемешанную с содой, делают в ней воронку, куда вливают процеженную жидкость и добавляют размятое масло, все быстро смешивают.

### *Ш Е С Ш О О Р О Ж Ж Е В О Е*

Основными компонентами для приготовления дрожжевого теста являются мука, молоко или вода, дрожжи, соль. Добавляют жиры (сливочное масло, маргарин и др.), яйцо или яичный желток, сахар, изюм, вкусовые вещества, иногда — отварные и протертые овощи или творог.

Существует два способа приготовления дрожжевого теста: безопарный и опарный.

*Безопарным способом* готовят изделия, содержащие небольшое количество яиц и жира (блины, оладьи, пироги). При этом способе все компоненты замешивают в один прием. Для этого подогревают жидкость примерно до 30°C, добавляют соль, сахар, просеянную муку и замешивают тесто, кладут разведенные теплой водой или молоком дрожжи, взбитое или растопленное сливочное масло или другие жиры, вымешивают тесто до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок посуды. Приготовленное тесто выравнивают, слегка посыпают мукой или смазывают растопленным маслом, накрывают чистой салфеткой и дают ему подойти в теплом месте в течение 3-4 часов. В процессе брожения тесто несколько раз обминают. Готовое тесто увеличивается в объеме примерно в 2 раза, имеет выпуклую поверхность.

*Опарным способом* готовят дрожжевое тесто с большим содержанием сахара, жира, яиц. Для этого сначала готовят опару, то есть жидкое тесто. Для приготовления опары в посуду засыпают примерно треть предусмотренного рецептурой количества муки, подливают подогретое до 30-35°C молоко или воду (примерно 60% от общего количества), кладут разведенные дрожжи и замешивают жидковатое тесто. Для активизации дрожжей можно добавить в опару до 4% сахара (к массе муки).



Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают чистым полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 1 час. К концу брожения опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза.

В готовую опару добавляют оставшуюся воду с растворенным в ней сахаром и солью, вымешивают до полного соединения этого раствора с опарой, вводят оставшуюся муку и яйца. Тесто тщательно перемешивают в течение 10-12 минут. В конце замешивания добавляют растопленное до густоты сметаны масло и вымешивают до тех пор, пока тесто не будет отделяться от стенок посуды и рук, затем его посыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 1,5-2 часа. За это время тесто несколько раз обминают. Объем готового теста должен увеличиваться примерно в 2 раза. Опарным способом готовят дрожжевое тесто для пирогов, булочек и т.д.

**Дрожжевое слоеное тесто.** Для приготовления такого теста готовят опару, в которую добавляют часть перемешанных яиц и сахара. Через 1 час опару обминают, через 1,5 часа брожения в нее добавляют растертые с сахаром остальные яйца, ванилин, перемешивают, засыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Полученное тесто оставляют для брожения еще на 1,5 часа и еще раз обминают. Готовое тесто охлаждают до комнатной температуры, делят на куски, раскатывают и оставляют на 5-10 минут. Затем его раскатывают еще раз до толщины около 2 см в прямоугольный продолговатый пласт и покрывают 2/3 его поверхности размягченным маслом. Половину поверхности масла закрывают тестом, чтобы получить два слоя теста и один слой масла. После этого тесто, покрытое маслом, поднимают и накрывают им ранее сложенную часть. Края теста защипывают и поднимают так, чтобы они соединились на середине пласта. Сложенное таким образом тесто перегибают вдвое и опять раскатывают. Готовое тесто охлаждают, поместив его в холод на 15 минут. Из такого теста можно приготовить различные булочки.

**Дрожжевое тесто без подхода.** Из 3 стаканов муки, 50 г дрожжей, растворенных в 0,75 стакана теплого молока, 1 столовой ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли, 200 г масла

и маргарина замесить тесто, сразу же без подхода разделить и выпекать. Таким образом можно приготовить пироги, ватрушки, мелкое печенье.

**Разделка и выпечка изделий.** Готовое тесто выкладывают на посыпанную мукой доску и разделяют. При разделке тесто формуют в виде жгута и делят ножом или рукой на порции, придают им форму шариков и оставляют на несколько минут для предварительной расстойки (подъема). Затем из шариков формуют различные изделия, кладут на теплый смазанный жиром лист, дают подойти. Готовность теста при подъеме определяют органолептически: если после легкого нажатия пальцем углубление на тесте исчезает, расстойка закончена, если нет, то процесс расстойки нужно продолжать. Затем обмазывают взбитым желтком и выпекают в хорошо прогретой духовке. Мелкие изделия выпекают при температуре 190-200°C, более крупные – при 220-230°C. Если изделия пекут в формах, то их заполняют тестом наполовину. Противень или лист нужно ставить в верхнюю часть духовки, внизу можно поместить емкость с водой.

Готовое изделие должно иметь румяную корочку и легко выниматься из формы или сниматься с листа. Выпеченное изделие надо переложить на доску и накрыть полотенцем, чтобы оно остывало постепенно.

### *Ш Е С Ш О С Ж О Р О Б*

Продукты для этого теста те же, что и для дрожжевого. Приготовить густую опару: высыпать на стол половину нормы муки (1,5 кг), чтобы получилась горка. На вершине горки сделать углубление и вылить в него разведенные в стакане теплой воды дрожжи 25-30 г. Замесить тесто. Полученное крутое тесто опустить в большую кастрюлю с теплой (30°C) водой и оставить до тех пор, пока комок теста не всплывет.

Пока этого не произошло приготовить тесто из оставшейся муки. Высыпать ее на стол, сделать в середине воронку, вылить в нее яйца, а затем 1 стакан молока с солью и сахаром. Сначала ножом, а потом руками замесить тесто.

Как только опара всплывет, вынуть ее шумовкой из кастрюли, дать стечь воде и смешать с приготовленным тестом. Затем добавить кусок масла и разделять на куски, обсыпать мукой, дать расстойку в течение 10-15 минут. Это тесто поднимается гораздо быстрее, чем обычное, и поэтому не имеет кисловатого привкуса. Обычно опара всплывает через 15-20 минут.





## ЦЕДРА И ЦУКАТЫ

Цитрусовые плоды покрыты тонкой оболочкой с приятным ароматом, называемой цедрой. Цедру с апельсина и лимона снимают специальным приспособлением или пользуясь частой теркой, но можно снимать ее и ножом, не захватывая при этом белую горькую корочку.

Можно натирать чистый сухой апельсин куском пиленого сахара, затем растворить этот сахар в воде или сохранять в плотно закрытой банке.

Цедру сохраняют также в сиропе или в смеси с сахаром-песком или сахарной пудрой, смесь должна иметь густоту пасты. При использовании ее растворяют в теплой воде.

Для ароматизации желе, кремов, сиропов, для изготовления промочки для теста или ароматизации помады из цедры выжимают через марлю сок. Выжимки используют для ароматизации теста и фруктовых начинок.

Цукатами называются засахаренные фрукты. Их широко используют для украшения пирожных, тортов и начинки кексов, баб и других изделий. Цукаты варят, как варенье, но вынимают из сиропа.

### • Цукаты из апельсиновых корок •

1 кг апельсиновых корок, 1200 г сахара, 3 стакана воды

Толстокожие апельсины нарезают на 4 части, снимают кожуру и нарезают на дольки или мелкие кубики

Корки заливают холодной водой и вымачивают несколько дней, меняя воду 3-4 раза в день. Затем корки кипятят без сахара, сливая несколько раз воду, пока не исчезнет горечь.

Из сахара и воды варят сироп и опускают туда подготовленные корки. Как только сироп закипит, его снимают с плиты и выдерживают 8-10 часов в холодном месте. На следующий день варку продолжают, кипятят корки 5 минут и опять выдерживают в течение суток и так до тех пор, пока цукаты не будут готовы. В конце варки добавляют цедру и сок одного лимона.

Готовность цукатов определяется следующим образом: долька цуката накальвается на вилку, сироп медленно стекает, а корочка покрывается блестящим налетом.

#### *❧ Цукаты из яблок ❧*

*1 кг яблок, 1100 г сахара, 3 стакана воды.*

Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину с семечками и нарезают дольки на половинки. Мелкие яблоки берут целиком, но предварительно накальвают вилкой. Нарезанные яблоки накрывают салфеткой, смоченной в холодной воде, или погружают в слабый раствор лимонной кислоты, чтобы они не потемнели.

Подготовленные яблоки заливают кипятком (3 стакана) на 5 минут, затем воду сливают и готовят на ней сахарный сироп. В кипящий сироп опускают яблоки, доводят до кипения и ставят в прохладное место на 8-10 часов. Затем проваривают 5 минут при слабом нагреве и опять выдерживают 5-6 часов. Цукаты готовы, когда дольки становятся прозрачными.

Цукаты оставляют в сиропе на сутки, после чего откидывают на дуршлаг и раскладывают на блюде или пергаменте для просушки на 1-2 дня. Готовые цукаты пересыпают сахаром и укладывают в коробки.

Для длительного хранения цукаты оставляют в банках с сиропом, как варенье, а при надобности сливают сироп и подсушивают.

#### *❧ Цукаты из груш ❧*

*1 кг груш, 1100 г сахара, 3 стакана воды.*

Твердые, неперезревшие груши нарезают, опускают в подсоленную воду (на 1 л воды 3 г лимонной кислоты) и проваривают 5-10 минут. Откидывают на дуршлаг и промывают холодной водой.

Варят сахарный сироп, опускают в кипящий сироп груши и оставляют на 5-6 часов в прохладном месте. Затем проваривают еще 5-6 минут и опять выдерживают 8-10 часов. В конце варки добавляют по вкусу лимонную кислоту и ванилин. Готовые цукаты выдерживают в сиропе 10-15 часов, а затем подсушивают так же, как и яблоки, пересыпают сахаром и хранят в банках или коробках.

#### *❧ Цукаты из рябины ❧*

*1 кг рябины, 1400 г сахара, 3,5 стакана воды.*

Используют любые сорта рябины после первых заморозков. Рябину отделяют от костей и заливают кипятком на 5-10 минут. Воду сливают, а рябину вымачивают в холодной воде в течение 2-3 дней, меняя воду ежедневно по 3-4 раза.

Варят сахарный сироп, опускают в кипящий сироп подготовленную рябину и настаивают 8 часов. Затем проваривают 5 минут и выдерживают 1 сутки. В конце варки добавляют лимонную кислоту и ванилин. Подсушивают рябину так же, как и яблоки.

#### *❧ Цукаты из арбузных корок ❧*

*1 кг арбузных корок, 1300 г сахара, 3,5 стакана воды.*

С арбузных корок удаляют верхнюю зеленую часть и нарезают их дольками, пластинками или вырезают фигурки формочками для печенья.

Нарезанные корки кипятят в воде 5-10 минут до мягкости и горячими перекалывают в кипящий сахарный сироп. Доводят до кипения, выстаивают несколько часов, затем проваривают 5-10 минут и снова выдерживают в прохладном месте и так несколько раз до готовности. В конце варки добавляют лимонную кислоту и ванилин. Цукаты оставляют в сиропе на сутки,

откидывают на дуршлаг и сушат на блюде или пергаменте 1-2 дня и укладывают в коробки.

### *МАРМЕЛАД*

*500 г плодов, 2 стакана сахара, 1 стакан воды; или 3 стакана ягод, 2-3 стакана сахара.*

Яблоки очищают, запекают и протирают через сито, в пюре добавляют сахар и варят до загустения (без воды).

Из плодов удаляют косточки и варят с водой до полного загустения, затем протирают через сито, добавляют сахар и варят, пока смесь станет густой.

Готовый мармелад на вынутой из него лопаточке остается слоем толщиной около 2 мм. В конце варки в мармелад добавляют пищевые кислоты, подкрашивают в красный цвет и ароматизируют.

Горячую массу мармелада иногда выкладывают на доску, смоченную водой, раскатывают, нарезают кусочками, обваливают в сахаре и дают застыть (при 60-70°C мармелад застывает).

Глазируют изделия горячим мармеладом, поверхность выравнивают кисточкой или ложкой. Мелкие изделия можно обмакивать в горячий мармелад.

### *ЖЕЛЕ*

Используют для украшения тортов и пирожных, покрытия поверхности изделий.

*400 г сахара, 25 г желатина, 0,25 чайной ложки эссенции, 2 стакана воды, кислота лимонная на кончике чайной ложки, 10 капель красителя.*

Сахар можно полностью или частично заменить вареньем. фруктово-ягодным сиропом, компотами, но следует учитывать содержание сахара в этих продуктах. При использовании фруктово-ягодного сиропа на порцию вместо двух стаканов воды и 400 г сахара берут 3 стакана сиропа и 3 стакана воды. 2 стакана варенья, 1 стакан воды; компот используется вместо воды. Лимонную кислоту и эссенцию в этих случаях не добавляют.

Желатин хорошо промывают в холодной проточной воде и замачивают (1 часть желатина на 13-15 частей воды). Через 2-3 часа излишек воды сливают. Одновременно варят сироп (сахар+вода - 1:1; сахар+сироп - 1:1; варенье+вода - 2:2; фруктово-ягодный сироп+вода - 2:1) и охлаждают его до 60°C (очень теплый). В сироп добавляют набухший желатин, размешивают и процеживают через мелкое сито. Если желатин плохо растворился, то смесь при непрерывном помешивании подогревают.

Теплым раствором покрывают поверхность тортов, пирожных.

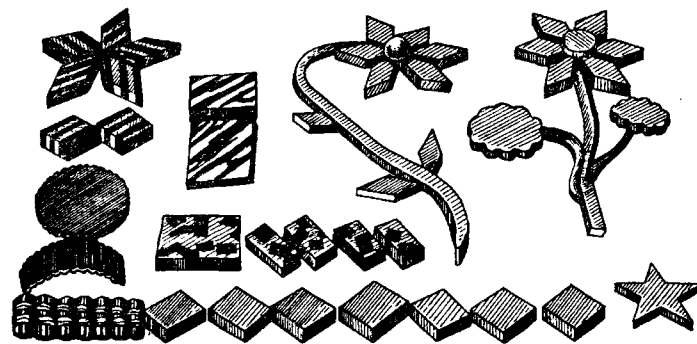
Чтобы получить молочное желе, вместо воды в сахарный сироп добавляют молоко; сметанное - в почти охлажденный сироп с желатином добавляют сметану, смесь немножко взбивают; кофейное - добавляют вытяжку из кофе.

Срок хранения желе - 3-4 дня (в прохладном месте).

Для украшения мучных кондитерских изделий используется желе как одного, так и нескольких цветов.

### *« Одноцветное желе »*

Желе приготавливают как описано в разделе «Сладкие блюда. Желе». Охлажденное до 45-50°C желе наливают слоем 1 см в охлажденную и смоченную водой тарелку. После застывания из желе вырезают выемкой фигурки различной формы либо нарезают желе на ромбики, кубики.



*Украшения из желе*

*» Разноцветное желе «*

Желе разных цветов готовят незадолго до его использования, так как через 10-12 часов краски обычно тускнеют. Вначале готовят желе нескольких цветов. В плоскую посуду наливают желе слоем 2 мм, дают ему застыть, после чего наливают такой же слой желе другого цвета. Таких слоев может быть три-четыре. В остальном поступают, как описано выше.

*» Мозаичное желе «*

Приготавливают желе 3-4 цветов и после застывания нарезают его на мелкие кубики. Затем в посуду наливают бесцветное охлажденное желе 0,5 см и всыпают в него разноцветные кубики из желе. После застывания желе нарезают.

*» Мраморное желе «*

Готовят желе двух-трех цветов, дают слегка застыть, затем смешивают. Когда желе почти застынет, на поверхность его наносят деревянной палочкой зигзагообразные линии и окончательно охлаждают. Желе нарезают на фигурки различной формы.

*И Н В Ё Р Ш И Ы И С И Р О П*

Применяют как антикристаллизатор, добавляют в суфле, помаду.

*600 г сахара, 0,25 чайной ложки кислоты лимонной, сода пищевая — на кончике чайной ложки, 1 стакан воды.*

Сахар растворяют в горячей воде, при помешивании доводят до кипения, добавляют лимонную кислоту и кипятят в течение 25-30 минут. Охлаждают 20 минут, кладут соду и быстро перемешивают.

*» Сироп для пропитывания бисквитного полуфабриката «*

Получают его путем добавления в сахарный или фруктовый сироп вина, коньяка, рома, эссенций.

Для получения сахарного сиропа сахар растворяют в воде (1:1), кипятят в течение 15 минут и охлаждают до комнатной температуры.

*П О М А Д А*

Применяют для отделки тортов, пирожных и других кондитерских изделий, благодаря чему изделия имеют привлекательный вид и сохраняются более длительное время.

*» Помада основная «*

*828 г сахара, 83 г патоки, 2 г эссенции, 300 г воды. Выход — 1000 г.*

В кипящую воду всыпают сахар, размешивают и нагревают сироп на сильном огне. При закипании сахарного раствора на поверхности его образуется пена. Посуду с закипевшим сиропом отодвигают на борт плиты с таким расчетом, чтобы сироп кипел только с одного края, при этом снимают пену. Если пену не снять, то при остывании вокруг нее начнет кристаллизоваться сахар и помада получится грубой и серой. После снятия пены нужно увеличить нагрев, так как при слабом нагреве помада становится темного цвета.

Во время кипения от брызг сиропа на стенках посуды образуются кристаллы сахара, которые, попадая обратно в посуду, вызывают кристаллизацию сиропа. Чтобы избежать этого, необходимо во время варки помады снимать брызги мокрой марлей, намотанной на палочку. Можно варить сироп и при закрытой крышке кастрюли, так как конденсат воды смывает со стенок кристаллы образовавшегося сахара.

Карамельную патоку нагревают до 50-60°C, процеживают и добавляют в сахарный сироп, когда его температура достигнет 108°C. Все размешивают и продолжают варку. Патока предохраняет сироп от преждевременного засахаривания и, увеличивая его вязкость, способствует при взбивании помады образованию более мелких кристаллов.

При варке помады патоку можно заменить инвертным сиропом (10-15% веса сахара) или пищевыми кислотами (на 1000 г помады 1 г 80%-ной уксусной эссенции). Пищевые кислоты добавляют в сироп в конце его варки.

Можно помаду сварить и без патоки, инверта или пищевых кислот. В этом случае для варки сиропа берут вместо 250 г воды 350-400 г и варят его дольше. При длительной варке сахарного

сиропа в нем образуется инвертный сахар и без добавления кислот (происходит частичный распад сахара на глюкозу и фруктозу). Уваривают помаду до температуры 114-115°C. Практически окончание варки помады определяется пробой на «слабый шарик». Небольшое количество помады быстро охлаждается на льду или в холодной воде и, если удастся из нее скатать мягкий шарик, то варку заканчивают — помада готова.

Чтобы поверхность сиропа не закристаллизовалась, сироп сбрызгивают водой или кладут на поверхность кусочки пищевого льда. Помадку взбивают энергично 10-12 минут. В процессе взбивания сироп делается сначала мутным, но по мере насыщения его воздухом и кристаллизации его сахаром он приобретает белый цвет. Консистенция его из жидкой становится густой, сахар кристаллизуется, и образуется твердый комок помады. Чем энергичнее взбивание, тем мельче получаются кристаллы помады, тем она нежнее. После взбивания корки помады разминают, массу плотно укладывают в посуду и оставляют для созревания на 12-24 часа. Чтобы не образовалась корочка, помаду сбрызгивают водой и накрывают влажной салфеткой. После созревания помада получается более пластичной.

Перед глазировкой изделий помаду, помешивая, разогревают небольшими порциями до консистенции сметаны при 60 °С. При этом надо следить за тем, чтобы помада не расплавилась полностью, так как в этом случае блеск ее ухудшается.

Ароматизируют помаду фруктовыми соками, ликерами, винами, фруктовыми эссенциями или подкисляют пищевыми кислотами, окрашивают помаду в различные цвета.

#### *❧ Сахарная помада ❧*

*700 г сахара, 5 столовых ложек сиропа инвертного, 0,25 стакана воды.*

#### *❧ Шоколадная помада ❧*

*700 г сахара, 5 столовых ложек сиропа инвертного, 3 столовых ложки какао-порошка, ванилин — на кончике чайной ложки, 0,25 стакана вода.*

#### *❧ Молочная помада ❧*

*700 г сахара, 5 столовых ложек сиропа инвертного, 0,25 стакана молока, ванилин — на кончике чайной ложки.*

#### *❧ Сливочная помада ❧*

*650 г сахара, 5 столовых ложек сиропа инвертного, 0,25 стакана молока.*

Для получения шоколадной помады в сироп при помешивании добавляют какао-порошок, а для получения сливочной помады — размягченное сливочное масло.

#### *❧ Сметанно-шоколадная помада ❧*

*200 г сахара, 200 г сметаны, 3 чайные ложки какао-порошка, 100 г масла сливочного.*

Сметану смешивают с сахаром, какао-порошком, нагревают до кипения и кипятят 10-15 минут, снимают с огня и при помешивании добавляют нарезанное маленькими кусочками сливочное масло. После полного растворения масла помаду слегка охлаждают и в теплом виде используют для покрытия поверхностей тортов, пирожных, кексов.

#### *❧ Украшения из помады ❧*

Приготавливают помаду, нагревают ее до 35-40°C, разводят водой или сиропом до консистенции сметаны средней густоты и добавляют ароматические вещества.

На бисквитный или песочный пласт наносят подготовленную помаду (по норме) и быстро длинным ножом разравнивают ее по всей поверхности. Эту операцию лучше делать, когда пласт имеет температуру 25-30°C. Если температура пласта более низкая, то помада быстро затвердевает и ее нельзя равномерно нанести на поверхность; при более высокой температуре пласта помада плавится, стекает в углубления и на поверхности образуются просветы. Кроме того, горячая помада способствует тому, что глазировка быстро засыхает, делается матовой, покрывается трещинами и изделия теряют привлекательность. При глазировке холодной помадой она долго не высыхает и при нарезке пласта на пирожные прилипает к ножу и портит вид пирожного или стекает по бокам изделия.

Как только нанесенная на пласт помада подсохнет и покроется тонкой корочкой, боковые части пласта зачищают от неровностей острым ножом, затем пласт нарезают на пирожные. Для этого пользуются ножом с узким лезвием, который предварительно смачивают в горячей воде и стряхивают, чтобы он не был излишне влажным. Если к ножу прилипли крошки и при смачивании они не удаляются, то лезвие ножа вытирают мокрой салфеткой.

Не следует укладывать на помаду свежие фрукты и фрукты из компота, так как помада разжижается и изделия получаются некрасивыми. Чтобы помада долго сохраняла свой блеск, нужно изделия предварительно смазать тонким слоем повидла или заварного крема.

Пражский торт покрывают тонким слоем повидла, а затем глазируют шоколадной помадой.

Рисунок в виде сетки наносят также помадой при помощи корнетика. Помаду предварительно процеживают через частое сито или марлю, чтобы кристаллики помады не застряли в корнетике.

Иногда торт разрезают на куски и боковые стороны их завертывают в бумагу.

### *Ж Р А С И Ш Е Л И*

В домашних условиях для окраски отделочных полуфабрикатов, теста используют жженку (коричневые, желтые тона), свекольный краситель (красный, розовые тона), вытяжку из моркови, апельсиновой корки (оранжевые тона), сок шпината (зеленые тона), какао, кофе, чай (коричневые тона).

#### *Жженка*

Сахар с водой (5:1) помещают в глубокую сковородку, которую ставят на медленный огонь и кипятят до получения массы темно-коричневого цвета, затем ее снимают с огня и осторожно, маленькими порциями, при помешивании добавляют воду. Соотношение сахара и воды должно быть 5:2. Полученный раствор процеживают через мелкое сито.

#### *Свекольный краситель*

1 столовую красную свеклу протирают через крупную терку, помещают в эмалированную кастрюлю и заливают водой так, чтобы последняя покрывала свеклу. Кастрюлю плотно закрывают крышкой и кипятят на медленном огне в течение 1 часа. Затем жидкость сливают, мякоть отжимают, в раствор добавляют щепотку лимонной кислоты, чтобы раствор не поменял цвет и был ярче, процеживают, охлаждают.

Красители красных оттенков можно получить увариванием соков красных ягод: смородины, вишни, малины и др.

#### *Морковный краситель*

Морковь протирают через крупную терку и обжаривают в сливочном масле (1:1). Чтобы сливочное масло не подгорало, сковороду смазывают подсолнечным маслом. Когда морковь станет мягкой (через 3-5 минут), а жир — оранжевым, массу снимают со сковороды, дают немного остыть и отжимают через полотняную тряпочку или марлю, сложенную вдвое.

#### *Краситель из шпината*

Сок шпината уваривают на медленном огне в течение 30-40 минут, пока окраска не станет интенсивно зеленой.

Соединение зеленого красителя с желтым или оранжевым дает синий краситель.

### *М А С Ш И К А*

Применяется для отделки тортов. Изготовленные фигурки, цветки, детали подсушивают в течение суток в теплом сухом месте.

#### *Сахарно-крахмальная мастика*

800 г пудры сахарной, 200 г крахмала кукурузного, кислота лимонная — на кончике чайной ложки, 1 стакан воды.

В стакане воды растворяют щепотку лимонной кислоты и доводят до кипения. В четырех столовых ложках холодной воды растворяют крахмал и заваривают его в кипящей воде с кислотой. Небольшими порциями всыпают сахарную пудру и



помешивают до получения однородной пластилинообразной массы. В конце добавляют краситель.

### ❧ *Сахарно-желатиновая мастика* ❧

*1 кг сахарной пудры, 1,5 столовых ложки желатина, 0,25 стакана воды.*

Желатин замачивают в воде (1:2) на 1 час, ставят на медленный огонь и нагревают при помешивании до полного растворения. Затем смесь процеживают, добавляют сахарную пудру и перемешивают. Вязкую массу подкрашивают в любой цвет.

### ❧ *Украшения из мастики* ❧

Для изготовления украшений из мастики необходим несложный инвентарь: скалки, щеточки, пульверизатор, формочки. Стол посыпают сахарной пудрой и раскатывают мастику слоем 1,5-2 мм. Детали вырезают формочками.

*Розы* формируют следующим образом. Из мастики делают грушевидное основание и крепят его на конец короткой проволоки. Мастику раскатывают на столе, из пласта вырубают фигурной формой овальные с одним острым концом заготовки. Каждую из них кладут на ладонь левой руки острием вниз. В правую руку берут деревянную палочку с шариком на конце и вдавливают им заготовку до придания ей формы лепестка. Затем острый конец лепестка смачивают водой и приклеивают на грушевидную основу розы. Первый лепесток, положенный в середину, свертывают в трубочку, последующие три-четыре формируют более узкими и закрывают середину. Остальные четыре делают пошире, загибают их края наружу и окончательно формируют цветок. Пока лепестки не застыли, их соединяют так, чтобы они наслаивались один на другой. Лепестки лучше склеятся, если их слегка смочить водой, а затем дать слегка подсохнуть. Розы подвешивают для просушки на сутки, затем вынув проволоку закрепляют на торте.

Цветы получаются более естественными, если до затвердевания мастики выложить их на кондитерский лист с мукой или крахмалом, а в середине цветка сделать пальцами небольшое углубление. Застывшие украшения вынимают, щеточкой

сметают с них муку, лепестки сбрызгивают из пульверизатора пищевыми красителями (мельчайшие капельки делают лепестки более нарядными).

*Гвоздику* делают из мастики белого или розового цвета. Для этого мастику раскатывают в пласт 3,5-4 см (один край тоньше). Тонкий край дополнительно разминают рукой и делают неглубокие надрезы ножом. Полоску мастики складывают так, чтобы она напоминала цветок гвоздики.

Для формирования *яблоневых цветов* небольшой кусок мастики берут в левую руку, а большим и указательным пальцами правой руки сплющивают кусочек, вытягивая из него лепестки с очень тонкими краями. Затем пять лепестков соединяют в цветок. Если лепестки слегка засохли, то их края нужно с помощью кисточки смочить водой. Сердцевину яблоневых и других цветов делают из застывшей, протертой через сито и подсушенной мастики, окрашенной в желтый цвет. Центр цветка смачивают раствором желатина или водой и посыпают подсушенными желтыми крупинками.

Для изготовления *цветков незабудок и сирени* мастику раскатывают в жгутик толщиной 7 мм. Конец жгутика берут в левую руку и маленьким острым ножом надрезают в пяти местах. Затем осторожно, чтобы не оторвать, растягивают каждый мелкий лепесток. Из мастики, окрашенной в голубой цвет делают лепестки незабудок. Середину цветов посыпают желтой крошкой.

Цветы сирени формируют почти так же, только лепестки вытягивают более длинные. В середину вкрапливают крупинки фруктовой начинки или желтой крошки мастики.

*Ягоды клубники* готовят из мастики белого цвета, светло-желтой помады и кристалликов сахара, окрашенных в красный цвет. Кусочек твердой белой мастики скатывают в шарик, слегка зажимают пальцами с обеих сторон, формируют ягоду, насаживают ее плоским концом на деревянную палочку и опускают ее в разогретую помаду желтого цвета. Вынув, клубничку поворачивают во все стороны, чтобы она равномерно заглазировалась, и обваливают в сахарном песке, окрашенном в красный цвет. Палочку с ягодой ставят на подставку

вертикально, дают ей подсохнуть, снимают с палочки и укладывают на торт.

Для формования *ягоды вишни* небольшой шарик из мастики накалывают на деревянную палочку и опускают в крепко сваренный раствор желатина, окрашенный в красный цвет. Затем подсушивают и украшают торт.

### *УКРАШЕНИЯ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД*

Пирожные и торты украшают свежими фруктами, а также фруктами из компота или варенья.

**Свежие фрукты.** Отбирают самые красивые экземпляры свежих фруктов одинаковой величины, без малейших признаков порчи. Перед использованием фрукты промывают и кладут на сито, чтобы стекла вода, затем укладывают на изделия и заливают желе или горячим абрикосовым пюре, чтобы фрукты не подсыхали и внешний вид их не ухудшился. Иногда фрукты перед украшением изделий смачивают в желе и кладут на сетку для стекания излишнего желе либо опускают их в карамель и укладывают на смазанный маслом противень для затвердевания.

**Фрукты из компота.** Фрукты после откидывания на сито укладывают на изделия и обязательно заливают желе.

Прозрачный сок от компота используют для приготовления желе; если сок мутный, но не цветной, то его употребляют как примочку (при этом соответственно уменьшают закладку сахара в сироп).

**Фрукты из варенья.** Фрукты откидывают на решето или дуршлаг, чтобы стек сироп. Перед украшением пирожных и тортов поверхность их смазывают тонким слоем повидла (1-2 мм), которое препятствует проникновению в изделия цветного фруктового сока и желе; кроме того, на смазанной повидлом поверхности легче намечать ножом контуры пирожного или на торте эскиз рисунка, по которому располагают фрукты. Уложенные на изделия фрукты заливают цветным желе в тот момент, когда желе слегка застынет. После этого края торта обсыпают посыпкой. Пласт пирожных (полоски) разрезают на

пирожные после того, когда желе застынет. В песочные корзиночки, наполненные фруктовой начинкой, укладывают свежие или консервированные фрукты и заливают их желе.

Поверхность фруктового торта покрывают повидлом и украшают консервированными фруктами, посередине укладывают полураскрытый на дольки апельсин. Торт заливают желе.

### *ГЛАЗУРЬ*

Для приготовления глазури используют сахарную пудру, к которой добавляют жидкость и ароматические вещества.

Глазурью покрывают пирожные, торты и др. Поверхность изделий должна быть гладкой, поэтому ее смазывают тонким слоем повидла, которое закрывает все поры. Глазурь должна быть в меру густой: к жидкой добавляют сахарную пудру, к густой — жидкость.

Сразу же после приготовления глазурь наливают на подготовленное изделие, разравнивают длинным ножом и подсушивают в теплом месте.

#### *Лимонная глазурь*

*200 г пудры сахарной, 2 столовые ложки сока лимонного, 2 столовые ложки воды горячей.*

Сахарную пудру растирают и просеивают через сито в миску, добавляют лимонный сок и горячую воду и растирают деревянной ложкой до тех пор, пока глазурь не превратится в однородную блестящую массу.

#### *Шоколадная глазурь*

*100 г шоколада, 3 столовые ложки воды горячей, 1 столовая ложка масла сливочного, 100 г пудры сахарной.*

Шоколад разламывают на кусочки, добавляют горячую воду и нагревают, пока шоколад не растворится. Затем добавляют размягченное масло и сахарную пудру и растирают в однородную глазурь.

#### *Сливочная глазурь*

*300 г сахара, 250 г 20%-ных сливок, 50 г сливочного масла, сахар ванильный — на кончике ножа.*

Сливки и сахар помещают в кастрюлю и варят, помешивая 10-15 минут, пока не загустеет. Добавляют масло, ванильный сахар и сразу же используют.

### ❧ Белковая глазурь ❧

2 белка, 200 г сахарной пудры, 1 столовая ложка лимонного сока.

Сахарную пудру просеивают через сито в миску, добавляют белки и лимонный сок. Быстро перемешивают до образования глазури. Яичную глазурь можно заправить ромом, какао, кофе и др.

### РИСОВАЛЬНАЯ МАССА

Для нанесения рисунков на поверхность изделия используют различные рисовальные массы: белковую, фруктовую, мучную и т.п.

### ❧ Белковая рисовальная масса ❧

5 белков, 900 г сахарной пудры, кислота лимонная — на кончике ножа, 1 чайная ложка красителя.

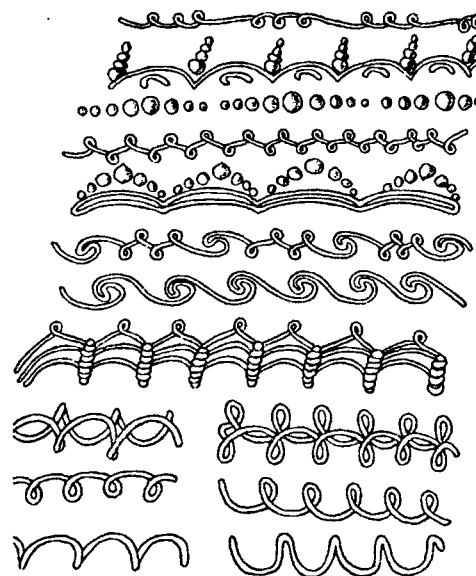
Сахарную пудру просеивают через сито с мелкими ячейками, всыпают в сухую фарфоровую чашку и, помешивая деревянной лопаточкой, добавляют белок. В течение 8-10 минут взбивают массу, пока она не станет пышной, и добавляют лимонную кислоту и краситель.

### ❧ Фруктовая рисовальная масса ❧

Повидло, джем или мармелад протирают через частое сито. Для получения более яркого тона массу можно подкрасить.

Чтобы лучше сохранился блеск, добавляют в массу немного карамельной патоки. Фруктовую массу не надо долго перемешивать, иначе в ней образуются пузырьки воздуха и внешний вид ухудшится.

Подготовленную массу кладут в корнетик и «отсаживают» на изделия орнаменты и точки. Если масса жидкая, то орнаменты и точки, нанесенные на изделия, расплываются; очень густую массу трудно «отсаживать».



Украшения из рисовальной белковой массы, выполненные корнетиком с прямым срезом

### ❧ Мучная рисовальная масса ❧

300 г сахарной пудры, 23 г яичного белка и 35-50 г молока смешивают, добавляют 100 г пшеничной муки и растирают до исчезновения комков. Затем, помешивая, разводят тесто молоком (35-50 г). Масса должна иметь консистенцию густой сметаны.

На лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, «отсаживают» из бумажного корнетика изделия различной формы, либо делают орнаменты при помощи шаблона. После этого изделия выпекают. Можно украсить их до выпечки посыпкой.

Некоторые выпеченные изделия из рисовальной массы, пока они горячие, загибают, придавая им форму спиралей или завитков. Эти стандартные элементы украшений осторожно накладывают на поверхность готовых изделий.

Можно также готовые изделия глазировать или украсить незастывшей рисовальной массой.

**Шоколадная рисовальная масса**

В разогретый шоколад добавляют немного воды или сахарного сиропа (на 100 г шоколада 1 чайную ложку) и слегка взбивают деревянной лопаточкой

**Украшения из белковой рисовальной массы (холодной)**

Белковую рисовальную массу используют для украшения пряников, тортов. Эта масса по сравнению с кремом при засыхании на изделиях не изменяет формы и не так быстро портится.

Узоры из белковой массы наносят на изделия при помощи корнетика, причем при нанесении длинных линий или крупных узоров корнетик держат над изделием выше, чем при нанесении коротких линий, надписей и штрихов. При этом правую руку поддерживают левой рукой, чтобы она не дрожала.

При изображении животных пользуются белковой рисовальной массой разных цветов. Например, одну сторону корнетика наполняют массой коричневого цвета, другую — белого. Выполняя рисунки, корнетик поворачивают так, чтобы спинка животного получилась коричневой, а брюшко белым.

**Украшения из желатиновой массы**

60 г желатина промывают, кладут в кипяченую охлажденную воду на 2-3 часа, после чего нагревают до 60°C. В растворенный желатин добавляют 100 г патоки, 0,2 г фруктовой эссенции. Смесь охлаждают до 25°C, процеживают через сито и смешивают со 100 г сахарной пудры.

Из пластичной желатиновой массы делают разные фигурки.

Розы из желатиновой массы имеют более естественный вид, чем из карамельной массы, и они значительно устойчивее при хранении.

Приготавливают розы разной величины из белой, желтой, розовой и красной массы, иногда их делают из нескольких цветов.

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА**

Для украшений используются шоколадные конфеты. Можно также приготовить украшения из шоколадного блока. Для этого его разрезают на мелкие куски и медленно нагревают на водяной бане до 40-45°C. При этом нужно следить, чтобы в шоколад не попала вода или водяные пары, от которых шоколад делается вязким. Нельзя также нагревать шоколад на плите, так как от высокой температуры сахар кристаллизуется и вкус шоколада ухудшается. К согретому шоколаду добавляют 5-10% от его веса какао-масла и, чтобы оно лучше соединилось с шоколадом, массу, помешивая, охлаждают почти до затвердевания (25°C) и, снова помешивая, медленно нагревают до 30-31°C. Этот процесс называют темперированием шоколада.

Если шоколад плохо темперирован, то жиры скапливаются на поверхности изделия и на шоколаде появляется «седой» налет. Кроме того, изделия плохо застывают, прилипают к формам или к бумаге и делаются матовыми. Для приготовления небольших украшений из шоколада лучше использовать 100-граммовые плитки без начинки и такие, которые меньше содержат сахара, как, например, шоколад «Люкс», «Гвардейский», «Золотой ярлык». Эти плитки после медленного нагревания до 30°C можно не темперировать.

**Шоколадная посыпка**

Куски темперированного, почти затвердевшего шоколада протирают через сито. Можно к темперированному шоколаду добавить несколько капель воды, затем, помешивая, охладить его и протереть через сито. Такой шоколад легче протереть.

**Шоколадная стружка**

Шоколадные блоки, 100-граммовые плитки шоколада при комнатной температуре твердые и хрупкие, из них нельзя нарезать стружку. Поэтому перед использованием шоколад, не разламывая на куски, кладут в теплое место (25-30°C) и, когда он сделается слегка пластичным, срезают с него ножом тонкие пластинки, которые сами свертываются в трубочки. Шоколадную стружку можно приготовить из темперированного шоколада.

да. В этом случае перед затвердеванием его нарезают на тонкие пластинки.

### ❧ Шоколадные фигурки (мелкие) ❧

Темперированный шоколад или 100-граммовые плитки «Прима», «Стандарт», или «Люкс» ломают на куски и медленно согревают до расплавления, шоколадную массу кладут в корнетик, из которого «отсаживают» на бумагу разные фигурки.

### ❧ Шоколадные узоры и фигуры (крупные) ❧

На бумаге рисуют тушью сложный узор, кладут на него пергамент или целлофан и по рисунку делают украшения из шоколада. После затвердевания шоколад осторожно освобождают от бумаги, перегибая ее через край стола.

## КАРАМЕЛЬНАЯ МАССА

*950 г сахара, 3 стакана воды, 10 капель эссенции уксусной, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты.*

Все количество сахара высыпают в кастрюлю, заливают горячей водой, хорошо размешивают, добавляют уксусную эссенцию, ставят на медленный огонь и, помешивая, доводят до кипения. Появляющуюся на поверхности пену тщательно собирают деревянной ложкой, которую каждый раз опускают в холодную воду, чтобы в сироп не попала засахарившаяся карамель. С внутренней стороны кастрюли также тщательно удаляют и смывают налипший сахар.

Закипевший сироп уваривают при закрытой крышке, так как скапливающийся под ней пар препятствует образованию на стенках кристаллов. Варят карамель в течение 20-30 минут.

Чтобы определить готовность карамели, немного карамельного сиропа вливают в чистую горячую воду. Если сироп быстро застывает и ломается, — карамель готова.

Сваренную карамель быстро охлаждают, для чего массу выливают на смазанный растительным маслом металлический лист. Масса расплывается, края ее загибают ножом к середине. Загустевшую карамель подкрашивают, ароматизируют, подкисляют лимонной кислотой. Для окрашивания карамели в несколько цветов ее делят на части. Затем массу вытягивают

руками, сгибают (как бы месят), пока она не станет светлой и не приобретет блеск. Излишне перетянутая карамель становится матовой и засахаривается. Все эти процессы следует выполнять быстро, чтобы масса не застыла. Пластична только теплая масса.

Работать с карамельной массой необходимо в толстых резиновых перчатках, смазанных подсолнечным маслом.

### ❧ Украшения из карамели ❧

Теплую массу карамели прокатывают в слой толщиной 2-3 см и разрезают на прямоугольные полоски, от которых отрывают кусочки и формируют цветы. При их изготовлении края карамельного полуфабриката подогревают над плитой. Чтобы не обжечься, пальцы периодически опускают в тальк. Чтобы лепестки роз не отвалились, изделие ставят в стакан или бутылку с широким горлышком до затвердения.

Для оформления рисунка из карамельной массы свертывают комбинированный корнетик, состоящий из четырех слоев. В него вливают горячий карамельный сироп, плотно зажимают верх корнетика (во избежании ожога рук) и наносят по рисунку тонкие линии. Затем наносят второй рисунок, осторожно ножом поддевают первый (пока он пластичный) и передвигают на другое место, смазанное маслом, для охлаждения. В ином случае карамельные фигурки пристанут к столу и сломаются. «Отсаживая» горячую карамельную массу на смазанный маслом стол, можно получить самые разнообразные украшения.

## МАРЦИПАН

Применяют для приготовления различных украшений в виде фруктов, овощей, фигурок животных и др.

*500 г сахарной пудры, 320 г ядер миндаля или ореха, 4 белка, 1 чайная ложка коньяка или вина.*

Миндаль ошпаривают кипящей водой, освобождают ядро ореха от оболочки и равномерно раскладывают на металлический лист для подсушивания. Температура в духовке — 40-45°, время — 10 минут.

Подсушенный миндаль пропускают через мясорубку, смешивают с сахарной пудрой и взбитыми белками и пропускают еще несколько раз через мясорубку до тех пор, пока не получится однородная тестообразная масса, вносят коньяк или вино и перемешивают. Готовый марципан должен быть вязким, белым, пластичным. В слишком твердый марципан добавляют взбитые яичные белки, в мягкий — сахарную пудру. Хранят марципан завернутым в целлофан в кастрюле с плотно закрывающейся крышкой. Срок хранения не более одного месяца.

#### *❧ Марципан с мукой и сливками ❧*

*0,5 стакана 20%-ных сливок, 0,5 стакана пшеничной муки высшего сорта, 100 г ядра миндаля, 250 г сахарной пудры.*

Муку и холодные сливки смешивают в кастрюле до получения однородной массы, прогревают, помешивая, на слабом огне или водяной бане до тех пор, пока смесь не загустеет и не будет отходить от дна и стенок кастрюли, остуживают, добавляют очищенный от оболочки молотый миндаль, сахарную пудру, при желании несколько капель пищевой краски и замешивают гладкое тесто; раскатывают в тонкий пласт, вырезают изделия желаемой формы и высушивают на воздухе.

#### *❧ Украшения из марципана ❧*

Из марципана, как и из мастики можно приготовить различные украшения, разнообразные фигурки животных и птиц, имитированные овощи, грибы и др. Отформованные или вырезанные фигурки раскрашивают разными пищевыми красками.

Раскатанный пласт можно прокатать декоративной скалкой и, завернув на нее лист, перенести на торт. Отстатки марципана срезают с изделия острым ножом. По шаблону из раскатанного теста можно вырезать декоративный пласт; перенести его на дощечку или плотный картон, а затем уложить на торт.

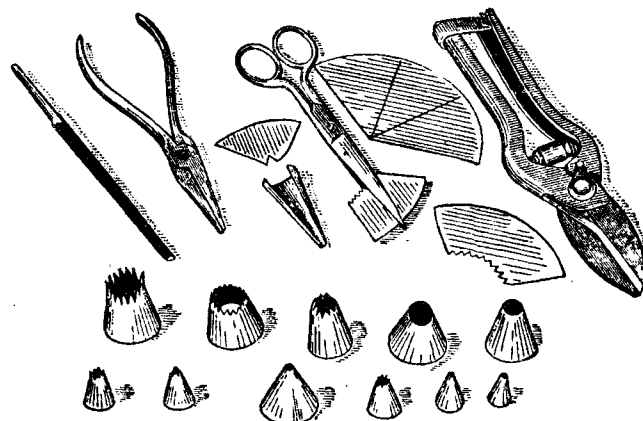
### *УКРАШЕНИЯ ИЗ КРЕМА*

Разнообразные украшения делают из сливочного крема, который можно подкрашивать в любой цвет. Очень красивыми получаются украшения из свежевзбитого крема. Если же крем хранили хотя бы непродолжительное время, то украшения из него получаются рябыми, без глянца. Кроме того, такой крем трудно нанести на пласты. Поэтому перед использованием крем необходимо подогреть и взбить до пышности. Подогревают крем на слабом огне, быстро перемешивая. При этом избегают растапливания масла. Сильно подогревать крем нельзя, так как структура его делается мягкой, он теряет свою пышность. Украшения из теплого крема получаются блестящими, но расплывчатыми, малорельефными.

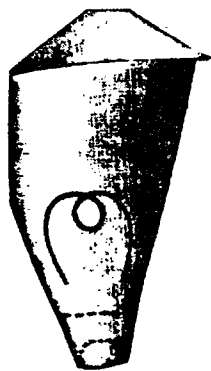
При украшении изделий кремом пользуются кондитерскими гребешками, корнетиками или кондитерскими мешками с трубочками.

*Кондитерским гребешком* на торты и пирожные наносят прямые или волнистые линии.

*Корнетики* делают из пергаментной или другой бумаги, не впитывающей жиров. Чтобы они не расклеивались, края свернутых корнетиков склеивают яичным белком. Несколько корнетиков вкладывают один в другой, после чего конец корнети-



*Фасонные трубочки из жести*

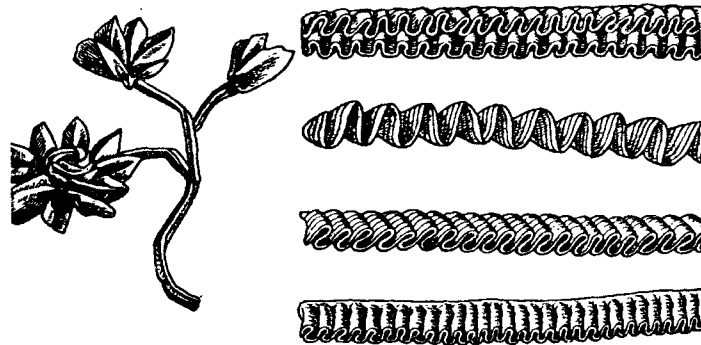


*Корнетик и проволока, вкладываемая внутрь его при изготовлении розы из крема*

ков срезают поперек, вкось, придают им клинообразную форму или вырезают зубчики разной величины, вставляют в них металлические трубочки разных фасонов. Наполняют кремом корнетики до их половины и плотно закрывают так, чтобы при надавливании крем просачивался только в месте среза. Корнетик с кремом нельзя долго держать в руках, так как крем от рук нагревается и рисунок получается неровный. После использования корнетик, перекручивая, освобождают от остатков крема; одним и тем же корнетиком можно пользоваться несколько раз.

Кондитерский мешок изготавливают из плотной ткани; в узкий конец мешка вставляется металлическая трубочка. Для того, чтобы крем как можно меньше просачивался, кондитерский мешок перед использованием замачивают 5-10 минут в теплой кипяченой воде, а затем охлаждают. В этом случае ткань становится плотнее. После работы мешки промывают в теплой воде, смешанной с пищевой содой, а затем кипятят 3-5 минут, просушивают и хранят в чистом месте. Трубочки для кондитерских мешков бывают различной формы. Если нет готовых трубочек, то их можно сделать. Для этого на куске луженой жести вычерчивают круг диаметром 12-15 см и делят его на 8 равных частей. На каждой части циркулем намечают линию отреза узкого конца трубочки и профиль зубчиков, которые должны иметь насадку. Затем круг разрезают ножницами на 8 пластинок и по намеченным местам вырезают зубчики, после чего пластинку загибают в конусную трубку, шов запаивают оловом и мелким напильником выравнивают края зубчиков.

Наиболее удобны винтовые трубочки. В кондитерский мешок вставляют основание такой трубочки и на нее навинчивают фигурные трубочки-наконечники. Если при работе с



*Бордюры и цветок, сделанные кососрезанным корнетиком*

обыкновенными трубочками нужно для изготовления листика, цветка, розы иметь несколько мешков с трубочками, то, применяя винтовые трубочки, можно пользоваться для каждого цвета крема одним и тем же мешком с разными сменными трубочками. Чтобы быстрее определить, какого цвета крем находится в мешке, вокруг тонкого конца кондитерского мешка нашивают полоску или ленточку, цвет которой соответствует цвету крема. Наполняют кондитерский мешок кремом следующим образом: левой рукой отворачивают широкий конец кондитерского мешка так, чтобы он держался на кисти левой руки, а правой рукой при помощи лопаточки или ложки наполняют мешок кремом до 3/4 объема (в мешке должно остаться как можно меньше воздуха, который впоследствии может испортить рисунок). Затем обеими руками соединяют края широкого конца мешка и, зажимая его правой рукой, выпускают крем, поддерживая узкий конец кондитерского мешка левой рукой.

**Орнаменты, бордюры, цветы.** Для того, чтобы сделать цветы, орнаменты и бордюры, пользуются трубочками с зубчиками или корнетиком, конец которого срезан вкось. При помощи корнетика или трубочки с клинообразным срезом можно делать листики различной величины и формы.

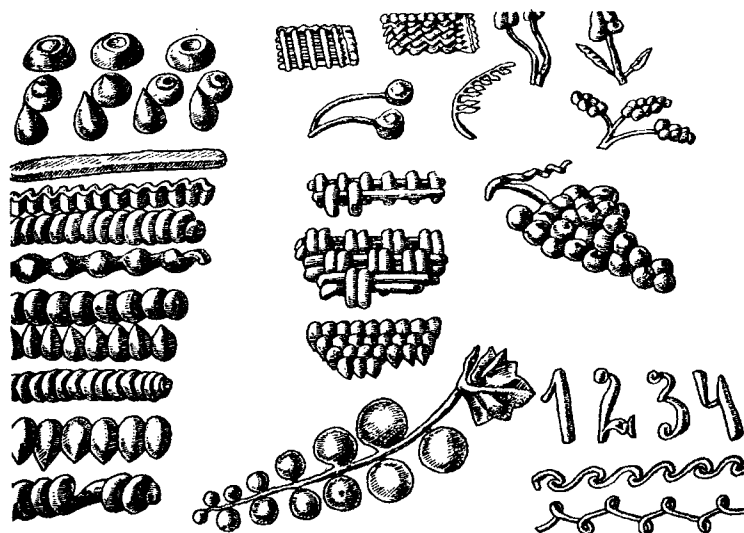
Для сердцевинки розы вырезают из бисквитной лепешки кусок высотой 3-4 см и диаметром 1,5-2 см. Один конец куска слегка округляют ножом, затем, захватив тремя пальцами левой руки неокругленный конец сердцевинки, медленно поворачивают ее, а правой рукой из корнетика или кондитерского мешка с трубочкой для роз наносят на сердцевину лепестки. Готовую розу при помощи столовой вилки или ножа с узким заостренным лезвием переставляют на торт. Сердцевину можно сразу наколоть на столовую вилку или заостренную палочку и, вращая их, наносить лепестки розы. Острая палочка может проколоть сердцевину и испортить розу. Поэтому рекомендуется надеть на нее кусочек пробки.

Пользуются при изготовлении роз также специальным приспособлением из белой жести. С одной стороны оно имеет зубчики, а с другой лопаточку. На зубчики надевают сердцевину, а после изготовления розы приспособление удаляют так, чтобы роза осталась на двух пальцах левой руки. Затем ее перекладывают на лопаточку, а после этого на торт.

Корзиночку можно изготавливать на торте или на подготовленной по размеру корзиночки лепешке из бисквитного или песочного полуфабриката. Красивая корзиночка получается при плетении ее из белого и шоколадного крема.



*Украшения из крема, выполненные корнетиком с зубчиками*



*Украшения из крема, выполненные корнетиком с прямым срезом*

### *П О С Ы П К А*

Для отделки поверхностей тортов и пирожных широко применяют посыпки, приготовленные из различных видов теста и продуктов. Посыпка должна быть однородной, т.е. состоять из одинаковых по размеру частичек. С этой целью ее протирают через два сита с ячейками больших и меньших размеров. Остатки с первого сита с большими ячейками вторично измельчают и вновь просеивают.

На пирожные и торты посыпку наносят при помощи бумажного корнетика. Можно на изделия положить полоски бумаги, сетку или шаблон и равномерно из сита просеивать посыпку, после чего осторожно удалить бумагу, сетку или шаблон и обсыпать бока торта.

### *Сахарная посыпка*

Сахарный песок подкрашивают в различные цвета. Каждую порцию сахара, окрашенную в один цвет, подсушивают в



с ухом теплом месте. Затем эти порции смешивают для получения разноцветной сахарной посыпки. Одноцветную посыпку применяют при изготовлении различных украшений, ягод клубники, имитации мха, зелени и др. Сахарную пудру используют для посыпки поверхности изделий с помощью сита через трафарет (белочки, зайчики, грибочки и др.)

#### ❧ *Помадная посыпка (нонпарель)* ❧

Помаду различного цвета протирают через сито с размером ячеек 2-3 мм, рассыпают на листы тонким слоем и оставляют в теплом месте для просушки. Все цвета смешивают и используют для украшения тортов.

#### ❧ *Ореховая посыпка* ❧

Измельченную крупку миндаля, фисташек, фундука, грецких орехов, арахиса и других поджаривают, охлаждают и используют для обсыпки поверхности и боковых сторон тортов.

Для получения крупки ядра орехов дробят и просеивают через сито. Обсыпка должна быть равномерной, однородной, с сохранением четко выраженных контуров деталей рисунка и граней изделий.

#### ❧ *Крошка из выпеченного теста* ❧

Бисквитную крошку готовят из бисквита или его обрезков, которые измельчают, протирают через сито с ячейками 2-3 мм, подсушивают на противне в горячей духовке.

#### ❧ *Яичная посыпка* ❧

300 г пшеничной муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо соединяют, проминают и протирают через грохот. Если продукты теплые и посыпка получается липкой, то ее охлаждают или добавляют немного муки. Особенно хорошая нежная посыпка получается при изготовлении ее с яичными желтками.

#### ❧ *Фисташковая бисквитная крошка* ❧

Получают, измельчая серединки бисквита. Крошку окрашивают в зеленый цвет, добавляя синюю и желтую краску, затем рассыпают на противень тонким слоем и подсушивают в теплом сухом месте.

#### ❧ *Песочная и воздушная крошка* ❧

Готовят из обрезков песочного теста, ломаных деформированных выпеченных воздушных изделий, которые измельчают и просеивают.

#### ❧ *Слоеная крошка* ❧

Получают измельчением слоеного полуфабриката, протирая его через сито с ячейками в 4 мм.

### *П Р А Л И Н Ё*

Пралине состоит из орехов или миндаля и сахара. Для этого берут в равных количествах очищенные от оболочек или неочищенные ядра орехов (лесного, арахиса) или миндаля и сахар. Орехи или миндаль кладут на жестяную или чугунную сковороду, посыпают сахаром и прогревают, пока сахар не расплавится и слегка не подрумянится. Полученную массу сразу же выливают на смазанную растительным маслом подогретую тарелку или лист и охлаждают. Затвердевшую смесь разламывают на куски и дробят в ступке или мелко растирают скалкой.

Пралине используют для приготовления начинок, кремов и для украшения пирожных и тортов.

### *Д О М А Ш Н И Ё Н А Ч И Н К И*

#### ❧ *Домашняя начинка из грецкого ореха* ❧

200 г молотого ядра грецкого ореха, 1/2 пачки ванильного сахара, тертую цедру с 1 лимона, 100 г сахара, 50 г изюма, 1 столовую ложку измельченных просеянных сухарей, 200 г воды смешать и над горячим паром варить до густого состояния.

#### ❧ *Особая ореховая начинка* ❧

350 г молотого ядра грецкого ореха, 300 г молока, 1 пачку ванильного сахара, тертую цедру с 1 лимона, 200 г сахара варить до густого состояния. Массу снять с плиты и перемешать до полного охлаждения. Во время охлаждения добавить 50-80 г очищенного рубленого миндаля, 2-3 столовые ложки абрикосового повидла и крепкую пену из 2 яичных белков. В конце добавить 1 столовую ложку рома или коньяка.

*» Домашняя начинка из творога «*

2 яичных желтка, 60 г сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара, 50 г изюма, 2 ст. ложки сметаны, 500 г протертого творога и 100 г сахара перемешать и добавить к ним крепкую пену из 2 яичных белков.

*» Особая начинка из творога «*

4 яичных желтка, 60 г сахара и 1 пачку ванильного сахара растереть до образования пены, добавить 50 г изюма, 400 г протертого творога, 2 столовые ложки густой сметаны и хорошо все вымесить. В конце добавить к ним крепкую пену из 4 яичных белков.

*» Особая пенистая начинка из лесного ореха «*

Крепкую пену из 5 яичных белков, 200 г поджаренного молотого ядра лесного ореха, 200 г сахара, сок и тертую цедру с 1 лимона, 1/2 пачки ванильного сахара, 1 яйцо, 1 столовую ложку просеянных сухарей слегка перемешать в глубокой посуде.

*» Ванильный сахар для посыпки кондитерских изделий «*

500 г сахарной пудры хорошо перемешать с 2 пачками ванильного сахара, растертого в пудру. Хранить ванильный сахар в плотно закупоренной жестяной банке.

*» Домашняя начинка из мака «*

300 г молотого мака, тертую цедру с 1 лимона, 200 г сахара, 1 столовую ложку просеянных сухарей, 200 г воды варить до густого состояния и добавить 50 г изюма.

*» Маковая начинка с медом «*

400 г молотого мака, 200 г меда, тертую цедру с 1 лимона, 1 пачку ванильного сахара, 200 г молока варить до густого состояния, снять с огня и добавить 5 г изюма, 1 столовую ложку рома и крепкую пену из 2 яичных белков.



## КРЕМЫ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ



Кремы приготавливаются из свежего сливочного масла с чистым вкусом, свежих яиц, сгущенного или свежего молока, сливок, сахара. Их заправляют ванилином, какао, шоколадом, кофе, орехами, миндалем, коньяком, ромом, эссенциями.

### *ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ*

#### *Молочно-ванильный крем*

*2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки (30 г) муки, 1/4 л молока, ванильный сахар или ванилин, 30-50 г сливочного масла.*

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, 3-4 столовые ложки холодного молока и смешать в однородную массу. Молоко довести до кипения, смешать со взбитыми яйцами, прогреть на плите или на водяной бане, постоянно помешивая, до кипения (пока крем не загустеет), добавить масло, заправить ванилином и быстро охладить.

#### *Молочно-шоколадный крем*

*60-70 г шоколада или 1,5 столовые ложки какао, остальные продукты см. в предыдущем рецепте.*

Шоколад разломать на кусочки, добавить 1 столовую ложку горячей воды и растопить на горячей водяной бане. Растопленный шоколад или порошок какао смешать прежде всего с сахаром и яйцами. Далее готовить так же, как молочно-

ванильный крем. К остывшему крему можно примешать 100-125 г (0,5 маленькой бутылки) взбитых сливок.

#### ☞ *Кофейный крем* ☞

1 стакан крепкого кофе (приготовить из 2 столовых ложек молотого кофе), 3 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки (30 г) муки, 0,5 стакана 20%-ных сливок, 50 г сливочного масла.

1 столовую ложку сахара поджарить на сковороде, добавить немного горячей воды, сварить сироп и смешать с кофейным экстрактом. Поджаренный сахар придает крему более темный оттенок. Яичные желтки взбить с оставшимся сахаром, добавить муки, смешать сначала с холодными сливками, затем с кофе и прогреть до загустения. Добавить масло и охладить. Приготавливая крем с растворимым кофе, сварить молочный крем и заправить его кофе.

#### ☞ *Ореховый крем (1 способ)* ☞

Ореховый крем готовится так же, как миндальный. Вместо миндаля к готовому крему можно добавить 50 г прокаленных и измельченных орехов.

#### ☞ *Ореховый крем (2 способ)* ☞

120 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г сахара, 150 г молока, 120 г сливочного масла, 0,5 пачки ванильного сахара, 2 чайные ложки коньяка или рома.

Орехи, сахар, молоко сварить в густую массу и охладить. К охлажденному крему добавить смесь вымешанного в пену сливочного масла и ванильного сахара. В конце домешать ром или коньяк.

#### ☞ *Крем из лесного ореха* ☞

120 г сахарной пудры, 4 яичных желтка, 0,5 пачки ванильного сахара и немного молока (приблизительно 70-100 г), 150 г ядра лесного ореха, 120 г сливочного масла.

Сахарную пудру, желтки, ванильный сахар, молоко варить до получения густой массы, затем охладить ее. К охлажденной массе добавить поджаренные орехи и подогретое сливочное масло.

#### ☞ *Крем сливочный* ☞

200 г сливочного масла, 0,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 1 яйцо.

Сахар растереть с яйцом, прибавить молоко и, помешивая, проварить смесь до закипания. После этого снять с огня и охладить. Отдельно взбить масло до бела и, продолжая взбивать, добавить к маслу охлажденную смесь.

#### ☞ *Апельсиновый крем* ☞

1 пачку ванилина (порошка), 20 г муки, 500 г холодного молока, 80 г сахара, 120 г сливочного масла, третья апельсиновая цедра.

Ванилин смешать с мукой, развести молоком, добавить сахар. Смесь кипятить в течение 2-3 минут (с момента закипания), непрерывно помешивая, до густого состояния. К горячей массе добавить тертую апельсиновую цедру, предварительно смешанную с 40 г сахара, и вымешать до полного охлаждения. К остывшему крему домешать сливочное масло.

#### ☞ *Шоколадно-апельсиновый крем* ☞

5 яичных желтков, 150 г сахара, 0,5 пачки ванильного сахара, 200 г апельсиновой кожицы, 2 чайные ложки тертого шоколада, 180 г сливочного масла.

Желтки, сахар, ванильный сахар смешать, варить до густого состояния и поставить в холодное место.

Апельсиновую кожицу в сахаре (глазированной) пропустить через мясорубку, смешать с тертым шоколадом и мягким сливочным маслом. Обе массы хорошо перемешать. Вместо глазированной апельсиновой кожицы можно использовать тертую апельсиновую цедру.

#### ☞ *Крем «Лимонный»* ☞

100 г сливочного масла, 2 яйца, 150 г сахара, 3 лимона.

Яйца взбивают с сахаром, перемешивают с протертыми на терке лимонами, размягченным сливочным маслом, помещают в кастрюльку и варят при непрерывном помешивании на малом огне до получения вязкой массы.

**☞ Крем «Гляссе» ☞**

250 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яйца, ванилин — на кончике ножа, 1 чайной ложка коньяка или десертного вина.

Сахар смешивают с водой (4:1), доводят до кипения и кипятят до полного растворения сахара.

Охлажденные яйца взбивают до получения стойкой пышной пены и, не прекращая взбивания, добавляют в нее тонкой струйкой горячий сироп. Взбивают до тех пор, пока температура массы не понизится до комнатной. В конце взбивания добавляют ванилин, коньяк или вино.

При добавлении какао-порошка в конце взбивания в масляные кремы получают крем шоколадный.

**☞ Крем «Новый» ☞**

150 г сахара, 0,5 стакана молока, 250 г сливочного масла, 1 чайная ложка коньяка или десертного вина, ванилин — на кончике чайной ложки.

В кастрюлю наливают молоко, доводят его до кипения, добавляют сахар и при перемешивании кипятят 25-30 минут. Готовый молочно-сахарный сироп охлаждают до комнатной температуры.

Масло режут на кусочки и взбивают до тех пор, пока масса не станет белой и пышной. Затем в 5-6 приемов, не прекращая взбивания, добавляют молочно-сахарный сироп, в конце вводят ванилин, вино или коньяк.

**☞ Крем с яйцом ☞**

100 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца.

Яйца взбивают с сахаром и прогревают, продолжая взбивать, на водяной бане или на плите, пока яичная масса не загустеет. Масло взбивают в отдельной посуде и постепенно добавляют охлажденную яичную массу.

**☞ Крем заварной шоколадный ☞**

0,5 л молока, 150 г сахара, 8 желтков, 25 г какао, 100 г шоколада.

Желтки хорошо растереть с сахаром и какао, добавить распущенный в кипящем молоке шоколад и довести его до кипения, после чего охладить.

**☞ Крахмальный крем ☞**

1,5 стакана молока, 3 яйца (желток), 1 столовая ложка картофельного крахмала, 150 г сахара, ванилин — на кончике ножа.

Взбивают охлажденные желтки с сахаром, добавляют молоко, оставляя 3-4 ложки для разведения крахмала, перемешивают и, помешивая, доводят до кипения. Не переставая помешивать, струйкой в кипящую смесь вводят смешанный с холодным молоком крахмал и варят на медленном огне до получения густой и вязкой массы. Охлаждают, добавляют ванилин и хорошо размешивают.

**М А С Л Я Н Ы Е К Р Е М Ы****☞ Масляный крем с яичными желтками ☞**

200 г сливочного масла, 75 г сахарной пудры, 2 желтка, 1 столовая ложка рома или коньяка, эссенция.

Масло взбить, просеять сахарную пудру попеременно с желтками и накапать, продолжая взбивать ром или коньяк. Заправить по вкусу.

**☞ Крем сливочно-шоколадный ☞**

100 г сахара, 200 г сливочного масла, 80 г сгущенного молока, 10 г коньяка, 1 столовая ложка какао, 0,5 пакета ванильного сахара.

Взбить сахар со сгущенным молоком и маслом. В взбитый крем добавить какао, ванилин и коньяк.

**☞ Крем сливочный со сгущенным молоком ☞**

200 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 2-3 столовые ложки ликера, 1/4 чайной ложки ванилина.

Размягченное масло взбить добела и, продолжая взбивать, влить сгущенное молоко. В крем добавить ванилин и ликер, а для получения шоколадного крема — 3 чайные ложки какао.

**• Творожный крем •**

200 г сливочного масла, 150 г сахара, 150 г протертого творога, ванилин — на кончике ножа.

Сливочное масло нарезают на кусочки, добавляют сахар (лучше сахарную пудру) и взбивают до получения белой пышной массы. Не прекращая взбивания, в 5-6 приемов добавляют протертый через сито творог и продолжают взбивать до получения равномерной массы. В конце взбивания кладут ванилин.

**• Сметанный крем •**

400 г сметаны, 150 г сахарной пудры, ванилин — на кончике чайной ложки.

За 3-4 часа до приготовления сметану отцеживают через двойную марлю, постеленную в дуршлаг, и охлаждают.

Затем сметану помещают в емкость, погруженную в посуду с холодной водой, добавляют сахарную пудру, ванилин и взбивают до получения пышной массы.

Сметанные кремы можно приготовить с орехами, вареньем, для чего в крем в конце взбивания добавляют 0,5 стакана дробленых орехов или варенья.

Этот крем нестойкий и применяется в основном для прослойки тортов и покрытия их поверхностей.

**• Ванильный крем •**

Любой масляный крем заправить ванильным сахаром или ванилином. Если используются стручки ванили, то их следует предварительно проварить в молоке, предназначенном для крема.

**• Шоколадный крем •**

Ванильный крем, 50-75 г шоколада.

Шоколад разломать на кусочки, добавить 2 столовые ложки горячей воды и развести его на горячей водяной бане или на слабом огне на плите. Охлажденный шоколад смешать, взбивая, с масляным кремом.

**• Крем с какао •**

Ванильный крем, 25-30 г (1 столовая ложка) какао, 2 столовые ложки горячей воды или молока.

Какао просеять в крем во время его приготовления или смешать предварительно с 2 столовыми ложками горячей жидкости, охладить и добавить в крем. Крем с какао можно приготовить также из масла-какао. Масло-какао взбить, во время взбивания добавить по каплям горячее молоко. Молоко прибавляется из расчета 3/4-1 стакан на 200 г масла-какао. Заправить крем ванильным сахаром.

**• Кофейный крем •**

Один из масляных кремов, 3-4 столовые ложки крепкого кофе (1,5-2 столовые ложки кофе и 6 столовых ложек воды).

Охлажденный кофейный экстракт процедить через марлю и по капле добавить к масляному крему, взбивая последний. Вместо кофейного экстракта можно добавить 2-3 чайные ложки растворимого кофе.

**• Кофейно-ореховый крем •**

К кофейному крему добавить 50 г прокаленных и размолотых лесных орехов.

**• Пралиновый крем •**

К ванильному, кофейному или шоколадному крему добавить 3 столовые ложки измельченной пралиновой массы из орехов и сахара.

**• Фруктовый крем •**

К ванильному крему добавить 2 столовые ложки джема или мелко изрубленных консервированных фруктов. При этом в крем кладется меньше сахара.

**• Лимонный крем •**

К любому масляному крему добавить по капле сок примерно 0,5-1 лимона и заправить тертой лимонной цедрой.

**• Карамелевый крем •**

Ванильный крем, 1,5 столовые ложки сахара, 0,5 стакана горячей воды.

Сахар подрумянить на сковороде, добавить горячей воды и сварить сироп. Охлажденный сироп постепенно примешать к крему.

## ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ И СЛИВОЧНЫЕ КРЕМЫ

### Взбитые сливки

0,5 л 35%-ных сливок, 1-1,5 столовые ложки кристаллического сахара или сахарной пудры.

Сливки максимально охладить и быстро взбить венчиком или в специальной взбивалке в крепкую пену. Во время взбивания подсыпать сахар. Взбитые сливки заправить по желанию ванильным сахаром, тертой лимонной цедрой, тертым шоколадом, какао, ягодным пюре, растворимым кофе, орехами и т.п. Торты и пирожные со взбитыми сливками подаются к столу сразу же после приготовления, их не держат до следующего дня. Взбитые сливки можно не только использовать при приготовлении тортов и пирожных, но и подавать к ним в отдельной посуде.

Взбитые сливки часто используются для приготовления сливочных кремов.

### Сливочный крем с клубникой или малиной

1,5 стакана свежих ягод, 3 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки желатина, 3 столовые ложки холодной воды, 1/4 л 35%-ных сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Свежие ягоды очистить, промыть в холодной воде, отсушить и размять, добавить сахар и мешать деревянной ложкой до тех пор, пока сахар не растворится. Желатин замочить в холодной воде, развести на горячей водяной бане и смешать с ягодным пюре. Сливки взбить в крепкую пену и заправить ванильным сахаром. Ягодное пюре добавить, помешивая, к взбитым сливкам. Так же готовят сливочные кремы с различными фруктовыми пюре, которых берется 0,75-1 стакан. Если пюре сладкое, то кладут меньше сахара или готовят крем вообще без сахара.

### Сливочный лимонный крем

2 яйца, 3-4 столовые ложки сахара, 1-2 лимона, 2-2,5 чайной ложки желатина, 3 столовые ложки воды, 1/3 л 35%-ных сливок

Отбить яйца в миску, добавить сахар. Миску поставить в горячую воду, нагреть до 50°C и взбить яйца в крепкую пену. Добавить тертую цедру 1/2 лимона, сок 1-2 лимонов, замоченный в холодной воде и распущенный на горячей водяной бане желатин. Охлажденные взбитые яйца смешать со взбитыми сливками. Так же готовится и сливочный крем с апельсинами. Для этого нужно 2-3 апельсина.

### Сливочный ванильный крем

2 яичных желтка, 1,5-2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 1 стакан молока или 20%-ных сливок, 2 чайные ложки желатина, 3 столовые ложки холодной воды, 1 пачка ванильного сахара или немного ванилина, 0,75 л 35%-ных сливок.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить холодное молоко и крахмал и прогреть в небольшой кастрюле до загустения (не варить). Желатин замочить в холодной воде. Когда он разбухнет (через 30 минут), распустить желатин на горячей водяной бане и влить в горячий крем. Крем заправить ванилином и охлаждать, время от времени помешивая его. Сливки взбить в крепкую пену и соединить с охлажденным кремом (мешать следует осторожно).

## БЕЛКОВЫЕ КРЕМЫ

### Крем с лимонной кислотой

200 г сахара, 4 яйца (белок), 0,5 стакана воды, лимонная кислота — на кончике ножа, немного свекольного или ягодного сока.

Из воды и сахара варят сироп и заправляют его лимонной кислотой. Яичные белки взбивают в крепкую пену. Продолжая взбивать, постепенно подливают кипящий сироп. Для получения розового крема добавляют немного сока. Используют для приготовления корзиночек из песочного теста.

### Крем белковый заварной

На 200 г крема: 6 столовых ложек сахара, 0,25 стакана воды, 3 яичных белка, ванильная пудра.

Сахар соединяют с водой и доводят до кипения, снимая пену и уваривая до густого сиропа, готовность которого определяют пробой «на средний шарик». Для этого небольшое количество сиропа ложкой опускают в холодную воду и пальцами скатывают шарик.

Одновременно взбивают охлажденные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струей горячий сахарный сироп и добавляют ванильную пудру. После добавления сиропа крем взбивают еще 10 минут. Этот крем хорошо сохраняет форму украшений.

В крем в конце взбивания можно добавить варенье из расчета 100 г варенья на 200 г крема, уменьшая вдвое количество сахара и белков.

Крем белковый заварной на желатине приготавливают, как описано выше, а растворенный желатин прибавляют в конце варки сиропа. При взбивании белков в них добавляют немного лимонной кислоты. Желатин берут 2 г на 200 г крема. Этот крем более устойчив при отделке изделий.

Крем белковый заварной можно окрасить свекольным соком. Для приготовления этого крема 10% яичного белка заменяют натуральным соком столовой свеклы. Сок обладает большой пенообразующей способностью, обеспечивая устойчивую структуру крема. Более интенсивная окраска проявляется в кислой среде, поэтому в крем обязательно добавляют лимонную кислоту. После выжимания сока из свеклы его кипятят 1-2 минуты, охлаждают до 10-14° и взбивают вместе с белками.

### ❧ Крем безе ❧

*150 г сахара, 10 белков.*

Белки смешать с сахаром и взбить венчиком. Взбитую массу дважды подогреть и охладить, не прекращая взбивать. Готовность крема определяется следующим образом: чайную ложку взбитой массы положить в виде шарика на блюдо. Если он не расплывается, значит крем готов.







» Домашний «Наполеон» (способ I) «

*Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 2 чайные ложки сахара, 0,5 чайной ложки соды, щепотка соли, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка растопленного масла, 1 г ванилина.*

*Для крема: 2 стакана молока, 1 стакан сахара, яйца, 0,5 стакана пшеничной муки, 1 г ванилина.*

Соедините сахар, соль, соду, ванилин и яйцо, перемешайте, добавьте сметану и еще раз перемешайте. Всыпьте муку и замесите тесто. Из теста раскатайте жгут, разделите на 12 равных кусков, каждый из них раскатайте на тонкие лепешки, уложите их на противень, смазанный маслом, наколите ножом и выпекайте в сильно нагретой духовке. Готовые лепешки сложите одна на другую, промазав их горячим кремом. Последнюю лепешку используйте для посыпки.

Приготовление крема сахар, муку и ванилин разотрите с яйцом, разведите эту смесь теплым молоком и варите, непрерывно помешивая, до тех пор, пока крем не загустеет.

» Торт «Наполеон» (способ II) «

*Для теста: 600 г маргарина, 7 стаканов муки, 8 белков, 1 стакан сметаны, 2 чайные ложки соли, 4 чайные ложки уксуса*

*Для крема: 8 желтков, 4 стакана сахара, 400 г сливочного масла, 2 стакана молока, 4 столовые ложки муки*

Растереть размягченный маргарин с 4 стаканами муки, влить сметану, уксус, соль, замесить тесто, разделить его на 12 частей и, накрыв салфеткой, поставить на холод на 30 минут. Через 30 минут выпекать до светло-золотистого цвета.

Остывшие коржи смазать кремом, укладывая один на другой. Покрыть торт кремом со всех сторон.

Приготовление крема: желтки растереть с сахаром, влить молоко, добавить муку. Полученную смесь поставить на огонь и слегка разогреть. Затем добавить сливочное масло и довести до кипения. Полученный крем остудить.

#### ❧ Торт «Грильяж» ❧

**Для теста:** 9 белков, 500 г сахара, 2 столовые ложки разогретого меда, 350 г размельченных орехов, 4 столовые ложки панировочных сухарей.

**Для крема:** любой масляный.

Белки растереть с сахаром, добавить мед, измельченные орехи, панировочные сухари. Все хорошо перемешать. Выпекать 3 коржа при температуре 180-200°C. Коржи промаслить кремом, готовый торт залить сверху помадкой.

**Помадка:** 300 г сахара, 0,5 стакана воды и одну чайную ложку уксуса варить на медленном огне до густоты, пока будет тянуться капля. Добавить 50 г шоколада и сварить какао (2-3 столовых ложки какао и 2-3 столовых ложки молока). Все перемешать и, когда начнет густеть, залить торт.

#### ❧ Лимонный торт ❧

**Для теста:** 200 г муки, щепотка соли, 1 неполная чайная ложка пищевой соды, 100 г сливочного масла, 1-2 столовые ложки воды.

**Для начинки:** 4 яйца, сок трех лимонов, цедра с 1-2 лимонов, 200 г сахара, 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Компоненты для теста быстро смешиваем и выставляем в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатываем в тонкий пласт и выкладываем на форму, приподняв края теста. Запекаем в духовке около получаса, пока лепешка не станет светло-коричневой.

Желтки и сахар взбиваем на паровой бане (то есть в кастрюльке, вставленной в большую, где налита кипящая вода), добавляем сок лимона, цедру, а также крахмал и продолжаем сильно взбивать до образования довольно густого крема. Покрываем кремом лепешку из теста. Белки взбиваем с сахарной пудрой, и этой массой намазываем поверхность лимонного торта. После этого ставим торт в разогретую духовку на 8-10 минут.

#### ❧ Торт «Степка-растрепка» ❧

**Для теста:** 2 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 чайная ложка уксусной эссенции, 3/4 стакана воды, щепотка соли.

**Для крема:** 1/4 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 г ванилина.

Ножом порубите масло с мукой. Не переставая рубить, влейте воду, смешанную с солью и уксусом. Полученное тесто осторожно скатайте в колбасообразную форму и выставьте на холод на 20 минут. Затем разделите тесто на 10 кусочков, каждый из которых раскатайте в тонкую лепешку, как для лапши, часто наколите ножом и выпекайте на сухом противне до золотистого цвета. Выпеченные лепешки остудите, смажьте кремом, сложите одну на другую. Последнюю лепешку раскрошите для посыпки верха торта.

Приготовление крема: яйцо разотрите с сахаром, добавьте ванилин, муку, залейте смесь теплым молоком. Варите, непрерывно помешивая, до загустения.

#### ❧ Торт «Прага» (из панировочных сухарей) ❧ (способ I)

**Для теста:** 6 яиц, 110 г сливочного масла, 130 г сахарной пудры, 50 г шоколада, 40 г панировочных сухарей, 100 г миндаля.

**Для начинки:** 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка.

**Для глазури:** 120 г сахара, 30 г шоколада, 10 г масла, взбитые сливки для украшения.

Сахарную пудру, яичные желтки и сливочное масло тщательно растереть, добавить размягченный шоколад, молотый

миндаль и перемешать. Осторожно соединить со взбитыми белками и панировочными сухарями. Тесто выложить в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой форму для торта, поставить в духовку. Готовый бисквит охладить и разрезать на два пласта.

Приготовить начинку: взбить сливочное масло с сахарной пудрой, яйцом и коньяком. Промазать середину торта начинкой, верхний корж покрыть шоколадной глазурью.

Приготовление глазури: сахарный песок вскипятить в небольшом количестве воды, добавить размягченный шоколад, масло и вновь вскипятить.

Поверхность глазированного торта украсить взбитыми сливками.

#### ❧ *Торт «Прага» (способ II)* ❧

*Для теста:* 1 стакан муки, 3/4 стакана сахара, 7 яиц, 1 столовая ложка какао, 50 г сливочного масла.

*Для крема:* 250 г сливочного масла, 150 г сгущенного молока, 18 г какао, 3 желтка, 1/4 стакана воды.

*Для помады:* 180 г сахара, 9 г какао, 150 г воды.

Половину сахара разотрите с желтками до растворения кристалликов. Взбейте белки с остатками сахара, соедините с желтками и мукой, смешанной с какао, и перемешайте с растопленным маслом. Выпекайте в форме с бортиками высотой 3 см в течение 40-50 минут при температуре 190-210°C. Охладите и разрежьте по горизонтали на три части. Коржи смажьте кремом, поставьте торт в холодильник на несколько часов, а затем заглазируйте помадой.

*Приготовление крема:* все компоненты крема, кроме масла, нагревать, помешивая, до загустения. Масло разомните, взбейте, добавляя небольшими порциями остывший яичный крем.

*Помада готовится так:* всыпать сахар в кастрюлю, залить горячей водой и перемешать до полного растворения. После этого варить на сильном огне, не помешивая. Как только сироп начнет закипать, снять пену, смыть с краев кастрюли брызги сахарного сиропа, накрыть плотно крышкой и варить несколько минут. Готовность определяется следующим обра-

зом: зачерпните сироп чайной ложкой и опустите в холодную воду. Когда сироп остынет и из него пальцами можно будет скатать мягкий шарик, помада готова. В конце варки добавьте какао, когда помада начнет остывать, взбейте ее и покройте верх и бока торта.

#### ❧ *Торт «Снежок»* ❧

*Для теста:* 200 г сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1,5 стакана муки, 0,5 ложки соды, уксус, грецкие орехи.

Сметану, яйца, сахар разотрите и добавьте муку, грецкие орехи, чайную ложку уксуса, соду, немного соли. Все снова размешайте и выложите на хорошо смазанную сковороду. Пеките в духовке на слабом огне.

#### ❧ *Бисквитный торт с шоколадной глазурью* ❧

*Для теста:* 150 г сахарной пудры, 6 яиц, 1/2 ложки натертой на терке лимонной цедры, соль, 100 г муки, 50 г крахмала, 1/4 чайной ложки пищевой соды, 100 г изюма.

*Для глазури:* 150 г сахарной пудры, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки воды, 2 столовые ложки какао-порошка, мелко растолченные орехи

Аккуратно отделите желтки от белков. Насыпьте сахарную пудру, лимонную цедру, соль и, добавляя яичные желтки, взбивайте венчиком, пока масса не увеличится в объеме почти вдвое. Осторожно введите взбитый в крутую пену яичный белок, всыпьте муку и соду и быстро все перемешайте. Выпекайте в форме, смазанной жиром или выложенной пергаментной бумагой, в духовке на равномерном среднем огне. Готовность бисквита проверяйте с помощью деревянной палочки (палочка после протыкания коржа должна остаться сухой и чистой).

Приготовление шоколадной глазури: просеять сахарную пудру, какао, смешать с горячей водой, а затем — с растопленным сливочным маслом. На поверхность торта глазурь наносить широким ножом, поверх нее насыпать мелко толченные орехи.

**» Торт с творожным кремом «**

*Для теста:* 150 г сахарной пудры, 6 яиц, соль, 100 г муки, 50 г крахмала, 1/4 чайной ложки пищевой соды, 1/2 чайной ложки натертой на терке лимонной цедры

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 3 яйца, 125 г сахара, 2 столовые ложки коньяка, 350 г творога, 10 г желатина, 125 г воды, лимонная цедра.

Сахарную пудру, желтки, лимонную цедру и соль взбейте до увеличения объема вдвое, добавьте взбитый белок, муку, соду и перемешайте. Бисквит выпекайте на равномерном среднем огне. Выпеченную охлажденную лепешку разрежьте на четыре слоя, промажьте их кремом и сложите. Верх и бока торта смажьте кремом, украсьте дольками апельсинов или мандаринов.

Приготовление крема: масло взбейте в густую пену, постепенно добавляя желток и сахар; полученную массу соедините с творогом и все вместе протрите через сито. Предварительно размягченный желатин растворите в горячей воде с лимонной цедрой и остудите. Перемешайте с творожным кремом, в конце добавьте взбитый белок.

**» Ягодно-творожный торт «**

*Для теста:* 5 белков, 200 г сахара, 400 г сливок, 300 г муки.

*Для крема:* 500 г творога, 5 желтков, 500 г сливок, 20 г сахарной пудры, 200 г свежей ягодной массы, 20 г желатина, ягоды для украшения.

Белки взбейте с сахаром, отдельно взбейте сливки. Обе массы соедините, осторожно перемешав, и добавьте муку. Приготовленное тесто выложите в форму, смазанную маслом, и выпекайте в умеренно нагретой духовке. Выпеченный остывший торт разрежьте на три коржа и промажьте их кремом. Поверхность и бока торта украсьте кремом и ягодами.

Приготовление крема: желтки взбейте с сахарной пудрой, добавьте творог и ягодную массу. Смешайте с заранее растворенным в горячей воде желатином и взбитыми сливками.

**» Лимонный торт с коньяком «**

250 г сливочного масла, 250 г сахара, 5 яиц, 3 столовые ложки коньяка, 125 г муки, 125 г крахмала, 130 г лимонного сока, 125 г сахарной пудры.

Взбитое сливочное масло разотрите с сахаром и яйцами до полного растворения сахара, добавьте коньяк, муку и крахмал, все хорошо перемешайте. Полученное тесто выпекайте в форме, смазанной маслом и слегка посыпанной мукой. Готовый бисквит из формы не вынимайте, а сделайте в нем множество отверстий с помощью вязальной спицы.

Приготовьте лимонную смесь: лимонный сок смешайте со 100 г сахарной пудры. Приготовленной смесью полейте торт, охладите, выньте из формы и посыпьте остатками сахарной пудры.

**» Торт «Фiesta» «**

*Для теста:* 150 г сахарной пудры, 6 яиц, 100 г муки, 50 г крахмала, 1/2 чайной ложки натертой на терке лимонной цедры, 1/4 чайной ложки пищевой соды.

*Для белковой массы:* 4 белка, 180 г сахарной пудры, 200 г мороженого, фрукты, кусочки сахара, 40 г коньяка.

Сахарную пудру, яичные желтки, лимонную цедру и соль взбейте до увеличения объема вдвое. Осторожно добавьте взбитый яичный белок, всыпьте муку и соду, перемешайте. Приготовленное тесто выпекайте в форме, смазанной маслом и слегка посыпанной мукой. Выпеченный охлажденный бисквит разрежьте на коржи толщиной 1,5 см. Коржи прослоите мороженым и фруктами. На поверхность торта выпустите из кондитерского шприца белки, взбитые с сахарной пудрой. Торт поставьте на 2 минуты в горячую духовку (печь до темно-золотистого цвета). Готовый торт поместите на блюдо, вокруг него положите кусочки сахара, смоченные в коньяке, подожгите их и, погасив свет, вынесите торт к праздничному столу.

**» Торт «Ржаной» «**

8 яиц, 8 столовых ложек сухого кеаса, 8 столовых ложек сахара, 1 чайная ложка корицы, 2 стакана брусничного варенья, 3 стакана сливок, ванильный сахар, 5 столовых ложек сахара

Сухой квас смелите в кофемолке. Яйца взбивайте с сахаром на водяной бане до тех пор, пока масса не станет светлой и не увеличится в объеме в 3-4 раза. При этом подсыпьте корицу. Вымесите массу ложкой сверху вниз вместе с молотым сухим квасом. Выпекайте в форме две лепешки и дайте остыть. Лепешки промажьте слоями брусничного варенья и взбитых сливок. Бока и верх торта украсьте взбитыми сливками.

### ❧ *Картофельный торт* ❧

*1/4 стакана картофельной муки, 1 стакан пшеничной муки, 1/2 стакана сливочного масла, 1 стакан сахара, 7 яиц, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1/4 пакета ванильного сахара.*

Сливочное масло разотрите, соедините с картофельной мукой и, постепенно добавляя сахар, взбейте до белизны. Введите непрерывно помешивая, желтки. Массу соедините с пшеничной мукой и ванильным сахаром, затем осторожно со взбитыми белками. Вымешанное тесто выложите в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, заполнив ее на 3/4 высоты. Выпекают торт 30-35 минут при температуре 200-220°C. Готовый торт можно украсить кремом.

### ❧ *Торт «Осенний»* ❧

*Для теста: 4 яйца, 4 желтка, 4 столовые ложки сахара, 1 стакан муки.*

*Для сиропа: 1/2 стакана сахара, 1/4 стакана воды, 1 столовая ложка коньяка.*

*Для крема: 1/2 стакана молока, 3/4 стакана сахара, 120 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки коньяка.*

Яйца разотрите с сахаром, добавьте желтки, взбейте, всыпьте муку и замесите тесто. Приготовленное бисквитное тесто выложите в круглую форму для торта и выпекайте. Бисквит охладите, разрежьте на три коржа и пропитайте их сиропом.

Приготовление крема: вскипятите и процедите сироп, приготовленный из сахара и молока. Разомните масло, постепенно подливая охлажденный сироп. Крем взбейте, в конце добавьте коньяк.

Приготовленный крем разделите на три части и две подкрасьте в разные цвета: коричневый (какао), розовый (несколькими каплями свекольного сока). Нижний пласт промажьте коричневым кремом, средний – розовым, а верхний и бока торта – белым. Приготовленный бисквитный торт с боков и сверху посыпьте крошкой коричневатого цвета. Посыпайте не густо, а так, чтобы белый крем просвечивал через посыпку. Оставшиеся яичные белки можно употребить для безе или для украшения торта.

### ❧ *Сметанный торт с медом* ❧

*Для теста: 1 стакан толченых грецких орехов, 100 г меда, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, гашенной уксусом, 1 чайная ложка воды.*

*Для крема: 2 банки сметаны, 1 стакан сахара, по желанию – орехи.*

Мед растопить. Взбить яйца с сахаром и влить мед, добавить орехи, соду, муку. Испечь три коржа до золотисто-коричневого цвета. Остудить и смазать сметанным кремом.

### ❧ *Торт с кремом по-американски* ❧

*Для теста: 200 г муки, 100 г маргарина, щепотка соли, щепотка соды, 1-2 столовые ложки воды.*

*Для начинки:*

*I вариант: 1 столовая ложка желатина, 0,5 л крепкого кофе, 10 столовых ложек молока, 3 яйца, 1,3 стакана сахара.*

*II вариант: сок 3 лимонов, 4 яйца, цедра 1-2 лимонов, 200 г сахара, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 3 столовые ложки сахарной пудры.*

Маргарин растирают до пластичного состояния, соединяют с водой и быстро перемешивают с мукой, содой и солью. Тесто выставляют на 1 час в холодное место. Затем тесто раскатывают в тонкий пласт и укладывают его на дно и стенки формы. Выпекают песочное тесто в духовке 20-25 минут до тех пор, пока изделие не приобретет светло-коричневый цвет.

Для приготовления кофейного крема желатин замачивают в стакане воды, у яиц отделяют белки от желтков. Замоченный

желатин через 1-2 часа нагревают до полного растворения, добавляют кофе, половину нормы сахара и вливают молоко. Желтки смешивают с остатками сахара на водяной бане до растворения кристаллов сахара и постепенно вливают раствор желатина с кофе, осторожно взбивая смесь венчиком до загустения. Белки взбивают отдельно и осторожно вводят в застывший крем.

Готовое тесто вынимают из формы и прослаивают кремом. Верх торта можно украсить взбитыми сливками или сметанным кремом.

Для приготовления лимонного крема желтки и сахар взбивают, нагревая на водяной бане, добавляют сок лимона, цедру, крахмал и продолжают интенсивно взбивать до образования довольно густого крема. Готовым кремом прослаивают тесто.

Оставшиеся белки взбивают с двумя столовыми ложками сахарной пудры. Этой массой смазывают поверхность лимонного торта и ставят в разогретую духовку на 8-10 минут.

#### ❖ Торт «Птичье молоко» (способ I) ❖

*Для теста:* 0,75 стакана муки, 4 яичных желтка, 0,75 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 0,25 чайной ложки соды, ванилин.

*Для крема:* 1,25 стакана сахара, 1,5 столовых ложки желатина, 0,3 стакана воды, 4 яичных белка, 0,25 чайной ложки лимонной кислоты, 200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока с сахаром; для отделки 200 г шоколада.

Масло размягчают до сметанообразного состояния и растирают с сахаром, постепенно соединяя с желтками и ванилином. Муку соединяют с содой и перемешивают с пышной массой. Готовое тесто выкладывают на смазанный жиром противень в виде двух равных пластов по размеру торта. Выпекают тесто при температуре 220°C в течение 5-8 минут. Для приготовления крема желатин замачивают в воде 2-3 часа, сливают излишнюю воду и к набухшему желатину добавляют сахар, нагревают на очень слабом огне до полного растворения сахара и желатина.

Одновременно взбивают охлажденные яичные белки до устойчивой пены, в конце взбивания, для укрепления структуры белка, добавляют лимонную кислоту. Не прекращая взбивать белки, в них тонкой струей вливают горячий сироп сахара с желатином и продолжают взбивать еще 10-15 минут.

Одновременно взбивают масло со сгущенным молоком и ванилином до пышного состояния. Все это соединяют с белковой массой и взбивают на тихом ходу миксера или лопаточкой еще 5 минут.

Выпеченное тесто укладывают в прямоугольную форму без дна (можно склеить из плотной бумаги), покрывают слоем крема, затем кладут второй пласт теста и сверху опять наносят слой крема, заполняя форму до краев. Если торт не отделяют шоколадом, то на поверхности крема, пока он не застыл, делают волнообразный рисунок ложкой или из корнетика. Торт ставят в холодильник, до полного застывания крема. После охлаждения торт вырезают из формы тонким ножом, поверхность и бока отделяют растопленным шоколадом, шоколадной глазурью, или помадой.

#### ❖ Торт «Птичье молоко» (способ II) ❖

*Для теста:* 130 г масла, 3 яйца, 3 чайные ложки какао, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 чайная ложка соды.

*Для начинки:* 2 стакана молока, 3 столовые ложки манной крупы, 1,5-2 лимона, 300 г сливочного масла, 1,5 стакана сахара.

*Для глазури:* 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки какао, 3 столовые ложки сахара, 20 г сливочного масла.

Разотрите 130 г масла, всыпьте стакан сахара и размешайте. Потом по одному вбейте яйца. Погасите уксусом полную чайную ложку соды, добавьте в смесь; небольшими порциями всыпьте стакан муки. Разделите тесто на 2 части; в одну добавьте какао. На сковородке, смазанной маслом и посыпанной сухарями, выпекайте два коржа. Температура в духовке должна быть около 180°, выпекать нужно 30-35 минут. Остудите. Каждый корж разделите на 2 части.

*Приготовление начинки:* разотрите 300 г сливочного масла с 1,5 стакана сахара. Сварите манную кашу из 2 стаканов молока и 3 столовых ложек крупы и остудите. Натрите на мелкой терке 1,5-2 лимона вместе с кожурой, добавьте в остывшую кашу. Туда же положите частями масло, растертое с сахаром. Крем взбейте и поставьте в холодильник на 20 минут.

Этим кремом слоем в 2 см промажьте поочередно все коржи. Верхний корж и бока торта залейте теплым шоколадом.

*Приготовление глазури:* кипятите до загустения смесь из сметаны, какао и сахара, затем добавьте кусочек масла и снова вскипятите до загустения.

#### ❧ *Торт «Кошачья мордочка»* ❧

*Для теста:* 300 г муки, 50 г крахмала, 350 г маргарина, 25 г сахара, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соды, погашенной уксусом.

*Для глазури:* 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао, 3 столовые ложки воды, 20 г сливочного масла, орехи, цукаты, изюм.

Быстро замесите песочное тесто, в которое можно добавить орехи, цукаты и изюм (оставьте часть для оформления торта). По заранее подготовленному трафарету вырежьте колесиком кошачью головку из раскатанного теста. С помощью орехов, цукатов и изюминок обозначьте мордочку. Выпекайте на смазанном маслом противне, покройте глазурью.

*Приготовление глазури:* вскипятите в воде просеянные вместе сахарную пудру и какао, добавьте растопленное сливочное масло и перемешайте.

#### ❧ *Песочный торт с кремом и фруктами* ❧

*Для теста:* 2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 200 г масла, 2 яйца.

*Для крема:* 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек сгущенного молока, 1 стакан свежих или консервированных фруктов.

Масло, сахар и яйца размешайте в кастрюле до получения однородной массы, всыпьте муку и замесите тесто, охладите 30 минут. Из готового теста раскатайте 3 квадратные лепешки

толщиной 0,5 см. Выпекайте лепешки 15 минут при 250° на противне, смазанном жиром и слегка посыпанном мукой.

*Приготовление крема:* масло взбейте со сгущенным молоком до получения пышной белой массы.

Остывшие лепешки смажьте приготовленным кремом и сложите одну на другую. Верх и бока торта покройте тонким слоем крема, украсьте фруктами.

#### ❧ *Торт «Кря-кря»* ❧

*Для теста:* 400 г маргарина, 4 стакана муки, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томат-пасты.

*Для крема:* 200 г повидла, пакетик ванилина, 400 г сметаны, 1 стакан консервированных фруктов для украшения торта.

Маргарин с мукой разотрите руками, добавьте яйца, сметану, томат-пасту и хорошо вымесите. Приготовленное тесто раскатайте на несколько лепешек (они должны быть толщиной в блин) и выпекайте их в духовке на противне, смазанном маслом. Остудите.

Охлажденные коржи промажьте кремом и сложите друг на друга. Верх торта украсьте кремом и консервированными фруктами. До подачи на стол торт должен быть выдержан в холодном месте в течение 12 часов.

*Приготовление крема:* повидло взбейте с густой сметаной, всыпьте ванилин и хорошо перемешайте.

#### ❧ *Торт «К чаю»* ❧

*Для теста:* 1 стакан сахара, 1 стакан кефира, 1 стакан варенья из черной смородины, 2 яйца, 2 стакана муки, 1,5 чайной ложки пищевой соды.

*Для крема:* 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны.

Сахар соедините с кефиром, добавьте варенье и взбитые яйца, размешайте. Всыпьте муку и соду и вымесите тесто до получения однородной массы. Из полученного теста сделайте две лепешки и выпекайте их на смазанном жиром противне в духовке. Готовые остывшие коржи пропитайте кремом (сметана, взбитая с сахаром) и соедините. Верх торта можно украсить ягодами смородины и подавать к чаю.

**» Торт «Анечка» (способ I) «**

*Для теста:* 200 г меда, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана молока, 100 г маргарина, 1 чайная ложка пищевой соды, мука.

*Для крема:* 400 г сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан измельченных орехов.

Отмеренные продукты для теста соедините, растопите на огне, всыпьте муку до получения некрутого теста, соду. Тесто раскатайте на 5 тонких коржей и выпекайте на противне, смазанном маслом, в умеренно горячей духовке, не пересушивая. Выпеченные охлажденные коржи промажьте кремом, соедините, верх торта украсьте кремом и посыпьте орехами.

Приготовление крема: взбейте сметану с сахаром, добавьте орехи, перемешайте.

**» Торт «Анечка» (способ II) «**

*Для теста:* 200 г муки пшеничной высшего сорта, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки натурального меда, 1 яйцо, 200 г сахара, 50 г сметаны, 0,5 чайной ложки пищевой соды, 1 столовая ложка кефира, 0,5 стакана грецких орехов.

*Для крема:* 100 г сахара, 200 г сметаны, 1 столовая ложка какао-порошка, щепотка ванилина.

*Для помады:* 150 г сахара, 200 г сметаны.

Сливочное масло растирают со стаканом сахара, яйцом, медом, добавляют сметану, соду, погашенную кефиром, все хорошо перемешивают, вносят муку, смешанную с измельченными орехами, и замешивают тесто. Последнее делят на 3 части, раскатывают в пласты толщиной до 1 см и выпекают на листах, смазанных жиром, при температуре 200-220°C в течение 10-15 минут. Выпеченные пласты охлаждают, подравнивают и соединяют сметанным кремом, поверхность обливают сметанной помадой.

**» Торт «Рыжик» «**

*Для теста:* 250 г муки пшеничной высшего сорта, 120 г маргарина, 0,5 стакана сахара, 1 столовая ложка натурального или искусственного меда, 2 яйца, 0,5 чайной

ложки пищевой соды, 1 столовая ложка кефира, ванилин — на кончике ножа.

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 0,5 стакана сахара.

Маргарин, натертый на крупной терке, яйца, сахар, мед, соду, погашенную кефиром, хорошо перемешивают, ставят на водяную баню и нагревают до появления хлопьев, затем прекращают нагревать, в течение 5-8 минут охлаждают, добавляют муку и замешивают тесто. Последнее делят на 6 частей, скатывают в шарики, которые раскатывают в тонкие пласты (2-3 мм), кладут на смазанные жиром листы и выпекают в горячей духовке при температуре 220-240°C в течение 5-7 минут. Сразу после выпечки пласты подравнивают и кладут на полотенце друг на друга. Чтобы избежать коробления, сверху кладут небольшой груз (толстую разделочную доску).

Охлажденные коржи промазывают сметанным кремом (на верхний наносят несколько больший слой) и обсыпают крошкой, полученной из обрезков коржей.

**» Двухъярусный торт «**

*Для теста:* 2,5 стакана муки, 300 г масла, 2-3 яйца, 1/4 чайной ложки соли, 2 столовой ложки молока.

*Для крема:* 200 г масла, 4 столовых ложки сахара, 2 яйца.

*Для украшения:* 1 стакан свежих или консервированных ягод.

Масло размягчите, влейте молоко с солью, добавьте яйца, муку и замесите тесто. Когда тесто станет однородным, слепите кирпичик, переложите его на доску, посыпанную мукой, и раскатайте прямоугольную лепешку толщиной 10 мм. Сложите ее вчетверо, раскатайте еще раз, и снова сложите вчетверо. Затем раскатайте из теста пять круглых лепешек толщиной 5 мм. Три из них должны быть одного размера, две поменьше. Лепешки наколите ножом в нескольких местах и выпекайте в сильно нагретой духовке на сухом противне. Остудите, подравняйте края. На три большие лепешки, смазанные кремом, положите две маленькие, также прослоенные кремом. Украсьте верх и бока торта кремом, крошкой и ягодами.



Приготовление крема: яйца разотрите с сахаром. Подогревая смесь, взбейте ее венчиком до увеличения объема в 2-3 раза. Затем охладите. Масло взбейте добела и, не прекращая взбивать, соедините с яичной смесью.

#### *❧ Сметанный торт ❧*

*Для теста:* 200 г сахара, 200 г сметаны, 125 г маргарина, 1 яйцо, 2 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, 1 ложка какао.

*Для крема:* 200 г густой сметаны, 200 г сахара.

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте размягченный маргарин, сметану, соду, соль и муку. Тесто разделите на 2 части, в одну добавьте немного какао. В духовке испеките 6-8 коржей, промажьте их кремом.

#### *❧ Торт из заварного теста ❧*

*Для теста:* 1 стакан муки, 80 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц, 1/4 чайной ложки соли, 2/3 стакана воды или молока.

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сгущенного молока.

*Для помады:* 8 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек воды, 1/2 стакана миндаля или орехов.

Приготовьте заварное тесто. Двумя чайными ложками высадите его на противень так, чтобы получились шарики размером в голубиное яйцо. Выпекайте их 20-25 минут при 180-200°C. После выпечки и охлаждения проколите в шариках отверстия, наполните их кремом и по одному окуните в сахарную помаду, вынимая их оттуда вилкой и удаляя излишки помады. Выглазированные шарики положите в вазу, дав им слипнуться между собой. Сверху торт залейте цветочной помадой и нашпигуйте его жареными орехами или миндалем.

#### *❧ Торт «Чудо» ❧*

*Для теста:* 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки меда, 1/4 стакана сахара, соль, 1 чайная ложка соды, 1 стакан муки.

*Для крема:* 1 столовая ложка муки, 1/2 столовой ложки сахара, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 200 г сливочного масла

Масло, яйцо, мед, соль и сахар положите в кастрюлю, размешайте и поставьте на водяную баню. Постоянно помешивая, доведите до однородной массы, всыпьте ложку соды и перемешивайте, пока масса не загустеет. Затем добавьте муку и тщательно мешайте до образования мягкого теста, которое нужно разделить на 6 частей. Каждую часть скатать в шарик. Положите шарики в теплое место, покрыв сверху салфеткой. Раскатывайте их поочередно с большим количеством муки в тонкие лепешки. Раскатанную лепешку осторожно перенесите в форму, посыпанную мукой, и разровняйте руками по дну формы. Выпекайте в горячей духовке 2-3 минуты до золотистого цвета. Охлажденным выпеченным коржам придайте круглую форму, обрезав края по форме тарелки, и стряхните с них муку. Все коржи промажьте кремом и сложите друг на друга.

Бока и верх торта смажьте кремом и посыпьте крошкой, приготовленной из обрезков коржей.

Приготовление крема: в кастрюлю положите муку, 1/2 столовой ложки сахара, молоко; поварите до получения однородной массы, похожей на кисель. Снимите с огня, остудите. Масло хорошо взбейте с 1/2 стакана сахара в масляный крем, постоянно помешивая и добавляя в него охлажденную вареную массу. Все тщательно перемешайте.

#### *❧ Торт «Творожник» ❧*

*100 г маргарина, 6 яиц, 300 г сахара, 2 лимона, 1 кг нежирного творога, 100 г манной крупы, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка муки, соль.*

Маргарин, желтки, сахар, сок двух лимонов и натертую цедру лимона тщательно перемешайте, добавьте творог, манную крупу и муку, просеянную вместе с содой. Приготовленную массу выложите в разъемную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекайте в духовке на среднем огне около часа. После выпечки смажьте сливочным маслом и посыпьте сахарной пудрой.

#### *❧ Торт «Нежность» (с фруктами) ❧*

*200 г маргарина, 120 г сахара, соль, молоко, 1/2 чайной ложки натертой лимонной цедры, 2 яйца, 280 г муки; 75 г яблок или слив, сливочное масло, сахарная пудра.*

Маргарин взбейте, добавьте сахар и лимонную цедру, яйца, перемешайте до получения однородной массы, затем всыпьте муку, пищевую соду и взбивайте около 5 минут. В это тесто нужно подлить немного молока. Жидкое тесто выложите в разъемную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Фрукты равномерно разложите на тесто и выпекайте 40 минут на среднем огне. Охладите и посыпьте сахарной пудрой.

#### ❧ *Маннй торт с орехами* ❧

*Для теста:* 250 г манной крупы, 250 г растертых орехов, 250 г сахара, пакетик ванилина, 1 столовая ложка муки, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан молока, 1 стакан кофе.

*Для глазури:* 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао; 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки воды.

*Для украшения:* орехи.

Перемешайте орехи, манную крупу, сахар, ванилин, молоко, кофе и муку, просеянную с содой. Приготовленное тесто выпекайте в форме, смазанной маслом и слегка посыпанной мукой. Торт охладите, покройте шоколадной глазурью и украсьте орехами.

Приготовление глазури: сахарную пудру и какао просейте и смешайте с горячей водой, а затем — с растопленным сливочным маслом.

#### ❧ *Торт «Изюминка»* ❧

*1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1/2 чайной ложки соды, соль, 1 стакан изюма, 2,5 стакана муки, сахарная пудра для обсыпки.*

Сахар разотрите с яйцами, добавьте сметану, перемешайте, постепенно всыпьте муку, просеянную с содой и солью. Приготовленное тесто соедините с изюмом и тщательно перемешайте. Форму для торта смажьте маслом, слегка посыпьте мукой, выложите туда тесто и выпекайте его в духовке на среднем огне.

Выпеченный торт полейте растопленным сливочным маслом, охладите и посыпьте сахарной пудрой.

#### ❧ *Лимонный торт без муки* ❧

*50-100 г маргарина, 6 яиц, 300 г сахара, 2 лимона, 1 кг мягкого творога, 100 г манной крупы, 0,5 чайной ложки пищевой соды, 1 столовая ложка муки, соль.*

Маргарин, яичный желток, сахар, цедру одного и сок двух лимонов разотрите до появления пены. Добавьте творог, манную крупу и просеянную с мукой пищевую соду. Подмешайте взбитый белок и выпекайте 60 минут на среднем огне.

#### ❧ *Торт «Нижегородский»* ❧

*250 г маргарина, 350 г сахара, 4 яйца, 2 лимона, соль, 200 г муки, 1/3 чайной ложки соды.*

Взбейте маргарин, постепенно добавляя к нему 200 г сахара и яйца, немного натертой на терке лимонной цедры и соль. После появления пены посыпьте муку, просеянную с содой, выложите в смазанную жиром разъемную форму и выпекайте на среднем огне в течение 30-40 минут.

Достаньте торт из духовки и сразу же сделайте тонкой деревянной палочкой дырочки в нем, равномерно полейте поверхность торта подслащенным лимонным соком.

#### ❧ *Торт «Ореховый»* ❧

*300 г ванильных сухарей, 1/5 стакана сахара, 3 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 стакан толченых грецких орехов.*

Пропустите через мясорубку 300 г ванильных сухарей, добавьте 1/5 стакана сахара, 3 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла и столько же сметаны, щепотку пищевой соды. Добавьте в тесто также стакан толченых грецких орехов и выложите его на хорошо смазанную сковороду. Выпекайте в духовке на слабом огне 40-50 минут.

#### ❧ *Торт пралине в шоколаде* ❧

*Для теста:* 6 белков, 30 г муки, 125 г сахара, 100 г орехов, 10 г какао.

*Для пралине:* 50 г сахара, 50 г орехов.

*Для крема:* 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 30 г какао, 350 г молока, 1 яйцо, 1 г ванилина, 10 г коньяка.

*Для глазури:* 150 г шоколада.

Взбейте белки, понемногу добавляя сахар. Орехи пропус-

тите через мясорубку, смешайте с мукой и какао, положите во взбитые белки и хорошо перемешайте. Из теста испеките 5 одинаковых коржей и охладите их.

Приготовьте пралине: сахар растопите без воды до золотистого цвета, добавьте измельченные орехи, размешайте, охладите, переложите в ступку и растолките.

Приготовление крема: разотрите яйцо с сахаром, разбавьте молоком, поставьте на огонь, доведите до кипения, постоянно помешивая, и охладите. Полученную смесь влейте во взбитое масло и перемешайте до однородной массы. Бесперывно взбивая, добавьте какао, коньяк и ванилин. В крем положите подготовленное пралине, перемешайте и смажьте им все коржи.

Сложите коржи один на другой, покройте растопленным шоколадом. Сверху украсьте торт поджаренными орехами.

#### ❧ *Безе с апельсином и миндалем* ❧

*Для теста:* 4 белка, соль, 180 г сахара, 1/3 чайной ложки натертой лимонной цедры, апельсин

*Для миндальной массы:* 2 белка, соль, 100 г сахарной пудры, 125 г растертого миндаля, немного лимонной цедры.

Сначала приготовьте миндальную массу: подсолненный яичный белок взбейте, в конце, не переставая взбивать, добавьте просеянную сахарную пудру, натертый миндаль и лимонную цедру. Миндальную массу разложите в формы для тортиков, смазанные маслом и посыпанные мукой, заполнив их до половины. Воткните в каждый тортик дольку апельсина и выпекайте 15 минут. На каждый выпеченный тортик выложите белковую массу (взбейте белок, добавляя постепенно сахар и лимонную цедру). Формы поставьте в духовку и сушите на умеренном огне.

#### ❧ *Торт «Айсберг»* ❧

*Для теста:* 8 белков, 2 стакана сахара.

*Для глазури:* 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки горячей воды, 30 г шоколада.

*Для крема:* 400 г сливочного масла, 400 г сгущенного молока, 3 столовые ложки коньяка.

Взбейте белки с сахаром. Выпеките 3 коржа и несколько маленьких овальных лепешек. Охлажденные коржи склейте кремом. Верх торта покройте шоколадной глазурью (все компоненты, необходимые для приготовления глазури, соедините, перемешайте и разогрейте на водяной бане до тягучего состояния). Глазурь должна стекать по бокам торта так, чтобы образовывались струйки-потеки. Из маленьких лепешек изобразите на поверхности торта «айсберг», склеив их кремом и припорошив крошкой.

Приготовление крема: сливочное масло взбейте, постепенно добавляя сгущенное молоко, в конце влейте коньяк.

#### ❧ *Ореховый торт «Десерт»* ❧

*300 г сметаны, 250 г сахара, 3 яйца, 350 г ядер грецких орехов, 300 г изюма, 400 г пшеничной муки, сода, соль.*

Сахар и яйца растирают со сметаной. Добавляют измельченные ядра грецких орехов, нарезанный изюм, муку, соду и соль. Все хорошо перемешивают и выкладывают в смазанную маслом форму или на сковороду. Выпекают при температуре 150-160°C. Готовый торт можно покрыть кремом или вареньем.

#### ❧ *Торт «Медовик»* ❧

*Для теста:* 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 столовые ложки меда, 200 г маргарина, 1 чайная ложка соды, 4,5 стакана муки.

*Для крема:* 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана сметаны.

Возьмите кастрюлю, положите в нее сахар, яйца, мед, маргарин. Все хорошо перемешать. В кастрюлю побольше налейте наполовину воды, поставьте на огонь, пусть закипит. Сверху поставьте первую кастрюльку. Постоянно помешивая массу всыпьте в нее чайную ложку соды, когда масса увеличится в два-три раза, всыпьте в нее полтора стакана муки, опять же помешивая. Как только тесто заварилось, то есть загустело, снимите кастрюльку с пара, выложите тесто на стол и добавьте 3 стакана муки. Тесто разделите на 5 коржей и испеките их. Каждый корж покройте кремом (сахар взбить со сметаной). Через несколько часов вкусный торт можно есть.

**» Торт с карамелью по-венгерски «**

*Для теста: 50 г муки, 0,3 стакана сахара, 3 яйца.*

*Для крема: 0,5 стакана сахара, 100 г какао-порошка, 100 г сливочного масла, 100 г концентрированного кофе.*

*Для карамели: 100 сахара.*

Бисквитное тесто приготавливают холодным способом, отдельно взбивая белки и желтки яиц.

Готовое тесто намазывают на 5-6 бумажных кружков и выпекают их при температуре 220-240°C в течение 10 минут. Снимают их с противня и, чтобы они не засохли, кладут один на другой, перекладывая бумагой. Коржи прослаивают приготовленным заранее и охлажденным кремом, а верхний самый гладкий корж глазируют карамелью.

Для карамели сахар без воды подогревают на сковороде до коричневого цвета и горячим заливают верхний корж (отдельно). Если сахар быстро застывает, то всю лепешку на несколько секунд ставят в горячую печь, после чего быстро выравнивают горячий сахар ножом.

На еще не затвердевшей карамели ножом, смазанным маслом, делают разрез крест-накрест, чтобы получилось 8 кусков, которые укладывают на торт.

Для крема кофе с сахаром кипятят, добавляют к нему какао-порошок и продолжают варить, непрерывно помешивая, до образования однородной массы. Вздувшуюся массу снимают с огня и, продолжая взбивать, вводят небольшими порциями масло и ванилин. Готовый крем имеет светлый цвет и пенится.

**» Торт из печенья «**

*3 яйца, 1 стакан сахара, печенье крекер («Лучистое», «Чемпионат», «Школьное», «Мария») — 14 штук, 0,5 чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка панировочных сухарей, 3/4 стакана толченых орехов.*

Взбейте яичные белки и добавьте к ним сахар. Не прекращая взбивать, пока не получится пышная однородная масса. Мелко покрошите и истолките печенье и смешайте его с орехами. Положите эту смесь во взбитые яичные белки, добавьте ванильный сахар. Хорошо перемешайте. Выложите получившееся тесто в сковороду, смазанную маслом и обсы-

панную панировочными сухарями, и поставьте в предварительно разогретую духовку. Выпекайте 45 минут при температуре 180-200°C. Остудите и украсьте торт кремом. Перед тем как подавать, поддержите его в холодильнике по крайней мере 2 часа. Натрите на мелкой терке немного шоколада и посыпьте сверху.

**» Торт «Зебра» «**

*Для теста: 400 г сметаны, 400 г сахара, 2 яйца, 3 стакана муки, 1 чайная ложка соды, 2 столовые ложки уксуса, 2-3 чайные ложки какао.*

*Для крема: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан холодного молока, 200 г масла или маргарина.*

Берем сметану, сахар, яйца, муку, чайную ложку соды разводим в двух столовых ложках уксуса, хорошо смешиваем. Тесто делим пополам: к одной части добавляем какао, еще раз хорошо взбиваем и выпекаем на слабом огне на противне, застеленном промасленной бумагой. Второй корж выпекаем так же — один получился белый, другой коричневый. Когда оба остынут, разрежем их вдоль и положим все четыре пласта один на другой, чередуя по цвету и промазывая каждый кремом.

Крем: яйцо растираем со стаканом сахара, добавляем стакан холодного молока, вымешиваем и на слабом огне доводим до кипения, не переставая мешать. Кипятим 5-6 минут. Отдельно растираем 200 г масла или маргарина и вливаем в него остывший крем понемногу, продолжая взбивать. Можно добавить для вкуса ванильный сахар, измельченные орехи, лимонную цедру.

Сверху и по бокам хорошо покрыть торт глазурью. Вот как она делается: полстакана сахара, 2 чайные ложки какао и 3 столовые ложки молока смешать, довести до кипения на слабом огне и кипятить 10 минут. Когда немного остынет, добавить чайную ложечку масла и быстро смазать торт.

**» Торт «Наташа» «**

*Для теста: 3 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 чайная ложка соды, 1 пачка маргарина, 2 стакана муки.*

*Для крема: 250 г сметаны, 150 г сахара, 1 стакан орехов.*

Взбейте яйца с сахаром, добавьте 1 чайную ложку соды, погашенной уксусом. Отдельно перетрите 1 пачку маргарина с 3 стаканами муки. Соедините все вместе, замесите тесто. Полученную массу разделите на четыре части. Коржи можно печь и в духовке, и на сковороде на плите. Только их нужно раскатать хорошо.

Крем: сметану взбивают с сахаром и добавляют к этому орехи.

### ❖ Шоколадный торт ❖

*Для теста:* на 100 г сахара – 130 г сливочного масла, 240 г муки, 1 яичный желток, 60 г какао, 0,1 г ванилина.

*Для крема:* на 1 стакан молока – 80 г сахара, 15 г муки, 100 г шоколада, 0,1 г ванилина.

Масло нарезать маленькими кусочками, прибавить сахар, муку, какао, ванилин и щепотку соли, порубить, чтобы получилась масляная крупа, добавить взбитый желток, быстро замесить тесто и на 20 минут поставить его в холодильник. Затем положить на доску, посыпанную мукой. Раскатать пласт толщиной 6-7 мм, вырезать квадрат и положить его в форму, смазанную маслом. Придавить края к стенкам формочки, чтобы они при выпечке получились ровными. В нескольких местах тесто проколоть вилкой. Выпекать в жаркой духовке около 20 минут, пока не образуется золотистая корочка.

Приготовить крем: поджарить муку без жира до светлого желтого цвета, охладить и смешать со взбитыми яичными желтками. В смесь, помешивая, влить тонкой струей доведенное до кипения молоко с сахаром и не переставая мешать, нагревать 5-6 минут, до загустения, затем добавить ванилин и натертый на терке шоколад. Крем выложить в середину испеченного торта, по краям разместить взбитую сметану (или сливки, белки, взбитые с сахаром).

### ❖ Торт с яблоками ❖

*1,5 стакана муки, 1 банка майонеза, 2 стакана сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, сода на кончике ножа, 5-6 яблок лучше не кислых.*

Разотрите желтки с сахаром, добавьте майонез, сметану, соду. Все хорошо размешайте, всыпьте муку и месите тесто

Глубокую сковороду смажьте маслом, посыпьте мукой, выложите в нее тесто и выпекайте в духовке со средним жаром до слегка золотистого цвета. Затем положите нарезанные яблоки, сверху залейте взбитыми белками, смешанными с сахаром (стакан), и допекайте на слабом огне. Когда на белках появятся золотистая корочка и они хорошо подсохнут, торт готов.

### ❖ Торт «Пай» ❖

*Для теста:* 200 г масла или маргарина, 200 г сметаны, 3 стакана муки, 1 небольшая чайная ложка соли.

*Для бисквита:* 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.

*Для начинки:* 1 стакан яблочного конфитюра или пюре, полстакана сахарной пудры.

Муку и масло положите в миску, порубите ножом, чтобы получилась маслянистая крупа, влейте сметану, смешанную с солью, и быстро замесите тесто. Разложите его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем, прижимая пальцами, поставьте в хорошо нагретую духовку и слегка подрумяньте. Затем выньте, смажьте яблочной начинкой, сверху залейте ровным слоем смеси для бисквита. Снова поставьте в печь, прибавив огонь. Когда бисквит зарумянится и пропечется, выньте торт и обсыпьте сахарной пудрой.

### ❖ Торт «Яблочный» ❖

*Для теста:* 320 г муки пшеничной высшего сорта, 100 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса, щепотка соли, 0,5 стакана воды.

*Для крема:* 300 г масла сливочного, 200 г сахара, 100 г молока сгущенного с сахаром, 0,5 чайной ложки вина эсертного или коньяка, яблоки из компота - 15 шт.

*Для желе:* 15 г желатина, 1 стакан яблочного компота.

На стол или разделочную доску высыпьте горкой муку, в середину кладут масло сливочное или маргарин и рубят ножом до тех пор, пока мука полностью не соединится с жиром. Затем добавляют воду с размешанными в ней яйцом, солью, уксусом и замешивают тесто. Последнее помещают в холодильник на 40 минут, вынимают и делят на 6-8 частей. Каждую часть раскатывают в лепешку толщиной до 0,5 см, кладут на противень, слегка смоченный холодной водой, накальвают лепешку по

всей поверхности и выпекают в нагретой до 220-250°C духовке в течение 15-20 минут до золотистого цвета (объем лепешки увеличивается в 2-3 раза). Выпеченные лепешки охлаждают, подравнивают, и соединяют кремом. Обрезки измельчают ножом на крошку.

Для получения крема сливочное масло взбивают добела вместе с сахаром или сахарной пудрой и, не прекращая взбивания, добавляют сгущенное молоко с сахаром, вино или коньяк. Смесь взбивают до образования равномерной, пышной массы. В готовый крем добавляют кусочки яблок из компота, можно обрезки и снова хорошо перемешивают.

Соединенные кремом лепешки подравнивают острым ножом, боковые стороны обмазывают кремом и обсыпают крошкой. Яблоки из компота (выбирают более твердые) режут дольками по радиусу и укладывают на поверхность торта по кругу, покрыв таким образом всю поверхность, затем заливают желе. Для приготовления желе желатин промывают в холодной проточной воде и замачивают в яблочном компоте на 2-3 часа. Затем ставят на малый огонь, нагревают при помешивании до полного растворения желатина, процеживают.

#### *Яблочно-ореховый торт*

*Для теста:* 6 яиц, 300 г сахарной пудры, 20 г какао в порошке, 250 г растертых на терке яблок, 150 г измельченных орехов, 100 г муки (желательно высшего сорта), щепотка питьевой соды (7 г).

*Для начинки:* 0,15 л молока, 200 г сахара, 20 г какао в порошке, 200 г сливочного масла.

Яичные желтки вместе с сахаром растирают до получения густой белой пены, в нее добавляют какао, тертые яблоки, измельченные орехи: массу перемешивают, затем добавляют, слегка помешивая, взбитые в густую белую пену яичные белки, муку вместе с питьевой содой. Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом и обсыпанную мукой тортовую форму и выпекают в умеренно теплой духовке на небольшом огне. Готовый торт охлаждают, разрезают поперек на два пласта одинаковой толщины, намазывают начинкой и соединяют.

Сверху и края пластов также обмазывают начинкой, посыпают тертым шоколадом и украшают по своему усмотрению.

Начинка: в молоке размешивают сахар и какао, добавляют масло, ставят массу на огонь и, постоянно помешивая, варят до ее загустения. Массу оставляют охлаждаться, время от времени перемешивая ее.

#### *Торт из печеных яблок*

*120 г сливочного масла или маргарина, 120 г сахарной пудры, 6 яиц, 120 г измельченных орехов, 4 печеных протертых через сито яблока, 30 г тертых бисквитных сухарей или печенья, сливки (для взбивания), цельные орехи для украшения.*

Масло или маргарин растирают с сахаром, добавляют постепенно (по одному) яичные желтки, массу тщательно размешивают. Потом добавляют измельченные орехи, протертые яблоки, взбитые в густую белую пену яичные белки, тертые сухари, массу слегка перемешивают. Тортовую форму смазывают маслом и обсыпают мукой, выкладывают в нее тесто, ставят в разогретую духовку и выпекают. Готовый торт охлаждают, вынимают из формы и сверху украшают взбитыми сливками и цельными орехами.

#### *Ореховый торт с какао*

*Для теста:* 8 яиц, 320 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 20 г какао в порошке, 240 г измельченных орехов, 80 г муки.

*Для начинки темного цвета:* 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада.

*Для начинки светлого цвета:* 0,2 л молока, 20 г муки, 30 г ванильного сахара, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры.

Яичные желтки, сахарную пудру и ванильный сахар растирают до образования густой пены, добавляют какао, орехи, взбитые в густую белковую пену яичные белки, муку; массу слегка перемешивают. Тортовую форму большого размера смазывают маслом, обсыпают мукой, выкладывают в нее тесто и выпекают в умеренно разогретой духовке. Готовый и охлажденный торт разрезают поперек на три пласта одинаковой

толщины, которые намазывают первой и второй начинками и соединяют. Сверху торт намазывают темной начинкой, а ее украшают светлой.

Начинка темного цвета: масло растирают с сахаром, добавляют размягченный шоколад в охлажденном виде; массу размешивают до получения густой пены.

Начинка светлого цвета: муку и ванильный сахар размешивают в молоке, массу варят до образования густой однородной кашицы. Масло растирают с сахаром и добавляют, постепенно помешивая, в охлажденную кашу.

#### *🌀 Ореховый торт с лимоном 🌀*

*Для теста:* 10 яиц, 350 г сахарной пудры, сок и цедра от одного лимона, 350 г растертых орехов (фундук), 2 столовые ложки тертых бисквитных сухарей (или печенье), щепотка пищевой соды (7 г) ром.

*Для начинки:* 180 г измельченных орехов (фундук), 0,15 л молока, 180 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 200 г сливочного масла, 1 столовая ложка рома, варенье из смородины.

Яичные желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют лимонный сок, измельченную лимонную цедру; массу перемешивают. Яичные белки взбивают в густую белковую пену, затем вместе с орехами и тертыми бисквитными сухарями, предварительно смешанными с пищевой содой, слегка примешивают к желтковой массе. Две тортовые формы (одна размером поменьше) смазывают маслом и обсыпают тертыми сухарями, выкладывают тесто и выпекают в умеренно разогретой духовке. Готовые и охлажденные торты разрезают поперек на два пласта одинаковой толщины, которые промачивают ромом, намазывают вареньем из смородины, потом пласты соединяют. На торт большего размера намазывают начинку и кладут прослоенный начинкой торт меньшего размера. Сверху торт и его боковые стороны также смазывают начинкой, посыпают тертым шоколадом и украшают взбитыми сливками.

Начинка: орехи ошпаривают кипящим молоком, оставляют массу охладиться, добавляют сахарную пудру, ванильный сахар, масло, и массу размешивают до тех пор, пока она не

станет белого цвета. Затем добавляют, постоянно перемешивая, в нее ром.

#### *🌀 Торт с грецкими орехами 🌀*

*3 яйца, 200 г маргарина, 75 г сахара, соль, 500 г растертых грецких орехов, 1/4 л молока, 100 г растертых сухарей,*

1 яйцо и 2 яичных желтка, маргарин, сахар и соль растереть до образования устойчивой пены, добавить орехи, молоко и сухари, в заключение добавить круто взбитый яичный белок. Уложить тесто в смазанную жиром, посыпанную панировочными сухарями форму, выпекать на среднем огне не менее 50 минут и украсить поверхность торта любыми украшениями.

#### *🌀 Торт с ореховым кремом 🌀*

*150 г сахарной пудры, 5 яиц, соль, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г муки, около 1/4 чайной ложки пищевой соды, 125 г сливочного масла или сливочного маргарина, 125 г сахара, 1 яичный желток. 3-5 столовые ложки молока, 125 г растертого ореха.*

Сахарную пудру, яичный желток и ванильный сахар растереть до образования устойчивой пены. Добавить муку, просеянную с пищевой содой, а затем круто взбитый яичный белок. Выпекать в не слишком большой, смазанной жиром разъемной форме на умеренном огне приблизительно 45 минут.

Приготовление крема: перемешать сливочное масло, сахар, яичный желток и молоко, добавить растертые орехи, а при желании еще и несколько капель лимонного сока. Этот крем выпустить из отсадочного мешка с широкой трубочкой на охлажденный торт.

#### *🌀 Ореховый (арахисовый) торт 🌀*

*Для теста:* 8 яиц, 280 г сахарной пудры, 280 г измельченных орехов (арахиса), 50 г шоколада, 1 столовая ложка молотого черного кофе.

*Для начинки:* 150 г измельченных орехов, 60 г сахарной пудры, 4 столовые ложки рома, 100 г сливочного масла.

*Для шоколадной помады:* 70 г шоколада, 100 г сахарной пудры, 0,05 л воды.

Яичные желтки растирают с сахаром в густую пену, к ней добавляют измельченные орехи, тертый шоколад, молотый кофе, взбитые в густую белковую пену яичные белки; массу слегка перемешивают. Готовое тесто выкладывают в две одинаковые по размеру тортовые формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой, и выпекают в духовке на небольшом огне. Выпеченные и охлажденные торты намазывают начинкой и соединяют; сверху торты глазируют шоколадной помадой и украшают взбитыми сливками и орехами.

Начинка: орехи смешивают с сахаром, заливают ромом, добавляют в массу воду и варят, постоянно помешивая, до ее загустения.

#### *❧ Торт яблочный особый ❧*

*5 яиц, 2,5 стакана сахара, 200 г топленого масла или 250 г сливочного, 0,5 чайной ложки соды, соль, ванилин, 3,5 стакана муки, 10-15 яблок (лучше антоновских)*

Взбить миксером или венчиком яйца и 2 стакана сахара, затем положить топленое масло или сливочное, 0,5 чайной ложки соды, погашенной в уксусе, соль на кончике ножа, ванилин и муку. Тщательно перемешать. Тесто должно получиться жидковатым.

Яблоки очистите и натрите на крупной терке, добавьте 0,5 стакана сахара, перемешайте.

Подогрейте большой противень или две сковороды, смажьте маслом, посыпьте толчеными сухарями. Ложкой выложите тесто, осторожно разровняйте, немного теста оставьте на плетенку.

Ровным слоем выложите подготовленные яблоки. В тесто для плетенки добавьте муки, чтобы можно было его раскатать, нарежьте полоски шириной 1-1,5 см, надрежьте их с одной стороны ножом. Выложите полоски по краям торта, сделайте на поверхности клетки или другой узор, смажьте их взбитым белком. После этого торт можно ставить в духовку.

#### *❧ Торт черемуховый ❧*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан молотой черемухи, 5 яиц, соль, сода.*

*Для крема: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара.*  
Взять муку, сахар, сметану, молотую черемуху, яйца, немного соли и соды. Все перемешать хорошенько, разделить на две части, каждую из которых выпекать на смазанном жиром противне в течение получаса.

Остудив, прослоить взбитой с сахаром сметаной.

#### *❧ Торт из «Геркулеса» ❧*

*2 яйца, 100 г маргарина, 1 стакан сахара, ванилин, соль, 2 стакана «геркулеса».*

Растереть яйца с размягченным маргарином, сахаром, ванилином, со щепоткой соли и двумя стаканами подсушенного в духовке «геркулеса». Выложить массу на сковороду, покрытую промасленной бумагой. Выпекать при температуре 200°C. Подавать остывшим со сливками или молоком.

#### *❧ Черный торт ❧*

*Для теста: 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка масла, мука, немного корицы, толченой гвоздики, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка меда.*

*Для джема: 1,5 стакана чернослива, 4-5 столовых ложек любого фруктового сока, дробленые орехи для обсыпки.*

Для приготовления теста берут яйца, сахар, сметану и все перемешивают. Добавляют в смесь столовую ложку масла. Потом всыпают муку, замешивают крутое тесто, кладут в него немного корицы, толченой гвоздики и чайную ложку соды, гашенной в столовой ложке меда. Сахар плавят на сковороде до черного цвета, струйкой вливают в тесто, которое затем выкладывают в форму, обложенную промасленной бумагой, и пекут в духовке на сильном огне. Затем ставим торт «отдыхать», закрыв его чистой бумагой и полотенцем. Остывший, разрезаем на две части, и лепешки промазываем джемом из чернослива.

Джем делается следующим образом. Чернослив распаривают, вынимают косточки, пропускают через мясорубку, добавляют 4-5 столовых ложек любого фруктового сока, перемешивают и промазывают торт. Сверху посыпают его дроблеными орехами.



**❧ Клюквенный торт ❧**

*Для песочного теста:* 200 г пшеничной муки, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, яйцо, столовая ложка сметаны, ванилин или натертая лимонная корка.

*Для бисквита:* 8 яиц, 4 столовые ложки пшеничной муки, 4 столовые ложки крахмала, ванилин, 8 столовых ложек сахара.

*Для клюквенного желе:* 1/3 стакана клюквенного сока, 3/4 стакана воды, столовую ложку сахара, чайную ложку желатина, 200 г клюквенного варенья, 2 стакана сливок.

Песочного теста для торта потребуется 300 г. Месить его долго не нужно, иначе торт будет рассыпаться. Бисквитное тесто готовится холодным способом: желтки осторожно отделим от белков, добавим к желткам пряности, большую часть сахара и взобьем. Белки взбиваем с постепенным добавлением сахара. Часть взбитых белков добавляем к желткам. Затем подсыпаем муку, крахмал и осторожно замешиваем оставшиеся взбитые белки.

Бисквитное тесто выливаем на сильно смазанный жиром лист (толщиной 3-4 мм) и выпекаем в духовке при умеренном жаре. Пласт основания торта выпекаем в тортовой форме из песочного теста. Желатину даем разбухнуть в трети стакана воды, затем растворяем в оставшейся воде, добавляем сахар и клюквенный сок. Сливки взбиваем с сахаром, ванилином в устойчивую пену.

Испеченный круглый пласт из песочного теста обмазываем взбитыми сливками. Через 6-8 часов испеченный бисквит обмазываем клюквенным вареньем и нарезаем на полоски шириной 4-5 см. Первую полоску скатываем рулетиком и кладем в середину круглого пласта из песочного теста. Следующие полоски накручиваем вокруг рулета, положенного на основание торта. Торт обмазываем вареньем и заливаем остывшим желатином, а бока его украшаем взбитыми сливками.

**❧ Торт «Ярославна» ❧**

*Для теста:* 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 2 желтка, 1/4 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки соды, 1

*столовая ложка топленого масла, 12 столовых ложек муки, 10 шт. измельченных орехов, ванильный сахар.*

*Для крема:* 1 стакан сахара, 100 г масла, 2 яйца,

Сметану и сахар, желтки, по четверти чайной ложки соли и соды тщательно разотрем в миске, добавим (не переставая растирать) столовую ложку топленого масла, ванильный сахар, просеянную муку и измельченные орехи. Тесто выкладываем на подогретый, смазанный маслом противень или в высокую сковороду и выпекаем торт в нежаркой духовке (при температуре 180-200°C). Выкладываем на доску. Пока остывает, готовим крем. Сахар, масло, два желтка хорошо растираем, отдельно взбиваем белки от двух яиц в крепкую пену, добавляем понемногу 2-3 чайные ложки сахара и соединяем с масляной массой.

Торт разрезаем на два пласта. Нижний кладем на большое блюдо, пропитываем сиропом (из половины стакана виноградного сока и двух чайных ложек сахара), намазываем половиной крема, кладем второй пласт, покрываем оставшимся кремом. Украсить торт ягодами и плодами из компота, взбитыми сливками, тертым шоколадом.

**❧ Торт с красной смородиной по-венгерски ❧**

*Для теста:* 1,5 стакана муки, 140 г сливочного масла, 70 г сахара, 1 яйцо.

*Для начинки:* 750 г красной смородины, 400 г сахара; сахарная пудра для отделки. Можно выпечь 2 тортика.

Масло сливочное растирают с сахаром, добавляют яйца и замешивают с мукой тесто. Готовое тесто раскатывают на два пласта. В формы для выпечки тортов, смазанные маслом и посыпанные мукой, укладывают пласты так, чтобы получились бортики высотой 2 см, и выпекают их в течение 15 минут при температуре 230-250°C.

Тесто вынимают из формы, кладут на него очищенную смородину и посыпают ее сахаром (375 г смородины и 200 г сахара).

Вторую половину смородины протирают через дуршлаг и варят с сахаром. Полученное желе ложкой укладывают на красную смородину. Сверху торт посыпают сахарной пудрой.

**Торт из тыквы по-английски**

*Для теста:* 1,5 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, щепотка соли.

*Для начинки:* 1 кг тыквы, 100 г сахара, 2 столовые ложки коньяка, 2 яйца, 4 столовые ложки молока или сливок, щепотка мускатного ореха, 0,25 чайной ложки имбиря, 0,5 чайной ложки корицы, тертая цедра 0,5 лимона.

Масло растирают с сахаром и солью, добавляют муку и замешивают тесто, которое ставят на 1 час в холодное место.

Тыкву для начинки очищают и удаляют семечки. На противень укладывают нарезанные дольки тыквы мякотью вверх и запекают в духовке при слабом нагреве в течение 1 ч. Охлажденную тыкву протирают сквозь сито (получится примерно 1 стакан), смешивают с сахаром, коньяком, желтками, молоком, сливками и специями. Отдельно взбивают белки и осторожно вводят в начинку.

Тесто раскатывают. Форму для торта смазывают маслом, тесто укладывают таким образом, чтобы закрыть не только дно, но и бока.

Начинку выливают на тесто и запекают в хорошо разогретой духовке при температуре 230-240°C в течение 10 минут. Затем нагрев уменьшают и продолжают выпекать торт еще 30 минут.

**Торт «Северный»**

*1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 1 стакан картофельной муки.*

Вылейте в блюдо сгущенное молоко, добавьте яиц, соды, соли и тщательно размешайте, всыпая постепенно картофельную муку. Затем перелейте смесь в сковороду, заполнив ее не больше чем на одну треть, и выпекайте в духовке.

**Торт песочный с творогом**

*Для теста:* 350 г муки пшеничной высшего сорта, 2 яйца, 200 г сахара, 100 г масла сливочного, щепотка соды пищевой, 0,5 чайной ложки уксуса.

*Для начинки:* 2 яйца (желтки), 200 г сахара, 300 г творога, щепотка ванилина.

**Взбитые белки: 2 яйца (белки), 200 г сахара.**

Желтки растирают с сахаром, добавляют размягченное сливочное масло, соду, погашенную уксусом, все тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают не очень густое тесто. Последнее раскладывают в лепешку толщиной до 1 см и выпекают в духовке при температуре 230°C в течение 20 минут.

Готовят начинку: творог растирают с желтками, ванилином и сахаром до получения однородной массы. Начинку кладут на выпеченную лепешку, сверху заливают взбитыми с сахаром белками и вновь ставят в духовку (температура 200-220°C), чтобы крем слегка подрумянился.

**Торт с творожным кремом и малиной**

*Для теста:* 4 яйца, 200 г сахара, пакетик ванильного сахара, 100 г крахмала, 100 г муки, 3 чайные ложки соды.

*Для начинки:* 20 г желатина, 1 кг жирного творога, 1/4 л молока, 1,5 лимона, 250 г сахара. 1/2 л сливок, 50 г свежей (или замороженной) малины.

Желтки взбить с четырьмя столовыми ложками горячей воды, понемногу добавляя 100 г сахара и ванильный сахар. Когда масса станет кремообразной, добавить белки, взбитые с оставшимся сахаром. Муку смешать с содой и крахмалом и просеять в миску с яичной массой. Все осторожно перемешать.

Огнеупорную форму смазать жиром, выложить пергаментной бумагой, переложить в нее тесто и выпекать в духовом шкафу около 30 минут.

Тесто переложить на блюдо, снять бумагу и охладить. Желатин растворить в воде. Творог растереть с молоком, натертой лимонной цедрой, лимонным соком и сахаром. Подготовленный желатин смешать с творожной массой. Сливки взбить и вместе с малиной (оставить 1/2 чашки для гарнира) подмешать к 2/3 творога. Крем поставить на холод и дать ему застыть.

Выпеченный корж разрезать длинным ножом на три одинаковых по толщине пласта. Один пласт намазать одной третью творожного крема, накрыть вторым пластом, намазать творожным кремом и накрыть третьим пластом. Оставшуюся

треть творожного крема (без малины) распределить на поверхности торта и гарнировать малиной.

#### *» Торт «Резекне» «*

*Для теста: 500 г муки, 300 г маргарина или масла, 150 г сахара, 2 яйца.*

*Для крема: 1 банка сгущенного молока, 400 г сливочного масла, ванилин.*

*Для начинки: 1 кг яблок или натертое пюре, натертая корка лимона.*

Муку смешать с сахаром, нарубить ножом вместе с маслом, добавить взбитые яйца, продолжая рубить, затем быстро все смешать в однородную массу и на час поставить в холодильник. После этого пропустить тесто через мясорубку без ножа на смазанный маслом противень, печь в духовке, время от времени помешивая вилкой, пока не получится коричневая крошка. Дать остыть и замешать в крем.

Одну часть получившейся массы выложить на плоскую тарелку, оформить в форме круглого торта, сверху положить тушеные дольки яблок (лучше антоновку) или яблочное пюре, посыпать тертой лимонной коркой, сверху положить оставшуюся массу.

Для крема сварите банку сгущенного молока в воде (2-3 часа).

Остывшее молоко по частям добавьте к взбитому маслу. Затем, продолжая взбивать, добавьте ванилин.

Торт можно украсить таким образом: на верху чайной ложкой сделайте углубления, которые заполните начинающим застывать желе. Желе приготовьте из стакана ягодного сока (можно использовать сироп от варенья), 1-2 столовых ложек сахара и 2 чайных ложек желатина.

#### *» Торт «Чебурашка» «*

*Для теста: 250 г сахара, 2 яйца (желтки), 100 г масла сливочного, 3 стакана муки пшеничной высшего сорта, сода пищевая – на кончике ножа, 0,5 чайной ложки уксуса.*

*Для начинки: 1 стакан варенья или 0,5 кг яблок.*

Желтки растирают с сахаром и сливочным маслом, добавляют муку и соду, погашенную уксусом, и перемешивают.

Глубокую сковороду или форму разогревают, смазывают маслом, ровненько выкладывают в нее половину получившейся смеси, сверху осторожно кладут любое варенье или натертые на крупной терке свежие яблоки, затем добавляют остальную смесь, разравнивают и ставят в духовку.

Оставшиеся два белка взбивают в крепкую пену, добавляя постепенно 3-5 чайных ложек сахара. Когда торт будет почти готов, сверху кладут на него взбитые белки – решеточкой, звездами или парниками, так, чтобы было красиво, и снова ставят в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсыхли и чуть подрумянились.

#### *» Торт «Славянка» «*

*Для теста: 150 г муки, 150 г сахара, 6 яиц.*

*Для крема: 280 г сливочного масла, 3 желтка, 170 г сгущенного молока, 80 г халвы, 2 чайные ложки сахарной пудры, ванилин.*

Бисквит готовится так: взбейте венчиком яйца и сахар в пышную однородную массу – вся масса должна увеличиться в 2-3 раза. Потом всыпьте тонкой струйкой муку и быстро перемешайте. На противень положите тонкую промасленную бумагу и вылейте тесто. Ножом размажьте тесто по всему листу равномерно и тонким слоем. Выпекайте в духовке при температуре 200-220°C. Готовый бисквит остудите, а затем снимите бумагу. Пока бисквит печется, приготовьте крем. Разомните сливочное масло, взбейте его, положите туда натертую халву, сгущенное молоко, желтки, сахарную пудру, ваниль и взбивайте до однородной пышной массы.

Готовый бисквит ровно обрежьте – сделайте из него три одинаковых квадрата. Обрезки натрите на терке и слегка подсушите в духовке на сковороде. На каждый квадрат бисквита нанесите крем, положите их один на один. Обмажьте готовый торт кремом и обсыпьте его крошкой.

#### *» Вишневый торт «*

*Для теста: 6 яиц, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 75 г миндаля (можно и без него), ваниль, 4 столовые ложки какао (с верхом), 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки крахмала, сода на кончике ножа.*

*Для начинки: 400 г сметаны, 750 г вишни и сироп от вишневого варенья.*

В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца, натертый миндаль, ваниль, какао, муку, крахмал, соду, замесить тесто. Оно получится довольно жидкое, как на оладьи.

Заполнить форму с отверстием посередине, выпекать в умеренно жаркой духовке 30-40 минут. Перевернуть на тарелку, когда остынет. Разрезать на 3 круга, нижний слой пропитать сиропом из варенья. Смазать взбитой с сахаром сметаной, уложить слой вишен без косточек, закрыть вторым кругом. пропитать сиропом, смазать сметаной и т. д. Когда накроете третьим кругом, украсить весь торт взбитой сметаной и по окружности наверху уложить вишни с косточками, украсить натертым на крупной терке шоколадом.

#### ❖ Торт «Полет» ❖

*Для теста: 6 охлажденных яичных белков, 400 г сахара, немного лимонной кислоты, рубленые орехи.*

*Для крема: 0,5 стакана молока, 200 г сахара, 6 желтков, 200 г сливочного масла.*

Охлажденные яичные белки, лимонную кислоту на кончике ножа и сахар сбиваем, пока масса не увеличится в объеме в 3-4 раза. Часть массы кладем в кулек из толстой бумаги или пергаменты с отверстием на конце и из него выдавливаем на смазанный жиром противень 10-12 ровных полукругов или кружков диаметром приблизительно 4 см. Выпекаем на слабом жару полчаса. Это будет верх торта. В оставшуюся белковую массу добавляем рубленые орехи, размешиваем и выкладываем на лист две лепешки по размеру будущего торта. Печем на таком же огне минут сорок.

Пока остывают, делаем крем. Для него кипятим молоко с 200 г сахара. Отдельно растираем желтки и вливаем по одной ложке еще горячий сироп, продолжая размешивать. Когда яичная масса станет горячей, вливаем ее в оставшийся сироп и доводим до кипения, процеживаем, охлаждаем, постепенно вливаем в сбитое сливочное масло — крем должен быть легким и однородным.

Остывший ореховый корж покрываем половиной крема. сверху кладем второй корж, выкладываем крем до конца. Украшаем испеченными лепешками или полукругами из белков, края обсыпая оставшимися орехами. Чтобы торт был совсем как покупной, можно добавить украшения из шоколада. Для этого 30 г шоколада распустить в стакане на водяной бане и влить половину чайной ложечки воды. Теперь из мягкого шоколада просто сделать любые маленькие фигурки, монетки, капли, линии, даже цифры. Разместим их сверху торта между беже или в центре, или в виде определенного рисунка как вам нравится.

#### ❖ Торт «Паутинка» ❖

*Для теста: 4 яичных белка, 1 стакан сахара, ванилин.*

*Для крема: 0,3 стакана сахара, 0,25 стакана молока, 100 г масла сливочного, 150 г джема, 60 г орехов жареных.*

Белки взбивают до устойчивой пены, перемешивают с сахаром и ванилином, размазывают на бумагу в виде трех круглых лепешек толщиной 1 см и выпекают при температуре 120°C в течение 40-50 минут. После выдержки в течение 12-24 часов три лепешки белкового теста склеивают фруктовым кремом.

Поверхность и бока смазывают этим же кремом. Верх обсыпают жареными рублеными орехами, а бока — орехами, перемешанными с крошкой белкового теста. Поверхность торта украшают кремом в виде паутинки из корнетика. В этот крем джем не добавляют.

Крем готовят следующим образом: сахар и молоко уваривают в густой сироп, готовность которого определяют «пробой на тонкую нитку» (взятый двумя пальцами сироп должен растянуться в нитку). Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20°C.

Сливочное масло размягчают и взбивают 7-10 минут, постепенно добавляют молочный сироп, ванилин и взбивают еще 10-15 минут. В конце взбивания добавляют джем, предварительно наполнив небольшой бумажный корнетик кремом для отделки торта паутинкой.

**» Торт «Лазурный» «**

*Для бисквита: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.*

*Для крема: 40 г желатина, 1 стакан молока, 300 г сливочного масла, 10 яиц, 2 стакана сахара, 1 столовая ложка муки.*

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, размешать, выпекать на среднем огне 30 минут.

Желатин развести в 150 г теплой воды, настаивать 30 минут.

Желтки растереть с 1 стаканом сахара, влить молоко, размешать, высыпать столовую ложку муки, размешать, на водяной бане довести до кипения. Массу остудить и добавить в нее 300 г растертого масла, ванилин. Взбить крем венчиком.

Желатин подогреть, процедить, немного охладить.

10 белков взбить с одним стаканом сахара. Во взбитые белки быстро влить желатин, тщательно перемешивая. Смешать крем и белковую массу.

Бисквит разделить на две равные части, на один бисквит нанести начинающий застывать крем, накрыть вторым бисквитом. Верх и бока торта покрыть глазурью.

*Глазурь:* 5 столовых ложек какао, 3 столовые ложки молока, 1/2 стакана сахара, 50 г масла. Все смешать, довести до кипения. Охладить и нанести на поверхность торта.

**» Торт «Калейдоскоп» «**

*Для теста: 120 г муки пшеничной высшего сорта, 1 столовая ложка крахмала картофельного, 130 г сахара, 7 яиц.*

*Для суфле: 140 г сахара, 2-3 капли эссенции уксусной, 100 г масла сливочного, 1 яйцо (белок), 1 столовая ложка молока сгущенного с сахаром, 1 столовая ложка желатина, кислота лимонная — на кончике ножа.*

*Для желе: 30 г сахара, 1 столовая ложка желатина, 1 щепотка кислоты лимонной.*

*Для сиропа: 700 г сахара, 10 капель эссенции уксусной, 2 чайные ложки коньяка или вина.*

Бисквитную заготовку круглой, квадратной или другой формы разрезают на слои в горизонтальном направлении,

пропитывают крепленным сиропом и соединяют суфле. Поверхность и боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а затем поверхность украшают полосками и мелкими кусочками из разноцветного желе.

**» Бисквит с изюмом «**

*5 яиц, 100 г сахара, 100 г муки, 40 г сливочного масла, 30 г изюма, 120 г шоколадной глазури.*

5 яиц с сахаром в глубокой посуде подогреть на слабом огне и хорошо вымешать. Затем снять с огня и взбивать яичную массу до полного охлаждения. К пенообразной массе осторожно добавить муку, изюм, 20 г топленого сливочного масла.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, вылить в него бисквитную массу и выпекать ее при умеренной температуре.

Выпеченный бисквитный пласт покрыть шоколадной глазурью.

**» Торт «Мишка на севере» «**

*Для теста: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 5 желтков, 200 г сметаны, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, соль, ванилин, мука.*

*Для начинки: 5 белков, 0,75 стакана сахара, 1,5 стакана грецких орехов.*

*Для помадки: 2 столовые ложки какао, 0,75 стакана сахара, 4 столовые ложки горячего молока, 70 г сливочного масла.*

Растереть размягченное сливочное масло, добавив к нему стакан сахара. В эту массу вбить 5 желтков и хорошо все размешать. Затем добавить сметану и 0,5 чайной ложки соды, погашенной в столовой ложке уксуса, соль на кончике ножа. Все снова перемешать и только потом ввести ванилин и муку. Муки кладут столько, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Разделить тесто на 3 лепешки и поочередно выпекать их на сковороде. Печь на среднем жару.

Подготовить начинку: белки взбить в густую пену, к ним постепенно добавить сахар. Всыпать рубленые орехи, осторожно перемешать и смазать лепешки.

Приготовить шоколадную помадку. Размешать какао и сахар, влить молоко, хорошо размешать и поставить на огонь, чтобы смесь закипела. Непрерывно помешивать. Когда сахар полностью растворится, снять с огня и положить сливочное масло. Горячей массой залить торт сверху и поставить в холодильник.

#### ❖ Торт «Идеал» ❖

*Для теста:* 1 стакан миндаля очищенного, 12 яичных белков, 0,7 стакана муки, 0,7 стакана сахара.

*Для крема:* 200 г масла сливочного, 8 столовых ложек сахарной пудры или молока сгущенного с сахаром, 2 столовые ложки орехов, 2 столовые ложки сахара (для орехов), 1 чайная ложка какао-порошка.

Очищенный, немного поджаренный миндаль с половиной порции сахара пропускают 3-4 раза через мясорубку (сначала через редкую сетку, затем через частую) и смешивают с мукой.

Яичные белки хорошо взбивают до пышной устойчивой пены, в конце взбивания соединяют с остатками сахара и осторожно перемешивают с миндалем и мукой.

Противень смазывают маслом, посыпают мукой и размазывают тесто на 5 равных лепешек толщиной 2-3 мм квадратной или круглой формы.

Выпекают изделие при температуре 150-160°C в течение 10 минут. С противня лепешки снимают широким ножом и подсушивают в течение 6-8 часов при температуре 35-40°C. Края всех пяти лепешек подравнивают и склеивают пралиновым кремом, верх также отделяют кремом и посыпают сахарной пудрой.

Крем масляный пралиновый готовят следующим образом. Масло размягчают до консистенции густой сметаны и взбивают его металлическим венчиком или деревянной лопаточкой до получения пышной эластичной массы. Затем, не прекращая взбивания, наливают небольшими порциями сгущенное молоко и взбивают еще 10-15 минут. Если вместо молока с сахаром используют сахарную пудру, то ее просеивают и также добавляют постепенно небольшими порциями. Если крем делается

рябоватым («отсекается»), надо его слегка подогреть на водяной бане и взбить.

Жареные орехи и сахар кладут в небольшую кастрюлю, ставят на слабый огонь и размешивают деревянной лопаточкой до тех пор, пока сахар не расплавится и приобретет светло-желтый цвет. Горячий раствор осторожно выкладывают на слегка смазанную жиром тарелку и охлаждают. Охлажденную смесь дробят в ступке и пропускают несколько раз через мясорубку с частой сеткой. Пропуская массу в предпоследний раз, добавляют какао-порошок.

К взбитому масляному крему добавляют пралиновую массу из орехов и взбивают лопаточкой до получения однородной массы.

#### ❖ Торт «Новогодний» ❖

*Для теста:* 6 яиц, 6 столовых ложек муки, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки какао.

*Для сиропа:* 150 г сахара и 1 стакан воды.

*Для крема:* 6 столовых ложек муки, 0,5 л молока, 250 г сахара, 250 г маргарина.

*Для глазури:* 1 плитка шоколада, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек воды.

Яйца, муку и сахар, 2 столовые ложки какао смешать, выпечь корж. Когда остынет — разрезать его острым ножом вдоль на 2 части. Отдельно приготовить сироп для пропитки коржей. Приготовить крем: муку растворить в 0,5 л молока, довести до кипения, охладить; по 250 г сахара и маргарина растереть в пышную массу, смешать с остывшим молоком.

Теперь нижний корж пропитываем половиной сиропа, намазываем половиной крема, сверху укладываем верхнюю половину коржа, также пропитываем и выкладываем сверху весь оставшийся крем.

Украстить торт шоколадной глазурью: растопить на водяной бане шоколад, добавить сахар и воду, залить торт и поставить в холодильник. Можно использовать для украшения плоды и ягоды из компота, варенья, а можно верхний слой крема «подцветить», добавив в него несколько капель свекольного сока.

**» Торт лимонный оригинальный «**

*Для теста:* 200 г муки, щепотка соли, 1 неполная чайная ложка разрыхлителя (углекислый аммоний), 100 г маргарина, 1-2 столовые ложки воды.

*Для начинки:* 4 яйца, сок 3 лимонов, цедра 1-2 лимонов, 200 г сахара, 2 столовые ложки картофельной муки или маисового крахмала, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Компоненты для теста быстро смешать и выставить в холодное место на 1 час. Полученное песочное тесто раскатать в токий пласт и выложить им форму, приподняв края теста. Запекать в духовке 20–25 минут, до тех пор, пока не станет светло-коричневым.

Желтки и сахар взбить на паровой бане, добавить сок лимона, цедру, а также крахмал и продолжать сильно взбивать до образования довольно густого крема. Крем влить в подготовленную форму из теста. Белки взбить с 2 столовыми ложками сахарной пудры. Этой массой намазать поверхность лимонного торта. Торт поставить в разогретую духовку на 8 – 10 минут. Этот торт хорошо украсить кремом из сливок или взбитой сметаной.

**» Торт «Жозефина» «**

*Для теста:* 150 г муки пшеничной высшего сорта, 2 столовые ложки меда натурального или искусственного, 200 г сахара, 2 яйца, 50 г сметаны, 100 г сливочного масла, 0,5 чайной ложки пищевой соды, ванилин – на кончике ножа, 1 столовая ложка кефира.

*Для крема:* 100 г сахара, 200 г сметаны, 50 г сливочного масла.

Яйца, сахар, мед, сметану хорошо перемешивают и взбивают, затем кладут пищевую соду, погашенную кефиром, муку, масло, ванилин и замешивают тесто (консистенция густой сметаны). Последнее делят на две части и выкладывают в формы, застеленные бумагой или смазанные жиром и посыпанные сухарями. Выпекают в течение 20-30 минут при температуре 200-220°С. Охлажденные коржи соединяют сметанным кремом.

Поверхность торта также покрывают кремом, обсыпают крошкой, полученной из обрезков коржей, украшают цукатами, мармеладом, фруктами из компота, шоколадом.

**» Торт «Любительский» «**

*Для теста:* 250 г муки пшеничной высшего сорта, 1,5 столовой ложки меда натурального, 200 г маргарина, 2 яйца, 100 г сахара, 0,5 чайной ложки пищевой соды (погашенной), 2 столовые ложки кефира.

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка какао-порошка, 100 г сахара, 150 г сметаны.

Сахар, маргарин, яйца, растопленный мед растирают, добавляют погашенную кефиром пищевую соду, хорошо размешивают, вносят муку и замешивают тесто. Последнее помещают в холодильник на 20–30 минут.

Охлажденное тесто делят на три части, раскатывают в пласты толщиной 1-1,5 см, кладут на противень, смазанный жиром и выпекают в духовке при температуре 200-220°С в течение 10-15 минут. После выпечки пласты охлаждают, выравнивают и соединяют сметанным кремом с какао-порошком.

**» Торт «Воздушный» (способ 1) «**

*Для теста:* 300 г сахара, 80 г картофельного крахмала, 150 г дробленых жареных ядер орехов, 0,3 стакана дробленых цукатов, 8 яиц.

*Для глазури:* 400 г сахарной пудры, 3 белка, 0,5 стакана мармелада.

3 желтка и 5 яиц помещают в сухой чистый сосуд и взбивают с сахаром до образования густой стойкой пены, затем прибавляют крахмал, смешанный с дроблеными орехами и цукатами, и быстро замешивают тесто. Последнее делят на 2 части, раскатывают в пласты толщиной до 1 см, кладут в противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Выпекают изделие в духовке при температуре 180-200°С в течение 30-40 минут.

После выпечки пласты охлаждают, подравнивают и соединяют мармеладом, который предварительно размягчают в посуде, помещенной в горячую воду.

Склеенные коржи сверху покрывают сахарной глазурью, полученной взбиванием белков с сахарной пудрой.

#### ❧ Торт «Воздушный» (способ II) ❧

*Для теста:* 500 г сахара, 150 г муки пшеничной высшего сорта, 17 белков, 0,75 стакана дробленых жареных орехов, 5-7 дробленых цукатов, 300 г мармелада.

*Для глазури:* 100 г сахара или сахарной пудры, 1 яйцо (белок).

Белки охлажденных яиц взбивают с сахаром до получения густой пены и прибавляют муку, перемешанную с дроблеными орехами и цукатами. Образовавшуюся массу делят на две части и раскатывают лепешки толщиной до 1 см. Выпекают в духовке, нагретой до 180-200°C, в течение 40-50 минут, а затем охлаждают.

Готовые лепешки склеивают мармеладом, растопленным в кастрюльке, помещенной в горячую воду. Поверхность изделия покрывают сахарной глазурью (белки взбивают с сахарной пудрой).

#### ❧ Торт кофейный ❧

*Для теста:* 2,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 60 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, 30 г порошка черного кофе, 0,3 чайной ложки соды, 0,3 чайной ложки лимонной кислоты.

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки фруктового повидла, 0,5 стакана сахара, 2 яичных желтка.

Из всех продуктов, входящих в рецептуру, замешивают сдобное тесто, причем кофе варят на 50 г воды.

Форму для торта смазывают маслом, посыпают мукой и выкладывают в нее тесто. Выпекают торт при температуре около 200°C.

Выпеченный корж разрезают по горизонтали на две части, начиняют фруктовым кремом и им же отделяют поверхность.

Для приготовления крема желтки растирают с сахаром до исчезновения кристаллов, добавляют размягченное масло и, продолжая взбивать, вливают повидло.

#### ❧ Торт с консервированными вишнями ❧

*4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 чайная ложка соды, 1 банка компота из вишни, 50 г сливочного масла.*

Слить сок из одной банки компота из вишен. Вишни откинуть на дуршлаг, а затем выложить в кастрюлю «Чудо» или на небольшой противень, обильно смазанный сливочным маслом. Хорошо растереть яйца с сахаром, всыпать муку, предварительно просеяв и добавив 1 чайную ложку питьевой соды. Смесь хорошо размешать и выложить на вишни. Выпечь торт, потом накрыть форму круглым блюдом и опрокинуть на него выпеченный торт. Затем пропитать его соком компота. По желанию можно прибавить еще немного сиропа.

#### ❧ Торт «Потсдам» ❧

*Для теста:* 120 г муки пшеничной высшего сорта, 0,5 столовой ложки картофельного крахмала, 5 яиц, 1 столовая ложка какао-порошка, 150 г сахара.

*Для крема:* 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 стакана сливок 35%-ной жирности, 1 столовая ложка желатина, 1 чайная ложка коньяка.

Сливки охлаждают и взбивают миксером до получения стойкой, не растекающейся пены.

Желатин, предварительно промытый в проточной воде и замоченный на 2-3 часа, подогревают до полного растворения, охлаждают до комнатной температуры и процеживают. Во взбитые сливки, не прекращая взбивания, засыпают сахарную пудру, коньяк, в последнюю очередь тонкой струйкой вливают жидкий желатин и взбивают еще 1-2 минуты.

Бисквит разрезают на два или три слоя, соединяют массой из сливок, боковые стороны покрывают этой же массой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Верх украшают рисунком из взбитых сливок.

#### ❧ Торт «Дамские пальчики» ❧

*Для теста:* 1,5 стакана воды, 150 г сливочного масла, 1,5 стакана муки, 6 яиц.

*Для крема:* 2 стакана холодной сметаны, 1 стакан сахара.



Поставить на огонь воду, добавить сливочное масло и когда закипят, всыпать, помешивая, муку. Тесто охладить. Затем взбить поочередно 6 яиц. Заварное тесто класть на противень, смазанный маслом, продолговатыми небольшими колбасками, а лучше выдавливать кондитерским шприцем. Испеченные «пальчики» обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленицей. Сверху посыпать тертым шоколадом или какао.

### ❖ Торт «Аленушка» ❖

*Для теста:* 1 стакан сахара, 1/2 стакана сметаны, 100 г масла, 2 желтка, 1/4 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки соды, 4 стакана муки, ванильный сахар.

*Для крема:* 2 белка, 3 чайные ложки сахара.

*Для начинки:* малиновое, клубничное, клюквенное или брусничное варенье.

Сметану, сахар, сливочное масло, желтки, соль и соду ванильный сахар и муку смешаем осторожно до состояния мелкой крошки. Половину теста насыплем на сухой противень противень слоем в 1 см. Сверху положим начинку: малиновое, клубничное, клюквенное или брусничное варенье, тертые яблоки, с сахаром, промолотый через мясорубку изюм или чернослив без косточек, а можно и всего этого взять понемногу. Сверху накроем оставшимся тестом. Печем также в жарочной духовке 30 минут.

Пока торт в печи, взбиваем оставшиеся белки в крепкую пену, добавляем постепенно три чайные ложки сахара. Готовый торт быстро покрываем взбитыми белками и еще раз ставим в духовку, пока они не зарумянятся.

### ❖ Торт с орехами «Домашний» ❖

*Для теста:* 4 яичных желтка, 2/3 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 0,5 чайной ложки пищевой соды, 0,5 чайной ложки уксуса, 2-3 стакана пшеничной муки.

*Для начинки:* 1 стакан грецких орехов, 4 яичных белка, 1/3 стакана сахара; 3 стакана варенья (без косточек), 3-4 шт. сливочного печенья.

Яичные желтки тщательно растирают с сахаром и сливочным маслом; добавляют погашенную уксусом питьевую соду и пшеничную муку. Замешивают тесто. Делят его на три части.

Ставят в холодильник на 30-40 минут. Затем из каждой части раскатывают лепешки. Выпекают при 180-200°С.

Остывшие лепешки промазывают ореховой начинкой. Ее готовят так. Орехи пропускают через мясорубку, добавляют густое кислое варенье, взбитые с сахаром яичные белки. Осторожно перемешивают. Верх торта посыпают крошкой из печенья.

### ❖ Торт «Именинный» ❖

*Для теста:* 2 яйца, 1 стакан сахара, 1/3 банки сгущенного молока, 1 стакан пшеничной муки, щепотка соли, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка уксуса.

*Для крема:* 200 г сливочного масла, 2/3 банки сгущенного молока, 200 г измельченных орехов.

Яйца растирают с сахаром до бела. Добавляют сгущенное с сахаром молоко, сметану, соль, погашенную уксусом питьевую соду, просеянную пшеничную муку. Замешивают однородное тесто (по густоте — как для оладий). Делят на три части. Одну часть выпекают на хорошо смазанной маслом сковороде (15-20 минут при 200°С). В остальное тесто (две части) добавляют какао-порошок. Хорошо перемешивают. Выпекают два коржа и охлаждают их. Для крема размягченное сливочное масло растирают со сгущенным с сахаром молоком (добавляя его небольшими порциями), а затем взбивают до пышности. В конце взбивания кладут измельченные орехи. Остывшие коржи промазывают кремом и, чередуя их по окраске, соединяют. Торт посыпают измельченной крошкой из сливочного печенья, смешанного с измельченными орехами, и ставят в холодильник на 24 часа.

### ❖ Торт «Дамский каприз» ❖

*Для теста:* 200 г муки пшеничной высшего сорта, 100 г сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки меда натурального или искусственного, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка пищевой соды.

*Для крема:* 100 г сахара, 170 г сливочного масла, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка какао-порошка.

Масло сливочное растирают с сахаром, медом и яйцами в кастрюле и нагревают на водяной бане, пока не появятся

хлопья. Затем нагревание прекращают, добавляют соду, хорошо размешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Последнее делят на 8 шариков, каждый раскатывают в пласт, подрезают по трафарету (деревянному кругу, тарелке, блюду и др.) и накальвают по всей поверхности.

Выпекают на листе или сковороде в горячей духовке при температуре 220-240°C в течение 2-3 минут. Обрезки теста также выпекают, а затем делают из них крошку для отделки. Выпеченные пласти кладут друг на друга, чтобы не коробились. Охлажденные листы промазывают кремом, поверхность смазывают более толстым слоем крема и обсыпают крошкой.

Для приготовления крема сахар смешивают с какао-порошком, добавляют воду, ставят на огонь (через рассекатель) и кипятят до полного растворения сахара. Смесь охлаждают. Сливочное масло взбивают до бела и, не прекращая взбивания, маленькой струйкой вводят в него охлажденный сахарно-шоколадный сироп до получения равномерной пышной смеси.

#### ❖ *Торт «Мадонна»* ❖

*Для теста: 200 г муки пшеничной высшего сорта, 1 столовая ложка натурального меда, 150 г сахара, 2 яйца, 0,5 чайной ложки погашенной пищевой соды, 1 чайная ложка какао-порошка, 100 г чернослива, 100 г дробленых жареных орехов.*

*Для крема: 100 г сахара, 300 г сметаны, ванилин — на кончике ножа.*

Мед разогревают в кастрюльке на водяной бане или медленном огне, добавляют сахар, хорошо перемешивают, доводят до кипения, затем, помешивая, добавляют сливочное масло, слегка взбитые яйца и соду (за 10 минут до замеса соду растворяют в ложке кефира или сметаны), половину муки и варят в течение 15-20 минут. В горячую однородную смесь добавляют оставшуюся муку и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают на стол, делят на 5 частей, каждую часть скатывают в шарик, а потом раскатывают в пласт толщиной не менее 0,5 см и помещают в мелкую форму диаметром примерно 25-30 см, смазанную жиром.

Каждый пласт выпекают в горячей духовке при температуре 220-240°C в течение 8-10 минут. При выпечке пласт увеличивается по высоте в 1,5-2 раза и становится светло-коричневым. Готовые пласти вынимают, охлаждают и прослаивают сметанным кремом.

Чернослив за 2-3 часа до приготовления заливают кипятком для размягчения и отделяют косточки. Орехи слегка подсушивают и мелко дробят.

Выпеченный пласт смазывают кремом, а сверху кладут, равномерно распределяя по намазанной поверхности, кусочки чернослива. Затем накрывают вторым выпеченным пластом, снова смазывают кремом и посыпают дроблеными орехами и так далее, чередуя слой крема с черносливом и слой крема с орехами. Верхний пласт кремом не смазывают, а покрывают чуть охлажденной сметанной помадой. Для ее приготовления отцеженную сметану смешивают с сахаром и какао-порошком (1 часть сахара, 1 часть сметаны, 1/4 часть сливочного масла, немного какао-порошка). Смесь нагревают и кипятят в течение 10-15 минут, а затем вносят сливочное масло и перемешивают.

#### ❖ *Торт «Клюковка»* ❖

*Для теста: 4 стакана муки пшеничной высшего сорта, 1 стакан сметаны, 250 г сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 4 яичных желтка, 0,5 чайной ложки пищевой соды.*

*Для крема: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока с сахаром.*

*Для помады: 1 стакан клюквы, 250 г сахара.*

Желтки растирают с сахаром, добавляют сметану и размягченное масло или маргарин. Все перемешивают, добавляют сахар, опять взбивают, а затем вносят соду и муку. Готовое тесто делят на 5 частей (4 — больших и 1 — маленькую), складывают их в шарики и кладут на 1 час в холодильник.

Затем каждую часть раскатывают в лепешку, кладут на противень, покрытый пергаментной бумагой и смазанный маслом, и выпекают в горячей духовке (220°C) в течение 15-20 минут.

Пока коржи пекутся, готовят крем (масло взбивают со сгущенным молоком). Белки также вынимают на холодильник и хорошо взбивают. Клюкву пропускают через мясорубку, перетирают с сахаром и ставят на холод. Остывшие коржи смазывают в таком порядке: первый (нижний) корж смазывают белком, а сверху кладут 3-4 ложки клюквы, второй — кремом, третий — белком и клюквой, четвертый — кремом. Боковые стороны покрывают белком и кремом. Пятый (маленький) корж перетирают в крошку и обсыпают боковые стороны. Верх украшают клюквенной помадой.

#### ❖ *Сухой торт* ❖

**Для теста:** 8 яиц, 250 г сахарной пудры, 250 г муки (желательно высшего сорта), щепотка соды (7 г), лимонная цедра.

**Начинка:** 0,1 л молока, 20 г муки, 2 яичных белка, 60 г сахарной пудры для взбивания белков в пену, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, сок от 1/2 лимона.

**Для лимонной помады:** 1 яичный белок, 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки лимонного сока.

Яичные желтки растирают с сахарной пудрой в пену, слегка перемешивают со взбитыми в густую белковую пену яичными белками, с мукой, в которую добавлена питьевая сода, и измельченной лимонной цедрой. Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом и слегка обсыпанную мукой тортовую форму и выпекают. Готовый и охлажденный торт разрезают поперек на два пласта одинаковой толщины, которые прослаивают начинкой. Сверху торт и его боковые стороны глазируют лимонной помадой.

**Начинка:** в молоке размешивают муку и, постепенно помешивая, варят до образования густой кашицы. Яичные белки взбивают в густую белковую пену, добавляют в нее 60 г сахарной пудры и над паром взбивают до загустения массы. Масло растирают с сахаром, добавляют (по каплям) лимонный сок и, постепенно помешивая, добавляют охлажденную кашичу; массу тщательно перемешивают и смешивают с густой белковой пеной.

Лимонная помада: яичный белок растирают с сахарной пудрой, добавляют лимонный сок и взбивают до загустения массы.

#### ❖ *Торт «Каханай»* ❖

**Для теста:** 16 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 1 стакан жареных орехов.

**Для крема:** 30 г сахара, 30 г сливочного масла, 1 чайная ложка сгущенного молока с сахаром, щепотка ванильной пудры, 3 чайной ложки коньяка или десертного вина, 1 чайная ложка какао-порошка.

**Для фруктово-масляной начинки:** 100 г сливочного масла, 0,75 стакана варенья.

**Для суфле:** 110 г сахара, 70 г сливочного масла, 2 яичных белка, 1 столовая ложка желатина, лимонная кислота — на кончике ножа.

Выпекают два коржа из воздушно-орехового теста. Белки взбивают в сухой чистой емкости в густую пену. Желтки взбивают с сахаром до полного его растворения, соединяют с панировочными сухарями, дроблеными орехами, какао-порошком, перемешанным с мукой, осторожно вводят взбитые в пену белки, быстро перемешивают и заполняют готовым тестом форму или противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, выпекают при температуре 200-210°C 40-50 минут.

Остывшие коржи соединяют фруктово-масляной начинкой (взбивают сливочное масло и постепенно, не прекращая взбивания, вводят варенье). Боковые стороны покрывают суфле или украшают кремом.

#### ❖ *Торт «Анжелика»* ❖

3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан варенья, 2 стакана муки, 1 стакан кислого молока или кефира, 1 чайная ложка с горкой соды.

Яйца растереть с сахаром, влить кефир и добавить соды, все перемешать с мукой. Выпечь 2 коржа или 1 (потом разрубить его на 2 части), смазать можно масляным или сметанным кремом.

**» Торт «Поцелуй негра» «**

2 яйца, 1 стакан сахара, 4 столовые ложки какао, 4 столовые ложки жидкого сливочного масла, 1,5 стакана кефира, 3 стакана муки, сода (гашеная).

Яйца взбить с сахаром, добавить разогретое масло, кефир, кефир, какао, соду. Замесить тесто до густоты оладий, выпечь 3 коржа, смазать любым кремом.

**» Торт «Простоквашик» «**

3-4 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 стакан простокваши, 250 г маргарина, 3 стакана муки, соль, сода на кончике ножа, все тщательно перемешать и выпечь. Сверху смазать вареньем.

**» Песочный слоеный торт «**

Для теста: 5 яиц, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды, 3 стакана муки, 300 г варенья.

Для начинки: 5 белков, повидло или варенье.

Желтки растереть с сахаром деревянной ложкой, затем влить растопленное масло, и хорошо перемешать, добавить соду и муку. Замесить тесто, сделать 5 коржей с проколами, выпекать 12-15 минут, охладить не снимая с листа.

Начинка: 5 белков взбить в густую пену, добавить повидло или варенье и еще раз взбить. Подравнять края, промазать коржи, крошку измельчить и посыпать верх торта. Подавать через 10 часов.

**» Торт «Королевский» «**

Для теста: 4 желтка, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, 0,5 стакана сметаны, 1 чайная ложка соды (гашеной), 2 стакана муки.

Для крема: 200 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 яйца.

Желтки растереть с сахаром (сахара можно брать чуть меньше стакана), добавить маргарин, сметану, соду, муку, сделать 4-5 коржей.

Сахар и яйца соединить и подогреть до 45°C, затем взбить, постепенно добавляя мягкое сливочное масло, можно добавить немного какао-порошка.

Безе: 4 белка, 7 столовых ложек сахара, все взбить в крепкую пену и высушить в теплой духовке мелкими пряничками.

Коржи пропитать сиропом (вино + варенье). Перекладывать поочередно: корж, крем, безе, корж, крем, безе и т. д.

**» Торт «Лабиринт» «**

Для теста: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соды (гашеной), 3 стакана муки.

Для крема: 1 стакан сахара, 700 г холодной сметаны.

Яйцо растереть с сахаром, добавить масло, сметану, соду, муку, замесить тесто и разделить его на 5 частей, раскатать в пласты, намазать начинкой и скатать в рулетики, выпечь, остудить, нарезать ломтиками, уложить слоями, пропитывая кремом, оставить на сутки в холодном месте.

Начинка: курага, чернослив, изюм и др. сухофрукты замочить. Сухофрукты прокрутить через мясорубку.

**» «Каменный» торт «**

Для теста: 1,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, 200 г маргарина, 2 яйца, соды — на кончике ножа, 4 стакана муки.

Заливка: 1 стакан молока, 2 стакана сахара, 3-4 столовые ложки меда.

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану и маргарин (мягкий), затем положить соду и муку, замесить тесто, выпекать маленькими орешками.

Молоко и сахар варить на медленном огне погуще, положить мед, все размешать, залить орешки, придать форму и поставить в холодильник.

**» Торт «Графские развалины» «**

Для теста: 2 яичных белка, 1 столовая ложка сахара, 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Взбить белки с сахаром, сушить в духовке небольшими пряничками безе.

Крем: варить около 2,5 часов банку сгущенного молока, потом взбить с маслом (200 г). Укладывать горкой безе с кремом.

**» Торт «Горка» «**

*Для теста:* 2-3 яйца, 1 стакан сахара, 250 г маргарина, 1/2 чайной ложки соды, 3 стакана муки, 1 стакан размельченных грецких орехов.

Яйца растереть с сахаром, маргарин растолочь и смешать с яйцами, добавить соду и муку, тесто замесить и поставить на холод.

Тесто прокрутить на мясорубке и смешать со стаканом размельченных орехов (изюмом). Выпекать небольшими шариками.

Крем: 800 г сметаны взбить с сахаром (1 стакан), обмакнуть шарик в крем и укладывать горкой, сверху посыпать тертым шоколадом.

**» Торт «Марика» «**

*Для теста:* 200 г муки пшеничной высшего сорта, 200 г сахара, 50 г картофельного крахмала, 8 яиц, 10 капель вкусовой эссенции, 2 столовые ложки какао-порошка, 50 г шоколада.

*Для рулета:* 100 г муки пшеничной высшего сорта, 100 г сахара, 25 г картофельного крахмала, 4 яйца, 5 капель вкусовой эссенции, 0,5 стакана повидла или джема.

*Для крема:* 200 г сахара, 330 г сливочного масла, 4 столовые ложки сгущенного молока с сахаром, 1 чайная ложка вина или коньяка, 1 столовая ложка какао-порошка.

Готовят бисквитное тесто с какао-порошком, помещают в форму, и выпекают круглую заготовку, которую выпекают на 2 лепешки. Бисквитное тесто для рулета разливают тонким слоем на лист, выпекают, охлаждают, нарезают на полоски шириной и 40-50 см, смазывают повидлом и закручивают в рулет. Диаметр бисквитной заготовки и рулета должен быть одинаков, поэтому заготовку подрезают до размера рулета.

Бисквитную лепешку намазывают кремом, сверху кладут рулет, прослоенный повидлом, снова намазывают кремом и накрывают второй бисквитной лепешкой. Верх смазывают кремом, середину украшают шоколадной стружкой, края и боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, полученной из обрезков.

**» Торт «Лесник» «**

*Для теста:* 250 г поджаренных ядер грецких орехов, 250 г сахара, 6 яичных белков.

*Для начинки:* 180 г сливочного масла, 4 яичных белка, 200 г сахара, 200 г тертого шоколада, 4 столовые ложки концентрированного черного кофе.

Из сахара, молотого ядра лесного ореха и пены из яичных белков приготовить густую массу и разделить ее на 3 части.

Выпечь три одинаковых круглых коржа в форме для выпечки тортов, смазанной маслом и посыпанной мукой, Переслоить коржи ореховой начинкой и залить шоколадом.

Приготовление начинки: сливочное масло, яичные желтки, сахар, шоколад и концентрированный черный кофе хорошо смешать.

**» Какао-торт «Алешка» «**

*Для теста:* 60 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г сахара, 40 г какао, 60 г молотого ядра грецкого ореха; шоколад для глазирования.

Вымешать сливочное масло, яичные желтки и сахар до получения пенообразной массы, добавить к ней какао, молотое ядро ореха и крепкую пену из яичных белков.

Смазать маслом форму для выпечки тортов, посыпать мукой и наполнить тортовой массой. Изделие выпекать при средней температуре.

Холодный торт покрыть шоколадом и орехами.

**» Торт «Теща» «**

*Для теста:* 200 г сливочного масла, 300 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сахара, немного соли и молока.

*Для начинки:* 250 г сахара с ванилином, 8 яичных желтков, 200 г молотого ядра грецкого ореха, 10 яичных белков, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Вымесить тесто из сливочного масла, муки, яичных желтком, сахара, соли и молока, разделить его на 2 части и поставить и холодное место на 1 час.

Форму для выпечки тортов смазать маслом и посыпать мукой, уложить в нее половину теста, намазать его начинкой, накрыть второй частью теста, поверхность смазать яйцом и

проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать торт в горячей духовке.

Приготовление начинки: 250 г сахара, 8 яичных желтков взбить в пену и ввести в нее постепенно молотое ядро ореха, крепкую пену из 10 яичных белков, панировочные сухари.

#### • Торт «Габрово» •

*Для теста:* 60 г муки пшеничной высшего сорта, 0,3 столовых ложки картофельного крахмала, 40 г сахара, 3 яйца.

*Для крема:* 20 г сахара, 30 г сливочного масла, пудра ванильная — на кончике ножа, 1 чайная ложка сгущенного молока с сахаром.

*Для желе:* 50 г сахара, 1,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка желатина, 0,5 стакана молока, ванильная пудра — на кончике ножа.

Бисквит круглой, квадратной или другой формы выпекают и разрезают в горизонтальном направлении на 3 слоя. В форму, соответствующую размеру торта, укладывают слой бисквита и заливают его поверхность теплым молочным желе.

Для получения молочного желе в миксер загружают охлажденную до 8-10°C сметану, сахарную пудру и в течение 1-2 минут взбивают на малой скорости вращения венчика, после чего вносят растворенный в кипящем молоке и охлажденный желатин. Все хорошо взбивают до получения пышной массы.

После 15-20 минут выстойки, необходимой для застывания желе, укладывают второй слой бисквита, поверхность заливают желе, дают отстояться 15-20 минут для застывания желе и укладывают третий слой бисквита, поверхность третьего слоя также заливают молочным желе.

После застывания желе торт освобождают от трафарета, подравнивают края, а поверхность украшают рисунком, выполненным из окрашенного крема.

#### • Торт из одного яйца •

*Для теста:* 500 г муки, 100 г смальца, 150 г сахара, 1 яйцо, щепотка соли.

*Для начинки:* 900 г молока, 12 столовых ложек сахара, 4 столовые ложки муки.

Из всех продуктов для приготовления теста замесить массу и разделить ее на 4 части. Каждую часть раскатать, вырезать 4 круглых пласта и выпекать их на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе. Готовые остывшие пласты прослоить начинкой. Торт покрыть сахарной глазурью.

Приготовление начинки: из молока, 8 столовых ложек сахара, муки сварить густую помадку. Растопить 4 ложки сахара и вскипятить его в 2 столовых ложках воды. Обе массы соединить и хорошо вымешать. К начинке можно добавить молотое ядро грецкого или лесного ореха, а также ванилин.

#### • Торт ромовый «Ромочка» •

*Для теста:* 180 г сахара, 8 яиц, 130 г муки.

*Для начинки:* 80 г сахара, 1 столовая ложка воды, сок из 1 лимона, 1 столовая ложка абрикосового повидла или джема, 80 г очищенного молотого миндаля, обрезки бисквитного пласта.

*Для глазури:* 250 г сахара, 10 столовых ложек воды, 1,5 столовых ложки уксуса, цукаты для украшения.

180 г сахара, 2 яйца и 6 яичных белков тщательно растирать на протяжении 30 минут, добавить к ним муку, крепкую пену из 6 яичных белков и все вымешать до получения однородной бисквитной массы.

В 2 небольших противнях, смазанных маслом и посыпанных мукой выпечь 2 бисквита и вырезать из них 2 одинаковых круглых пласта, величиной с форму для выпечки тортов.

Пласты переслоить начинкой, заглазировать и украсить сверху цукатами.

Приготовление начинки: 80 г сахара с небольшим количеством воды варить до начала кристаллизации сахара, затем добавить к нему измельченные бисквитные обрезки, лимонный сок, ром, абрикосовое повидло и молотый миндаль. Все продукты хорошо вымешать.

Приготовление глазури: 250 г сахара, 10 столовых ложек воды и уксус кипятить до образования густой массы (она должна тянуться как нитка). Массу снять с огня и хорошо

вымешать, добавив еще 1-2 столовые ложки воды. Торт глазировать теплой глазурью.

Торт готовится за 2 суток до употребления.

#### ❧ Торт «День-ночь» ❧

**Для теста:** 500 г муки пшеничной высшего сорта, 300 г сметаны, 300 г сахара, 0,5 чайной ложки пищевой соды, 1 столовая ложка какао-порошка.

**Для крема:** 400 г сметаны, 200 г сахара.

**Для глазури:** 300 г сахара, 0,5 столовых ложки какао-порошка, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла.

Продукты, необходимые для приготовления теста, делят на 2 части, одну часть замачивают без какао-порошка, другую — с какао-порошком. Последний перемешивают с небольшим количеством муки перед тем как внести в тесто.

В сметану кладут соду, хорошо перемешивают, выдерживают в течение 5-10 минут, добавляют сахара, еще раз перемешивают, а затем вносят муку или муку, перемешанную с какао. Тесто с какао-порошком и без него делят на 2 части, получается 4 куска. Каждый кусок раскатывают в пласт, толщиной в 2-2,5 см, помещают в противень или форму, смазанные жиром и посыпанные сухарями. Выпекают при температуре 200-210°C в течение 20-25 минут. После выпечки пласты охлаждают и промазывают сметанным кремом, располагая темные и светлые пласты поочередно. Для приготовления крема сметану откидывают на дуршлаг, застеленный двойным слоем марли и дают жидкости стечь в течение 2-3 часов, а затем взбивают с сахаром до получения однородной пышной массы. Если сметана густая, то ее можно не отцеживать.

Верх торта покрывают светлой и темной глазурью. Для получения глазури нагревают молоко, добавляют сахар, доводят до кипения, и после полного растворения сахара кладут сливочное масло. Половину массы отливают, охлаждают до 50-55°C, покрывают ею половину торта, а во вторую часть добавляют какао-порошок, быстро перемешивают до поручения равномерной массы, немного охлаждают и покрывают вторую половину торта.

#### ❧ Торт «Фасолька» ❧

**Для теста:** 250 г фасоли, 2 яйца, 140 г сахара, 1 столовая ложка рома, тертая лимонная цедра, 20 г какао, 30 г молотого ядра грецкого ореха, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1/2 пачки порошка для печенья.

**Для начинки:** абрикосовый джем; шоколад для глазирования.

Залить водой фасоль, через 24 часа отварить и протереть через дуршлаг.

Яйца взбить в пену, добавить к ней фасолевого пюре и остальные продукты по рецепту (кроме повидла и шоколада).

Смазать маслом форму для выпечки тортов, посыпать мукой и наполнить подготовленной массой. Выпекать изделие при средней температуре в духовке.

Остывший торт начинить абрикосовым повидлом или джемом и заглазировать шоколадом.

#### ❧ Торт «Снежки» ❧

**Для теста:** 6 яичных белков, 1 стакан сахарной пудры, соль — на кончике ножа.

**Для крема:** 1 стакан сливок, 6 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, ванилин — на кончике ножа, 10-15 шт. свежих ягод, 1 стакан молока.

Охлажденные яичные белки чуть подсаливают и взбивают до загустения. Затем, не прекращая взбивания, добавляют сахарную пудру и взбивают до образования стойкой белой пышной пены.

Сахар, молоко, сливки, ванилин смешивают, доводят до кипения и, набрав в столовую ложку взбитый белок, осторожно опускают в кипящую смесь на 2 минуты, осторожно переворачивая. Готовые шарики вынимают на сито, дают молоку стечь, а молочную смесь процеживают.

Для приготовления крема яичные желтки растирают с сахаром в миске и, непрерывно помешивая, вливают тоненькой струйкой в процеженную молочную смесь. Последнюю ставят на маленький огонь и варят до загустения.

Затем крем выливают на блюдо с высокими краями, дают ему остыть. Снежки выкладывают на крем и украшают ягодами.

**» Торт «Эльбрус» «**

*Для теста:* 3 яйца, 60 г сахара, 50 г муки.

*Для крема:* 100 г сахара, 100 г шоколада в порошке или какао, 100 г сливочного масла, ванилин, 100 г концентрированного черного кофе.

*Для карамели:* 100 г сахара.

Вымесить бисквитное тесто из яиц, сахара и муки.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и круглой формой для выпечки тортов, наметить места для тортовых пластов. На размеченные таким образом листы уложить 5–6 коржей и выпечь. Снимать их с листа удобно с помощью широкого ножа. Коржи прослоить заранее приготовленным холодным кремом, а верхний, самый гладкий, заглазировать сахарной карамелью. Торт разрезать на 8 частей.

Приготовление карамели: сахар без воды подогреть на огне до коричневого цвета и горячим залить верхний пласт торта.

Приготовление крема: кофе с сахаром вскипятить, добавить к ним шоколад в порошке или какао и продолжать варить, непрерывно помешивая, до образования гладкой однородной массы.

Снять с огня и взбивать начавшую вздуваться массу, вводя частями масло и ванилин. Готовый крем имеет светлый цвет и пенится.

**» Торт «Аннушка» «**

*Для теста:* 250 г сахара, 250 г ядер грецкого ореха, 1 чайная ложка натурального черного кофе, 1 столовая ложка рома, 8 яиц.

*Для глазури:* 125 г сахара, 50 г крепкого натурального черного кофе, 3 яичных белка.

Хорошо растереть сахар и яичные желтки, добавить к ним молотое ядро ореха, кофе, ром и пену из яичных белков.

Выложить тортовую массу в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов и выпекать при средней температуре. Остывший корж покрыть глазурью и подсушить в горячей, но потушенной духовке.

Приготовление глазури: черный кофе варить с сахаром в глубокой посуде до получения густой массы и осторожно

смешать со взбитыми яичными белками. Готовую массу снять с огня и продолжать взбивать до полного охлаждения.

**» Торт «Сметанник» «**

*Для теста:* 1 кг муки пшеничной высшего сорта, 300 г сметаны, 300 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 столовая ложка какао-порошка, ванилин – на кончике ножа, 0,5 чайной ложки пищевой соды.

*Для крема:* 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки молока, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны.

Сметану размешивают с сахаром, добавляют масло или маргарин, муку, соду и замешивают тесто. Последнее делят на 2 части, в одну из них подмешивают какао-порошок. Затем все тесто делят на 6–8 частей, которые раскатывают в коржи и выпекают в духовке до готовности.

Для приготовления крема стакан сметаны смешивают с сахаром, взбивают и ставят в холодильник для застывания.

Охлажденные коржи смазывают кремом и складывают друг на друга. Верхний корж покрывают глазурью, для этого 2 столовые ложки сахара смешивают с 1 столовой ложкой какао-порошка, добавляют 4 столовые ложки молока и масло, и ставят на медленный огонь (сахар должен полностью раствориться). Теплой глазурью заливают поверхность торта.

**» Торт «Каракуль» «**

*Для теста:* 2 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 пачки маргарина, 6 столовых ложек молока, 1/2 чайной ложки соды (гашеной), 3,5 стакана муки, немного соли.

*Для крема:* 200 г масла, 1 банка сгущенного молока.

Яйца растереть с сахаром, маргарин растопить, добавить в него молоко, затем вылить эту смесь в яйца, положить соду, соль и муку, замесить тесто, разделить на 8 частей и заморозить, затем растереть на крупной терке и выпекать.

Хлопья залить кремом, хорошо перемешать, придать форму и поставить на мороз. Можно в крем добавить орехи.

**» Торт морковный «**

*Для теста:* 10 шт. моркови, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки, ванильный сахар.



Сварить морковь. Нашинковать на терке, добавить муку, сахар, яйца, сметану — перемешать. Испечь, охладить, разрезать на 4 части.

Промазать вареньем и сложить друг на друга. Украсить взбитыми белками и запечь до румяной корочки.

### ❧ Торт «Кавалеры» ❧

*Для теста:* 5 яиц, 180 г сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 250 г сливочного масла, 150 г муки, 1 столовая ложка белых сухарей, 1 пачка порошка для печенья.

*Для прослойки и крема:* вишневое или малиновое варенье, молотые ядра грецких орехов, 60 г сахарной пудры, 2 яйца, 2 столовых ложки молока, 1/2 пачки ванильного сахара, 60 г тертого шоколада и 60 г сливочного масла.

Взбить в пену 5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар, добавить к ней растертое до бела сливочное масло, просеянные сухари, смешанный с мукой порошок для печенья и крепкую пену из 5 яичных белков.

Смазать форму сливочным маслом, посыпать сухарями и выпечь в ней при средней температуре 4 одинаковых круглых пласта. Торт готовится таким образом: нижний пласт покрыть кремом, второй — фруктовым повидлом, а сверху посыпать молотым орехом. Третий пласт намазать снова кремом. Весь торт покрыть кремом и посыпать ванильным сахаром.

Приготовление крема: 60 г сахарной пудры растереть с двумя яйцами в пену, добавить к ней 2 столовые ложки молока, добавить сахар и сварить густую массу. Помешивая, охладить ее, добавить тертый шоколад, сливочное масло и все растереть в однородную пышную массу.

### ❧ Торт кремовый ❧

*Для теста:* 3 яйца, 100 г молока, 100 г сахара, рюмочку рома, тертая лимонная цедра.

*Для крема:* 2 яйца, 4 чайные ложки муки, 120 г сахара, 1 столовая ложка рома, 50 г крепкого черного кофе, 50 г сливочного масла.

Хорошо вымешать яичные желтки, молоко и сахар, добавить к ним муку, сухари, порошок для печенья, ром, лимонную цедру и крепкую пену из 2 яичных белков.

В приготовленную форму для выпечки тортов (смазанную маслом и посыпанную мукой) уложить массу и выпекать при средней температуре.

Холодный корж разрезать по горизонтали на несколько пластов, начинить и покрыть сверху кремом, поставить в холодное место.

Приготовление крема: из 2 яичных желтков, муки, сахара, рома и черного кофе сварить густую массу и, когда она остынет, добавить сливочное масло и пену из 2 яичных белков,

### ❧ Торт «Лиса» ❧

*Для теста:* 6 яиц, 140 г сливочного масла, 150 г сахара, 140 г шоколада, 140 г молотого миндаля, 60 г сухарей, абрикосовый джем, шоколад для глазирования, 50 г белого очищенного миндаля.

Растереть сливочное масло, сахар, яичные желтки, шоколад, миндаль, добавить пену из яичных белков и сухарей и вымесить однородную массу.

Форму для выпечки пряников или батончиков с гофрированным дном смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и выпекать его при средней температуре.

Остывший торт смазать абрикосовым джемом и покрыть толстым слоем шоколадной глазури. Когда глазурь подсохнет, украсить торт нарезанными длинными ломтиками миндаля и шоколадом.

### ❧ Торт шоколадный «Золушка» ❧

*8 яичных белков, 150 г сахара, 150 г растопленного шоколада, 70 г муки, взбитые с сахаром сливки для прослойки (примерно 600 г).*

Взбить в пену яичные белки и, продолжая взбивать, постепенно ввести в нее сахар, жидкий шоколад и муку.

В форме, смазанной маслом и посыпанной мукой, выпечь из приготовленной массы три одинаковых коржа. Каждый пласт разрезать на три длинные полосы, Полученные таким образом 9 полос прослоить и покрыть сверху взбитыми с сахаром сливками.

### ❧ Торт «Бедный студент» ❧

Для теста: 300 г муки, 200 г сахара, 1 яйцо, ванильный сахар, 1 пачка порошка для печенья, 60 г топленого смальца, маргарина или сливочного масла, 200 г молока, 30 г черного кофе (порошка).

Для крема: 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки фруктового повидла, 100 г сахара, 2 яичных желтка.

Приготовить тесто по рецепту, причем кофе сварить из 50 г воды. Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой и в нем испечь приготовленное тесто при средней температуре в заранее нагретой печи. Готовый корж разрезать по горизонтали, начинить кремом и им же намазать поверхность торта.

Приготовление крема: все продукты, предназначенные для него, положить в глубокую посуду и хорошо вымешать.

### ❧ Торт «Яблоня» ❧

210 г муки, 140 г сливочного масла, 140 г сахара, 4 яйца, 50 г изюма, 750 г очищенных яблок.

Замесить песочное тесто из муки, 70 г сахара, изюма и 1 яйца, раскатать из него два одинаковых пласта, уложить их в форму для тортов и выпекать.

Коржи намазать сладким яблочным пюре.

В пену из 3 яиц ввести 70 г сахара и этой массой покрыть яблочное пюре. Поставить в горячую духовку торт на 5 минут, чтобы зарумянилась пена.

### ❧ Торт «Весна» ❧

Для теста: 8 яиц, 250 г сахара, 250 г тертого шоколада, 100 г очищенного молотого миндаля.

Для начинки: 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 4 вареных яичных желтка, 60 г шоколада, 200 г очищенного молотого миндаля, 4 столовые ложки рома, 250 г сливок.

Взбить в пену яичные желтки и сахар, добавить тертый шоколад, молотый миндаль и крепкую пену из яичных белков,

в форме, смазанной маслом и посыпанной мукой, из приготовленной массы выпечь 2 коржа, переслоить их начинкой и заглазировать.

Приготовление начинки: сливочное масло с сахаром вымешать до получения пенообразной массы, добавить к ней протертые вареные яичные желтки, жидкий шоколад, молотый миндаль, ром и смешать всю массу со сливками, взбитыми в пену.

## Ш О Р Т Ы Б Б З В Ы П Е Ч К И

### ❧ Торт с вареньем ❧

200 г масла, 200 г сухарей, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 100 г варенья.

Сливочное масло разотрите с сахаром, яйцом и добавьте молотые сухари. Взбейте до получения густой массы. Выложите в форму для торта, смоченную водой, и поставьте в холодное место на 2 часа. Охлажденный торт выньте из формы, полейте вареньем и подавайте к столу.

### ❧ Слоеный торт из печенья ❧

500 г печенья.

Для крема: 500 г сахара, 3/4 стакана воды, 200 г сухого молока, 1 пачка какао, 200 г масла, 100 г измельченных орехов.

На плоскую тарелку положите пергамент, затем уложите рядами, промазывая их кремом, печенье. На верхний ряд печенья крема положите побольше и посыпьте его орехами. Затем торт поместите в холодное место на 2 часа.

Приготовление крема: воду с сахаром вскипятите, снимите с огня; сухое молоко смешайте с какао и размягченным сливочным маслом, влейте сахарный сироп и все тщательно перемешайте.

### ❧ Клубничный торт

Раскрошенное печенье или черствую булку, натертую на терке, смешивают с ягодами и кефиром, несколько ягод можно отдельно раздавить вилкой, перемешать с сахаром и добавить в смесь. Такой торт выкладывают в форму или компотницу, дают постоять, подают на десерт.

**» Торт «Полено» «**

500 г печенья, 1 стакан очищенных грецких орехов, 250 г сгущенного молока, какао-порошок и сахар для посыпки торта.

Печенье тщательно измельчить, перемешать с очищенными, размельченными орехами и сгущенным молоком до получения однородной массы. Полученную массу завернуть в фольгу и придать ей форму полена, поставить в холодное место на 40-50 минут. Затем торт развернуть, посыпать сахарной пудрой и какао-порошком и выложить на овальное блюдо для подачи на стол.

**» Торт «Горка» «**

1 кг творога, 250 г сгущенного молока, 1 лимон.

Для крема: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара.

Свежий творог тщательно перемешать со сгущенным молоком, добавить цедру лимона, натертую на терке. Приготовленную массу выложить на блюдо горкой и залить сметанным кремом (сметану взбить с сахаром). Торт готов. При желании этот торт можно украсить шоколадной стружкой.

**» Воздушный шоколадный торт «**

Для теста: 6 белков, 300 г сахар.

Для крема: 150 г масла, 150 г сахара, 6 желтков, 1,5 столовые ложки какао, 250 г сливок

Для украшения: 125 г сливок, плитка шоколада.

Белки круто взбейте с сахаром. Возьмите три разъемные формы, выстелите дно фольгой, смазанной жиром. Доложите в формы белковую массу, подсушите в духовке около часа при 100°C.

Прослоите кремом выпеченные лепешки. На верх торта положите круто взбитые сливки и украсьте шоколадной стружкой. Этот торт охлаждать примерно 6 часов.

Приготовление крема: масло, сахар, желтки и какао поставьте на слабый огонь, доведите до кипения, помешивая. Охладите и добавьте круто взбитые сливки.

**» Торт из печенья «**

Для основы: 500 г печенья.

Для крема: 250 г сахара, 3 яйца, 40 г какао-порошка, 250 г масла сливочного, ванилин.

Для пропитывания: сладкий черный кофе.

Для отделки: цукаты, мармелад.

В смазанный маслом эмалированный лоток укладывают несколько слоев смоченного сладким черным кофе печенья. Слой от слоя отделяют кремовой начинкой. Лоток с тортом ставят на 12 часов в холодное место, затем, перевернув лоток (можно использовать форму), выкладывают на доску торт и поверхность смазывают кремом. Украшают торт по вкусу: орехами, мармеладом, цукатами.

Для приготовления крема сахар, яйца, какао-порошок и ванилин размешивают до однородной массы и, продолжая вымешивать, прогревают смесь на водяной бане до загустения. Массу охлаждают и соединяют с размягченным взбитым сливочным маслом. Крем тщательно растирают до получения однородной пышной массы.

**» Торт творожный «**

Для основы: 0,5 кг печенья, немного молока.

Для крема: 0,5 кг творога, 150 г масла, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки какао, изюм.

Для глазури: 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка воды, 1 столовая ложка масла.

Растереть творог с маслом и сахаром, разделить массу на 2 части. В одну часть добавить какао, в другую — изюм. На фольге или полиэтилене разложить пласт из печенья (каждая печенюшка предварительно смачивается в молоке), на этот пласт нанести творог с изюмом, затем опять печенье, сверху — творог с какао и еще пласт печенья. Сварить глазурь и покрыть верх торта. Торт поставить в холодильник на 2 часа.

**» Малина со взбитыми сливками «**

Для основы: бисквит, 300 г малины, 200 г сливок, 200 г сахара.

*Для ванильного крема: 120 г сахарной пудры, 400 г молока, 2 яйца, 1 столовая ложка муки, ванилин, рюмочка коньяка или рома.*

Из бисквита нарезать палочки, уложить их на дно глубокой стеклянной посуды, сверху положить целую малину (можно землянику), посыпать сахаром и покрыть половиной приготовленного ванильного крема. Затем снова чередовать палочки, малину, сахар и крем. Сверху выложить взбитые сливки и поставить изделие на лед или в холодильник.

Способ приготовления ванильного крема: в глубокой посуде из сахарной пудры, молока, яиц, муки и ванилина сварить густой крем и добавить к нему рюмочку коньяка или рома.

## ПИРОЖНЫЕ НА ЛЮБОЙ ВКУС





❖ **Пирожные песочные «Корзиночки»** ❖

Тесто песочное из 1 стакана муки;

**I вариант:** любой сливочный крем из 100 г масла сливочного, свежие или консервированные фрукты 1 стакан.

**II вариант:** вместо крема варенье или повидло 0,5 стакана, фрукты 0,5 стакана; желе из 2 столовых ложек сахарного песка.

**III вариант:** крем белковый из 3 яичных белков; джем или повидло 0,5 стакана, сахарная пудра для обсыпки 1 столовая ложка.

Готовое тесто раскатывают до толщины 7 мм и нарезают на квадраты по размеру гофрированных формочек в виде корзиночек. Тесто прижимают к стенкам формочки большими пальцами обеих рук, а излишки теста удаляют. Если нет формочек, то из пласта теста вырезают стаканом круглые лепешки, смазывают их края яйцом и вокруг каждой лепешки укладывают бортик.

Выпекают корзиночки 15 минут при температуре 240-250°C. У корзиночки можно сделать дугообразную ручку. Для этого к кусочку песочного теста добавляют несколько капель воды и формируют дугу, которую выпекают вместе с корзиночками, а затем вставляют в начинку.

Охлажденные корзиночки наполняют кремом и фруктами, иногда заливают желе и охлаждают. Корзиночки с белковым

кремом ставят на несколько секунд в духовку или отделяют помадой. Повидло всегда кладут на дно корзиночки.

Мелкие песочные корзиночки можно наполнять салатами, гарнирами (зеленый горошек и др.) и подавать к столу как закуску или как гарнир к горячим блюдам. В этом случае при приготовлении песочного теста количество сахарного песка уменьшают.

### ❧ *Тарталетки* ❧

Тарталетки изготавливаются так же, как и пирожные «корзиночки». Отличие состоит лишь в том, что тарталетки наполняют свежими или консервированными фруктами и ягодами.

### ❧ *Песочное кольцо* ❧

400 г муки пшеничной высшего сорта, 160 г сахара, 240 г масла сливочного или маргарина, 3 яйца (2 шт. для смазки), сода пищевая — на кончике чайной ложки, 0,5 чайной ложки уксуса, ванилин — на кончике ножа, 1 стакан ядер орехов дробленых (жареных).

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм, формочкой вырезают кольца, смазывают их взбитым яйцом и укладывают смазанной поверхностью на жареные и мелко раздробленные орехи. Затем кольца переворачивают орехами вверх, раскладывают и выпекают.

### ❧ *Пирожное «Лодочка»* ❧

400 г муки пшеничной высшего сорта, 100 г сахара, 2 яйца, 150 г масла сливочного или маргарина, 0,25 чайной ложки соды пищевой, 0,5 чайной ложки уксуса, цедра одного лимона, 80 г шоколада, 40 г масла сливочного (для глазури), 10-15 шт. орехов грецких.

Яйца растирают с сахаром, сливочным маслом или маргарином, добавляя лимонную цедру (лимон несколько раз ошпаривают кипящей водой и протирают на мелкой терке), соду, погашенную уксусом, муку и замешивают крутое тесто, которое раскатывают в пласт толщиной до 2 см. Пласт нарезают на небольшие прямоугольники, из которых руками формируют небольшие лодочки. Последние укладывают на проти-

вень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, на расстоянии 1 см друг от друга.

Выпекают при температуре 210-220°C в течение 15-20 минут до румяного цвета. После выпечки изделия охлаждают и заполняют теплым шоколадом, растертым со сливочным маслом. Каждую «лодочку» заполняют до половины, в серединку ребром вставляют половинку грецкого ореха и ставят в холодильник на 30 минут для застывания шоколадной массы. При отсутствии шоколада лодочки можно заполнить желе.

### ❧ *Пирожное из яичных желтков со взбитыми сливками и вареньем* ❧

4 яичных желтка, 160 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, варенье из смородины или свежие фрукты, взбитые сливки.

Яичные желтки вместе с лимонным соком растирают с сахаром в пену. Небольшие тортовые формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой, заполняют на 2/3 готовым тестом, которое запекают в умеренно теплой духовке. Пирожные во время выпечки поднимаются, внутри станут полыми. Готовые пирожные выкладывают из форм, надрезают с боковой стороны и кондитерским шприцем (или ложкой) заполняют охлажденными взбитыми сливками. Сверху пирожные украшают взбитыми сливками и вареньем или фруктами.

### ❧ *Пирожное «Грильяжные шары»* ❧

250 г масла сливочного, 250 г сахара, 250 г крошек из подсушенного бисквита, 2 желтка, 1 столовая ложка рома, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

Для бисквита: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.

Для карамели: 300 г сахара, 75 г воды, 2 стакана орехов очищенных.

Приготовить бисквит: желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать со взбитыми белками, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовке со средним жаром. Бисквит хорошо остудить, поломать на мелкие кусочки и подсушить до готовности. Положить в стеклянную банку с пластмассовой крышкой и хранить в

сухом месте. Масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать указанное количество крошек, добавить ванилин и хорошо размешать. Скатать валик, порезать на одинаковые куски, сформовать шарики величиной с яблоко, положить на холод, чтобы хорошо застыли и окрепли. Очищенные орехи измельчить скалкой, добавить стакан так же измельченных крошек, перемешать и рассыпать на доске. Сварить карамель. Для этого смешать сахар с водой, поставить на плиту в узкой глубокой посуде и, мешая, довести до золотистого цвета. Остывшие и затвердевшие шарики брать на тонкую щепочку, опускать в карамель, сейчас же обваливать в измельченных орехах с крошкой. Делать надо очень быстро, чтобы не остыла карамель. Для этого посуду с карамелью надо держать в паровой бане.

#### ❖ *Пирожные «Шоколадные шары»* ❖

*Для теста:* 6 желтков, 8 белков, 70 г сахара, 170 г муки.

*Для начинки:* 200 г масла сливочного, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 стакана коньяка, 1 стакан вишен без косточек.

*Для глазури:* 100 г масла сливочного, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки картофельной муки, ванилин по вкусу.

Взбить белки в крутую пену, всыпать 40 г сахара, перемешать ложкой и добавить желтки, перемешанные с остальным сахаром и мукой. Положить тесто в кондитерский мешочек и через большую гладкую трубку выпустить на смазанный маслом лист конусообразные лепешки. Испечь в хорошо нагретой духовке. Готовые пирожные остудить, вынуть ножом с нижней стороны весь мякиш, оставив верхние корочки целиком, чтобы получились как бы коробочки. Приготовить крем: масло растереть с сахаром, постепенно прибавляя яйца. Когда сахар разотрется, добавить ванилин, какао и 2 столовые ложки коньяка. Свежие или консервированные, или вынутые из наливки вишни очистить от косточек, положить за сутки до приготовления в кастрюльку, засыпать 1/2 стакана сахара и залить оставшимся коньяком. Приготовленные бисквитные

коробочки слегка смазать кремом, затем заполнить вынутым бисквитным мякишем, перемешанным с 2/3 всего количества крема и 1 столовой ложкой коньяка. В середину бисквитной массы положить по нескольку вишен, вынутых из коньяка. Сверху пирожные замазать оставшимся кремом. Слепить по два начиненные и смазанные кремом пирожные, чтобы получились шары. Поставить на несколько часов в холодильник, чтобы пирожные хорошо окрепли, затем обмазать сверху шоколадной глазурью и дать ей хорошо высохнуть.

*Приготовление глазури.* Масло разогреть в кастрюльке, смешав с сахарной пудрой и ванилином, не давая кипеть на огне, пока не растворится сахар, прибавить какао, разведенное молоком. Вскипятить, всыпать картофельную муку, хорошо размешать на огне, после чего снять массу с огня и покрыть ею пирожные.

#### ❖ *Пирожные ореховые в шоколадной глазури* ❖

*150 г сахара, 150 г орехов очищенных грецких, 1 белок, 1 рюмка рома, 1 столовая ложка лимонного сока.*

*Для начинки:* 100 г масла сливочного, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана крепкого кофе, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

*Для глазури:* 100 г сахара, 2/3 стакана воды, 1 столовая ложка какао, 50 г масла сливочного.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, белком, ромом и лимонным соком, растирая массу до тех пор, пока сахар не разотрется полностью. Из приготовленного орехового теста сделать круглые пирожные величиной с небольшое яблоко. С одного бока пирожных сделать углубление. Рассадить пирожные на листе, покрытом белой бумагой, смазанной маслом, поставить в духовку на самый маленький огонь. При такой температуре держать пирожные до тех пор, пока они не подсохнут. Готовые пирожные остудить, заполнить углубления кремом, залить все шары шоколадной глазурью и слегка обсыпать рублеными орехами.

*Приготовление крема.* Растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя холодный крепкий настой кофе (1 столовая

ложка на 1/2 стакана воды) всыпать ванильный сахар. Тереть, пока не разотрется сахар.

Приготовление глазури. Из сахара и воды сварить сироп, как для варенья. Масло и какао растереть и постепенно влить в смесь тонкой струйкой сироп. Готовой глазурью сразу обливать пирожные, пока она не застыла.

#### *» Пирожное «Буше», « глазированное шоколадом*

*100 г муки пшеничной высшего сорта, 350 г сахара, 5 яиц, 275 г масла сливочного, 1 чайная ложка коньяка или вина, 4 столовые ложки молока сгущенного с сахаром, 3 столовые ложки какао-порошка, 2 столовые ложки молока цельного.*

Круглые заготовки бисквита «буше» делят на две части. Одну часть заготовок переворачивают выпуклой частью вниз, а гладкую сторону смазывают кремом (150 г сахара, 250 г сливочного масла, 1 чайная ложка коньяка или вина, 3 столовые ложки сгущенного молока). Вторую часть заготовок глазируют шоколадной глазурью (2 столовые ложки молока, 100 г сахара, смешанного с какао-порошком, 25 г сливочного масла перемешивают с 1 столовой ложкой сгущенного молока. При помешивании нагревают до полного растворения сахара и получения равномерной коричневой массы). Кружочки бисквита окунают в теплую жидкую массу и кладут на бумагу, пока глазурь не застынет и не затвердеет, затем заглазированные кружочки укладывают на кружочки, смазанные кремом..

#### *» Пирожное «Персики» «*

*2 яйца, 1,5 стакана сахарного песка, 2 столовые ложки сметаны, 100 г маргарина, 1/2 ложки соды.*

Все компоненты смешать, добавить муку и замесить крутое тесто. Затем скатать шарики размером с небольшое яблоко и резким движением ударить их об стол, чтобы получились полусферы. Перенести их на сухой противень и выпекать на небольшом огне. Готовые полусферы выложить на стол срезом вниз, затем вырезать серединку в виде небольшой ямки. Наполнить их кремом и сложить половинки.

Крем: 1 банку сгущенки кипятить 2 часа, затем добавить 150 г масла сливочного и 1 стакан толченых грецких орехов.

Готовые персики слегка подсушить, затем один бочок обмакнуть в свекольный сок, другой – в морковный и обвалить в сахарном песке.

#### *» Пирожное двухцветное «*

*120 г муки пшеничной высшего сорта, 2 чайные ложки крахмала картофельного, 350 г сахара, 6 яиц, 250 г масла сливочного, 2 чайные ложки коньяка или вина, 1 чайная ложка какао-порошка, 3 столовые ложки молока сгущенного с сахаром.*

Выпекают бисквиты толщиной 1-1,5 см с какао или без какао, пропитывают сиропом (80 г сахара и коньяк или вино) соединяют кремом (150 г сахара, 250 г сливочного масла, 1 чайная ложка коньяка или вина, 3 столовые ложки сгущенного молока). Поверхность покрывают кремом и разрезают пласт на кусочки, каждый кусочек украшают кремом.

#### *» «Буше» с орехами «*

*110 г муки пшеничной высшего сорта, 100 г сахара, 6 яиц, 2 капли эссенции уксусной, кислота лимонная – на кончике ножа, 1 стакан повидла, 0,5 стакана ядер орехов дробленых (жареных), фрукты, цукаты – по количеству пирожных.*

Бисквитное тесто (четное число кружков) отсаживают с помощью отсадочного мешочка на шероховатую бумагу, помещенную на листы. Выпекают, охлаждают и отделяют кружочки от бумаги. На каждый кружочек кладут повидло, смешанное с орехами, накрывают другим кружочком и склеивают между собой. Верхнюю поверхность пирожного смазывают повидлом, посыпают орехами, в серединку кладут цукат или ягоду, кусочек фрукта, обмакнутого в горячий сахарный сироп.

#### *» «Буше» с белковым кремом «*

*200 г муки пшеничной высшего сорта, 370 г сахара, 14 яиц, кислота лимонная - на кончике ножа, 2 капли эссенции уксусной, 0,1 чайной ложки сахара ванильного, 2 столовые ложки джема или повидла.*



Бисквитное тесто с помощью отсадочного мешочка отсаживают на бумагу, помещенную на листы. Бисквитные кружочки выпекают, охлаждают, освобождают от бумаги и приступают к изготовлению пирожного.

На середину плоской стороны кружочка отсаживают немножко повидла, а на него кладут в виде шапки белковый крем (200 г сахара, 5 шт. яиц, 0,1 чайной ложки ванильного сахара)

### • Эклеры с шоколадной глазурью • и заварным кремом

**Для теста:** 100 г масла, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 4 яйца.

**Для крема:** 3/4 стакана молока. 1/2 столовой ложки муки картофельной. 1/2 столовой ложки муки пшеничной, 1 желток, 1/2 стакана сахара, 100 г масла, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

**Для глазури:** 100 г сахара, 1 тонкий стакан воды, столовая ложка какао, 1 столовая ложка масла.

Вскипятить воду с маслом, добавить щепотку соли, в кипящую воду всыпать сразу всю муку и быстро перемешать на плите, убавив огонь. Помешивая, подержать тесто на огне, чтобы оно высохло. Снять с плиты, немного охладить и втереть в него по одному четыре яйца (каждое яйцо надо втирать до тех пор, пока оно хорошо не вотрется). Из кондитерского мешочка через гладкую трубочку на смазанный масленый лист выпускать небольшие колбаски толщиной в мизинец длиной 5-6 см. Испечь в горячей духовке. Когда пирожки хорошо поднимутся и зарумянятся, убавить огонь и допекать на среднем огне. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом. Сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза (поэтому лучше надрезать ближе кверху).

Приготовление крема. Картофельную и пшеничную муку хорошо перемешать, разбавить половиной порции холодного молока, остальное молоко вскипятить и влить его в приготовленную массу, непрерывно помешивая. Прокипятить и, сняв с огня, остудить при комнатной температуре. Масло, сахар и желток слегка растереть и, постепенно добавляя по чайной

ложке, втереть остывшую мучную массу. Добавить ванильный сахар.

Приготовление шоколадной глазури. Вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масляную смесь тонкой струей влить теплый сироп, мешая массу. Приготовленной глазурью сразу же покрыть эклеры.

### • Пирожное слоеное •

450 г муки пшеничной высшего сорта, 270 г масла сливочного или маргарина, 6 яиц (5 шт. на крем), 200 г сахара, 0,25 чайной ложки кислоты лимонной, 0,75 стакана воды, ванилин - на кончике ножа.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6 мм и нарезают на полоски шириной 10 см. Каждую полоску нарезают поперек на ленты длиной 2-3 см. Последние наматывают на металлическую конусную трубочку (длина 125 мм, диаметр в широкой части - 28 мм, в узкой - 5 мм): левой рукой держат трубочку за широкую часть, а большим пальцем правой прикрепляют кончик ленты к узкому концу трубочки и наворачивают ленту, слегка растягивая ее на трубочке, чтобы один край ленты заходил за другой. Выполняют 57 витков. Конец ленты прижимают большим пальцем правой руки к трубочке, а левой укладывают на смоченный водой лист, смазывают яйцом и выпекают в течение 20-25 минут при температуре 240°C.

Для равномерной пропекаемости трубочку укладывают на лист с промежутками, почти равными их ширине. Охлажденные слоеные трубочки заполняют кремом.

### • Пирожное «Сюрприз» •

1800 г пшеничной муки высшего сорта, 1000 г сливочного маргарина, 480 г сахарного песка, 100 г яйца (меланж), 5 г питьевой соды.

**Для крема:** 1040 г сливочного масла, 700 г сахарной пудры, 30 г натурального кофе.

**Для оформления:** 300 г шоколада.

**Выход:** 5000 г (100 пирожных по 50 г).

Сливочный маргарин, сахарный песок и меланж взбивают в однородную массу. Добавляют питьевую соду и продолжают

взбивать еще несколько минут. Ссыпают пшеничную муку и замешивают однородное тесто. Раскатывают в пласт толщиной 3-5 мм. Выемкой диаметром 5,5-6 см вырезают лепешки. Выпекают 10-15 минут при 220-240°C. Для крема сливочное масло взбивают с сахарной пудрой, добавляют вытяжку натурального кофе и продолжают взбивать в однородную массу.

Выпеченные лепешки соединяют попарно, промазывая кофейным кремом. Поверхность глазируют растопленным шоколадом, затем из крема наносят узор в виде лепестка.

#### ❧ *Пирожное «Солнышко»* ❧

*Для теста:* 3000 г пшеничной муки, 1150 г сахарного песка, 1160 г маргарина, 860 г яйца, 10 г аммония.

*Для отделки:* 860 г сахарного песка, 25 г 9% -ного уксуса, 30 г какао-порошка.

*Для начинки:* 465 г повидла.

*Выход:* 6500 г ( 100 пирожных по 65 г ).

Маргарин и сахарный песок взбивают в однородную массу, добавляют аммоний, пшеничную муку и замешивают тесто. Раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. Круглыми гофрированными выемками (диаметром 6 и 6,5 см) вырезают лепешки.

Укладывают их на смазанный маслом кондитерский лист и выпекают 10 минут при 240-250°C. Остывшие лепешки склеивают попарно повидлом. Верхнюю часть покрывают глазурью.

#### ❧ *Ореховые пирожные с вареньем,* ❧ *глазированные шоколадной помадой*

*250 г муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 250 г сахарной пудры, 250 г растертых орехов, 2 яичных желтка, варенье из смородины.*

*Шоколадная помада:* 100 г сахарной пудры, 100 г маргарина, 20 г какао в порошке, 1 столовая ложка молока.

В муке размешивают ножом масло или маргарин, добавляют в массу сахар, орехи, яичные желтки и вымешивают тесто. Готовое тесто раскатывают на посыпанной мукой доске, нарезают из теста формой фигуры в виде кружков, которые перекладывают на противень и выпекают в духовке. Готовые и

охлажденные изделия намазывают вареньем и соединяют намазанными сторонами. Сверху пирожные глазируют шоколадной помадой.

Шоколадная помада: в кастрюлю кладут сахар, маргарин, какао в порошке, молоко и над паром, постоянно помешивая, варят до загустения массы.

#### ❧ *Пирожное из молока и картофеля* ❧

Вскипятить три четверти литра молока. Взять 60 г картофельной муки, размешать ее в нескольких ложках холодного молока, взять 60 г сахара, на котором истерта кожа одного лимона, и все это соединить с кипящим молоком. После этого взбить 6 яичных желтков и влить туда же молоко, беспрестанно помешивая и не давая кипеть, а только пузыриться. Все это вылить на блюдо, которое пойдет на стол, и гарнировать безе.

Готовить безе так: сбить 6 яичных белков в пену. Вскипятить в кастрюле молоко пополам с водой, и, отделяя ложкой, смоченной водой, от взбитой яичной массы белки, опускать их в кипяток. Вынув оттуда безе, выложить на опрокинутое сито для стока воды.

#### ❧ *Пирожные кофейные* ❧

*6 яиц, 200 г сахарной пудры, 160 г муки, 1/2 столовой ложки 6%-ного уксуса.*

*Для кофейного крема:* 6 белков, 450 г сахара, 300 г масла сливочного, растворимый кофе в порошке по вкусу, 1 пакетик ванильного сахара.

*Для кофейной глазури:* 300 г сахара, 1 тонкий стакан воды, 1/2 столовой ложки уксуса 6%-ного, 2 чайные ложки растворимого кофе в порошке.

Желтки, отделенные от белков, взбить с сахарной пудрой в пышную массу, добавить уксус, растереть, на взбитую массу положить муку и взбитые белки, осторожно вымешать и выложить на противень, выстланный смазанной маслом бумагой, разровнять и испечь в духовке со средним жаром. Готовый бисквит остудить, разрезать по горизонтали на два пласта, сбрызнуть каждый пласт некрепким сладким кофе, положить 2/3 всего крема, накрыть верхним пластом, покрыть глазурью

Когда глазурь застынет, разрезать пласт на квадратные пирожные, из кондитерского мешочка через узорную трубочку украсить оставленным кремом.

Приготовление кофейного крема: белки размешать с сахаром, поставить на паровую баню и взбить в крутую пену. Снять с огня и, взбивая остудить до температуры парного молока, добавить по одной столовой ложке растертое масло, смешанное с растворимым кофе и ванильным порошком. Приготовление глазури: из сахара и подкисленной воды сварить сироп, залить им растворимый кофе и тщательно перемешать.

#### ❧ Медовое пирожное с вареньем к чаю ❧

420 г муки, 200 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 15 г пищевой соды, 2 яйца, 180 г сливочного масла или маргарина, лимонная цедра, 6 столовых ложек меда, любое варенье.

Муку, смешав с сахарной пудрой, ванильным сахаром и пищевой содой, просеивают через сито, добавляют яйца, масло или маргарин, измельченную лимонную цедру, мед и замешивают тесто, которое, тщательно вымесив, оставляют на расстойку на 12 часов. Готовое тесто раскатывают на посыпанной мукой разделочной доске, нарезают из него фигуры в виде кружочков. Половину этих фигур перекладывают на противень; у остальных фигур наперстком вырезают середину, смазывают их яичным желтком и тоже перекладывают на противень. Изделия выпекают в духовке. Готовые изделия намазывают вареньем, соединяют намазанными сторонами, причем сверху должен быть кружочек с полостью серединой.

#### ❧ Лимонное пирожное ❧

Для теста: 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, тертую цедру 1 лимона, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Для крема: сок из 2 лимонов, 40 г муки, 280 г сахара, 1 л молока, 3 яичных белка, молотое ядро ореха или миндаля.

Сливочное масло, сахар и яйцо вымешивать в течение 15 минут. Затем, не переставая вымешивать, добавить к ним

тертую лимонную цедру и перемешанную с порошком для печенья муку.

В противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, уложить тесто и выпекать. Остывший корж покрыть толстым слоем лимонного крема и посыпать сверху молотым орехом или миндалем.

Способ приготовления крема: лимонный сок, муку и сахар хорошо размешать в холодном молоке и сварить из этих продуктов на умеренном огне, непрерывно помешивая, густой крем. Посуду с готовым кремом снять с огня и осторожно домешать к нему пену из 3 яичных белков.

#### ❧ Кольца лимонные ❧

260 г муки, 120 г сливочного масла, тертую лимонную цедру, 80 г сахара, 1 яичный желток, чайную ложку лимонного сока, молотое ядро грецкого ореха с сахаром, фруктовое повидло.

Из муки, сливочного масла, тертой лимонной цедры, сахара, яичного желтка, лимонного сока вымесить песочное тесто, раскатать в тонкий пласт и разделить на две части. Из одной половины — вырезать круглые лепешки, а из другой — такие же по размеру лепешки, но с фигурными краями и середину в них вынуть наперстком.

Фигурное кольцо склеить с круглой лепешкой фруктовым повидлом, поверхность лепешек посыпать молотым орехом с сахаром.

Изделия выпекать в смазанном маслом противне до светло-коричневого цвета.

Ямочки в готовом печенье заполнить фруктовым повидлом.

#### ❧ Шарик с повидлом ❧

Для теста: 500 г муки, 1 пачку порошка для печенья, 200 г маргарина, 80 г толченого в ступе сахара-рафинада, щепотку соли, сок и тертую цедру с 1/2 лимона, 1 яичный желток, 20 г дрожжей, 50 г молока.

Для начинки: повидло; молотое ядро грецкого ореха с сахаром для обкатки.

Муку перемешать на доске с порошком для печенья, добавить маргарин, толченый сахар-рафинад, соль, лимонный сок и тертую лимонную цедру, яичный желток и дрожжи, разведенные в молоке. Вымесить тесто средней консистенции, сформовать из него 42 шарика и на верхушке каждого сделать ямочку с помощью наперстка. Шарик смазать яичным белком, обкатать в молотом орехе с сахаром, а ямочки заполнить фруктовым повидлом.

#### ❧ *Колбаски с орехами* ❧

100 г ядра грецкого ореха, 160 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 150 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 2 чайные ложки сметаны.

Из молотого ореха, сливочного масла, яичных желтков, сахарной пудры, ванильного сахара, муки, сметаны и порошка для печенья вымесить тесто и скатать из него колбаски толщиной в палец, длиной 12 см.

Колбаски согнуть в виде подковы и выпекать в смазанном маслом противне при средней температуре.

#### ❧ *Трубочки из сливок «Любимые»* ❧

*Для теста:* 500 г муки, 2 яйца, 1 пачку порошка для печенья, щепотку соли, 2 столовые ложки рома, 200 г холодной воды, 300 г сливочного масла.

*Для начинки:* 400 г сливок, 1/2 пачки ванильного сахара, 150 г сахара.

Муку, перемешанную с порошком для печенья, яйца, щепотку соли, ром, воду вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и доски. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, положить сверху кусок сливочного масла, сложить тесто и снова раскатать в тонкий пласт. Этот процесс повторить 2-3 раза с интервалами в 20 минут. В последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2-3 мм и нарезать полоски шириной 1 см. Полоски накрутить на конусообразные жестяные или самодельные трубочки из картона (примерная длина их 10 см) так, чтобы четверть ширины полоски легла на предыдущий виток. Затем поверхность изделий смазать яйцом.

Трубочки уложить на металлический лист и выпечь до румяного цвета.

После этого трубочки-формы удалить, изделия охладить, наполнить пеной при помощи кондитерского мешочка и посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления пены: сливки с ванильным сахаром и сахарным песком взбить в крепкую пену.

#### ❧ *Пирожное с мармеладом и фруктами* ❧

400 г муки пшеничной высшего сорта, 60 г сахара, 240 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, сода пищевая — на кончике чайной ложки, 0,5 чайной ложки уксуса, ванилин — на кончике ножа, 1 стакан повидла или мармелада, фрукты свежие или ягоды — по количеству пирожных.

Горячую песочную лепешку толщиной 5-7 мм укладывают на фанерный лист, намазывают теплым мармеладом или повидлом и закрывают другой горячей лепешкой. Края лепешек должны точно совпадать друг с другом. На поверхность верхней лепешки наносят слой теплого мармелада или повидла. После выстойки в течение часа склеенные лепешки разрезают ножом, смоченным в горячей воде, на прямоугольные пирожные. На каждое пирожное укладывают свежие фрукты, глазированные горячим мармеладом или повидлом.

#### ❧ *Пирожное испанское* ❧

1/2 бутылки белого столового вина, 300 г сахара, 3 гвоздики, цедра с одного лимона, 13 яиц, щепотка соли.

Вино вскипятить со 100 г сахара, гвоздику, лимонную цедру и соль, процедить, вбить 4 яйца. Взбивать массу на легком огне, пока сгустится в виде крема. Положить на блюдо тонко нарезанные ломтики сдобной булки и облить их приготовленной массой. Дать стоять 1/2 часа, после чего ломтики хлеба обвалить в картофельной муке и изжарить во фритюре, чтобы подрумянились.

В обмазанную маслом форму, предварительно обсыпанную сухарями, накладывают ряд поджаренных ломтиков, посыпают изюмом, толченым миндалем и цедрой с сахаром и так продолжают, пока форма не наполнится до 3/4. 9 яиц разболтать с

200 г сахара и бутылкой молока и вылить на ломтики. Покрывать форму промасленной бумагой и печь прогреть форму. Перед подачей облить сметаной, густо посыпать сахаром и опять ненадолго поставить в печь. Сметану можно заменить фруктовым желе. В этом случае форму в печь не ставят.

#### ❧ *«Пирожное из черного хлеба»* ❧

20 желтков, 400 г сахара, 100 г миндаля, цедра с одного лимона, 1/2 тертого мускатного ореха.

Взбить венчиком желтки с сахаром и толченым миндалем, цедрой с одного лимона, 1/2 тертого мускатного ореха или с палочкой ванили, стертой с сахаром. Сюда же прибавляют толченых ржаных сухарей, смешивают все, выкладывают в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и запекают.

#### ❧ *«Миндальные близнецы»* ❧

Для теста: 2 яичных белка, 80 г сахарной пудры, 160 г молотого миндаля.

Взбить яичные белки в пену и осторожно смешать с сахаром и миндалем.

На противень, выстеленный смазанной маслом бумагой, чайной ложечкой уложить готовую миндальную массу в виде бугорков на расстоянии 2-3 см один от другого.

Склеить остывшие изделия по два шоколадным кремом.

Приготовление шоколадного крема: из 100 г сахара и 75 г воды сварить густой сироп, добавить к нему 100 г тертого шоколада и размешивать, пока растает шоколад. В густую массу добавить 1/2 часть яйца. Получившийся крем хорошо вымешать и остудить.

#### ❧ *«Ванильная жемчужина»* ❧

100 г сахара, 120 г сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара, 3 яичных желтка, 150 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Сахар, масло, ванильный сахар и яичные желтки (их надо добавлять по одному) хорошо вымешать до получения пенистой массы, добавить к ней муку, предварительно соединенную с порошком для печенья, и снова тщательно вымешать.

Готовую массу выложить чайной ложкой в виде небольших бугорков на покрытый бумагой металлический лист. Выпекать при высокой температуре.

#### ❧ *«Ромео и Джульетта»* ❧

800 г муки, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 300 г сахара, 100 г молока, 1 пачку порошка для печенья, 2 столовые ложки тертого шоколада или какао, повидло.

Сливочное масло, 5 яичных желтков и сахар хорошо растереть в пенообразную массу, затем по частям добавить к ней молоко, перемешанную с порошком для печенья муку и крепкую пену из яичных белков.

Большой противень смазать маслом, посыпать мукой и в одну его половину вылить 1/2 приготовленной массы. В оставшуюся массу добавить шоколад или какао и вылить темную массу во вторую половину противня. Между белой и коричневой массой поставить перегородку из картона, обернутого бумагой.

Выпеченное тесто склеить фруктовым повидлом и нарезать кирпичиками.

#### ❧ *«Улитки» из орехов»* ❧

300 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сахара, 30 г дрожжей, тертую лимонную цедру, 50 г ядра грецкого ореха, 60 г маргарина, 30 г какао, немного молотой корицы, 60 г изюма, 250 г теплого молока, щепотку соли.

Смешать дрожжи с 1 чайной ложкой сахара, молока, приготовить опару. Добавить муку, 2 яичных желтка, щепотку соли, тертую лимонную цедру и замесить тесто. Накрывать его салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1 см.

Маргарин нарезать тонкими ломтиками, покрыть ими пласт, сложить его и раскатать, как слоеное тесто, повторяя эту операцию 3 раза через каждые 15 минут. Последний раз раскатать тесто в пласт по размеру доски, посыпать молотым орехом, какао, сахаром, молотой корицей и изюмом. Начинку хорошо вдавить в тесто и скатать его в рулет. Скатанный рулет нарезать кусками толщиной 1 см.

На смазанный маслом и посыпанный мукой противень уложить «улитки» плашмя (пластом) и выпекать до золотистого цвета.

❖ *«Улитки» с корицей»* ❖

*(чехословацкая кухня)*

2 стакана муки, 1 столовая ложка жира, 2 чайные ложки сахара, 12 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка изюма, 0,5 чайной ложки соли, корица.

Приготовить дрожжевое тесто, после расстойки раскатать его пластом толщиной 1 см, смазать жиром, посыпать сахаром, корицей, изюмом и свернуть плотным рулетом. Затем нарезать на куски, шириной 2 см, уложить разрезом вверх на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпечь.

❖ *Пирожные яблочные (эстонская кухня)* ❖

4 шт. яблок, 10 шт. яиц, 1 стакан сахара, 2 чайные ложки крахмала, пекарский порошок (или раствор лимонной кислоты).

Желтки растереть с сахаром добела. Яблоки испечь в духовке, пюре смешать с желтками, сахаром и крахмалом, ввести взбитые белки, пекарский порошок и выпечь.

❖ *Палочки ореховые (канадская кухня)* ❖

1,5 стакана муки, 250 г земляных орехов, 2 яйца, 200 г сахара, 1 столовая ложка молока, 1-1,5 столовой ложки масла сливочного, соль.

Из просеянной муки, нарубленных орехов, сахара, взбитых яиц, молока, растопленного масла и соли замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 см, нарезать полосками 8×2 см и выпекать на среднем огне минут 20.

❖ *Пирожные пестрые (литовская кухня)* ❖

1,5 стакана муки, 120 г масла сливочного, 2 шт. желтков, 0,5 стакана пудры сахарной, 50 г орехов (ядра), 20 г сушеной черники, сахар ванильный, сода, соль.

Масло растереть добела, желтки растереть с сахарной пудрой также добела, смешать с маслом, мукой, в которую добавлены сода и ванильный сахар, замесить тесто, поставить его на несколько часов в холодное место. Затем скатать шарики

величиной с грецкий орех, уложить на противень с большими промежутками (чтобы при выпекании не слиплись), смазать яйцом, посыпать измельченными орехами и черникой и поставить минут на 15 в горячую духовку.

❖ *Пирожные кукурузные (молдавская кухня)* ❖

2 стакана муки кукурузной, 6 столовых ложек масла сливочного, 2 стакана сахара, 10 шт. яиц, корица, мед.

Желтки, масло, сахар растереть добела, ввести взбитые в крепкую пену белки, постепенно добавить муку и корицу. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень, разровнять и выпекать на очень слабом огне несколько минут. Готовый, еще горячий пласт нарезать на куски и полить горячим медом, наколол в нескольких местах вилкой.

❖ *Баклава по-кишиневски (молдавская кухня)* ❖

*Для теста:* 4 стакана муки, 2 столовые ложки масла растительного, 3 шт. яиц, 1,5 стакана воды, соль.

*Для начинки из орехов:* 540 г орехов (ядра), 1,5 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла, ванилин.

*Для начинки из мака:* 15 столовых ложек мака, 6 столовых ложек сахара, 0,7 стакана молока, 2 столовые ложки тертых сухарей, 1-2 шт. яиц.

*Для сиропа:* 1 кг меда, 0,7 стакана воды.

Замесить не очень крутое тесто. Месить его до тех пор, пока не станет эластичным и не начнет отставать от рук. Затем скатать его в шар, накрыть теплым полотенцем и дать постоять полчаса. После этого разделить на шарики величиной с яйцо, раскатать скалкой, осторожно вытянуть во все стороны, чтобы стало тонким, как бумага, сбрызнуть маслом. На смазанный жиром противень положить два пласта, на них — слой молотых орехов, смешанных с сахарной пудрой и ванилином, накрыть пластом теста, смазать маслом и снова посыпать орехами — и так несколько раз. В конце положить мак, накрыть двумя пластами теста, хорошо смазанными сливочным маслом. Баклаву горячим ножом нарезать ромбами, разрезы залить растопленным маслом и выпекать около часа.

Для приготовления начинки мак хорошо промыть, растереть в ступке, переложить в кастрюлю, залить молоком и варить до мягкости, затем добавить тертые сухари, ванилин, сахар, яйца и хорошо размешать. Пока баклава выпекается, приготовить медовый сироп: мед смешать с водой и варить полчаса на слабом огне. Когда баклава зарумянится, залить ее частью сиропа и поставить в духовку еще минут на 15. Потом остудить и подать к столу, полив остатками сиропа.

#### » Баклава «Батуми» (аджарская кухня) «

*Для теста:* 5 стаканов муки, 100 г масла сливочного, 2 яйца, 1 стакан воды, соль.

*Для фарша:* 0,7 кг фундука, 1 стакан сахара.

*Для сиропа:* 0,75 стакана воды, 1 стакан сахара.

Из яиц, муки, масла, подсоленной воды замесить тесто средней густоты. Раскатать из него 20 коржей и выложить их на круглую жаровню один на другой следующим образом: три коржа, смазывая каждый маслом, на четвертый положить ореховый фарш — и так несколько раз. Затем нарезать получившийся пирог на ромбы, выпечь и залить горячим сиропом. Для приготовления фарша орехи очистить, подсушить в духовке, пропустить через мясорубку и смешать с сахаром.

#### » Пахлава бакинская « (азербайджанская кухня)

*Для теста:* 2 стакана муки, 2 столовые ложки масла топленого, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 0,5 стакана воды.

*Для начинки:* 250 г орехов очищенных, 1 стакан сахара, 5 г корицы, кардамон.

*Для смазки и заливки:* 120 г масла сливочного, 120 г меда, 1 яйцо.

Масло и яйцо взбить, добавить разведенные дрожжи, муку и замешать тесто. Оставить его подниматься при комнатной температуре в течение 1,5 часа.

Миндаль опустить в кипяток и выдержать в нем минут 7, подсушить, очистить от кожицы, истолочь, смешать с сахаром, корицей, кардамоном. (Если вместо миндаля используются грецкие орехи, их ошпаривать не нужно). Тесто разделить

пополам, одну часть раскатать толщиной 2 мм, а другую — 2,5. Толстый пласт положить на смазанный маслом противень, на него — начинку слоем 3-5 мм, накрыть тонким пластом, края защипать, не натягивая верхний пласт. Пахлава должна точно входить в противень, без зазоров. Дать ей подойти в течение 10 минут, смазать желтком, разрезать на ромбовидные кусочки (7×5 см) и сразу же поставить в нагретую до 200-220°С духовку. Минут через 10 вынуть, залить растопленным маслом, опять смазать яйцом и поставить в духовку. Огонь убавить и печь минут 25. Готовую пахлаву, не вынимая из противня, полить по линиям разреза медом и дать ему впитать его.

#### » Пирожное «Мокко» «

*500 г муки, 7 г питьевой соды, 170 г сахарной пудры, 1 чайная ложка молотого натурального черного кофе, 1 яичный желток, 1 яйцо. 200 г сливочного масла или маргарина.*

*Для начинки:* 130 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 0,25 л настоя крепкого натурального черного кофе, 1 столовая ложка муки (желательно высшего сорта).

*Кофейная помада:* 200 г сахарной пудры, 2 столовые ложки настоя горячего натурального черного кофе, 1 чайная ложка растительного масла.

Муку, смешав ее с питьевой содой и сахаром, просеивают через сито, добавляют молотый черный натуральный кофе, яичный желток, яйцо, масло или маргарин и замешивают тесто, которое оставляют на 1 час вылежаться. Затем готовое тесто раскатывают на посыпанной мукой доске на пласт толщиной 0,5 см и нарезают из теста формой фигуры в виде кружков, которые перекладывают на противень и выпекают в духовке. Готовые и охлажденные изделия намазывают начинкой из какао, соединяют намазанной стороной. Сверху пирожные глазируют кофейной помадой.

Начинка: в охлажденный настой черного натурального кофе замешивают муку, массу варят до получения густой кашицы; масло растирают с сахаром и примешивают охлажденную кашу.

Кофейная помада: сахар заливают горячим настоем черного натурального кофе, добавляют растительное масло, массу взбивают до загустения.

☛ *Трубочки со сметаной (украинская кухня)* ☛

0,5 стакана муки, 3 яйца, 0,75 стакана сахара, 1 стакан сметаны (или сливок, крема), 0,5 стакана земляники (или клубники, ягоды из варенья), 1 столовая ложка масла сливочного.

Яйца растереть с сахаром, добавить небольшими порциями муку и растереть, пока масса не побелеет и не станет однородной. Вылить ее на смазанный жиром противень так, чтобы слой теста был тонким (иначе трубочка не свернется), и поставить противень в духовку на 2-3 минуты. Потом вынуть, разрезать на квадратики (как для вареников) и с помощью специальных формочек свернуть в трубочки (делать это нужно быстро, пока тесто не остыло). Потом снова поставить противень с трубками в духовку на 1 минуту. Остывшие трубки наполнить взбитой сметаной, украсить земляникой (или клубникой, ягодами из варенья без сиропа).

☛ *Угольники с повидлом* ☛

250 г муки, 130 г сахара с ванилином, 40 г топленого маргарина, соду, 1 яйцо, 1 яичный желток, 100 г сметаны.

*Для начинки: повидло.*

Приготовить тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 2-3 мм и обыкновенной теркой нажать на его поверхность, чтобы на тесте образовались мелкие дырочки.

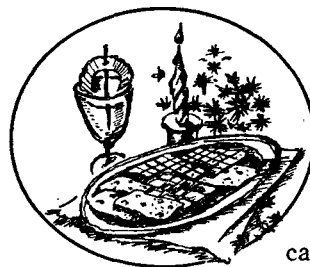
Формочками для штамповки печенья нарезать равное количество треугольников и четырехугольников, уложить их на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, и выпекать до готовности.

Выпеченные изделия склеить по два (треугольник с четырехугольником) фруктовым повидлом.

## МЕРЕНГИ, ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ ИЗ МЕРЕНГ







Из всех выпеченных изделий самое простое и доступное для каждой хозяйки, даже начинающей, — это меренги. Кстати, это единственное выпечное изделие, приготавливаемое без муки. Меренги тают во рту без следа, возможно, поэтому они и по вкусу всем — и взрослым, и детям. Сегодня меренги особенно популярны. Почему? Да потому, что это, пожалуй, наименее трудоемкое изделие. Некоторые неправильно называют меренги бeze. Родство между ними, безусловно, есть. Ведь в том и другом случае используются яичный белок и сахар. Но изделия получаются разные. Бeze — это крем из белка и сахарного сиропа, а меренги — выпеченное, точнее сказать, высушенное изделие, легкое и шуршащее, совсем как ветерок. Недаром в прежние времена изделие это именовалось «испанский ветер».

Постепенно рецептура и технология приготовления упрощались, и сегодня приготовить меренги предельно просто. Если в доме имеется миксер, изготовление их занимает ровно 13 мин. Основной рецепт: на 1 тонкий стакан сахара — 4 белка. Далее — дело техники. И все же... Даже в этом простом деле есть свои тонкости. Сначала белки взбивают без сахара до получения стойкой пены, затем постепенно тонкой струйкой всыпают сахарный песок при непрерывном взбивании. Взбитую белковую массу при помощи кондитерского мешка с гладкой или резной трубочкой быстро отсаживают в виде лепешек, ракушек или шишек, ежиков на противни, смазанные маслом либо застланные пергаментной бумагой или калькой. Если у вас нет кондитерского мешка или резной трубочки,

взбитую массу можно выкладывать на лист ложкой. Очень важно при выпечке меренг соблюдать необходимый температурный режим. Лист с отформованными меренгами необходимо ставить в только что зажженную газовую духовку и медленно, в течение 1,5-2 часа выпекать-сушить при температуре не выше 100° С. Как определить готовность меренг? Во-первых, по тому, как легко они отстают от противня или листа бумаги, на котором выпекаются; во-вторых, по шуршанию, легкому потрескиванию, которое издают хорошо пропеченные меренги. Поднесите их к уху, и вы услышите примерно такой же шум, какой слышится из морской раковины. Вот меренги готовы. Можно подавать их к чаю или кофе. Но нет предела совершенству.

**Глазированные меренги.** Выпеченные меренги можно сделать более привлекательными, праздничными, если покрыть их шоколадной глазурью.

**Для глазури:** 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, 2 столовые ложки какао-порошка, 3 столовые ложки горячей воды.

Все указанные в рецептуре компоненты соединить, поставить на огонь и довести до жидкотекучего состояния. Удобнее всего использовать для этого маленькую эмалированную мисочку. Чтобы глазурь на изделии лучше блестела, разогреть ее лучше на водяной бане, а не на открытом огне. Глазируют меренги так: погружают их в глазурь и слегка встряхивают, чтобы не было потеков. Поверх шоколадной глазури можно сделать любой рисунок из белой сахарной глазури. Можно глазировать меренги цветной сахарной глазурью — розовой клюквенной или, скажем, желтой — с добавлением высушенной и тонко смолотой апельсиновой корочки (цедры).

Белая глазурь готовится так. Нужно взять белок одного яйца и сбивать его, постоянно добавляя просеянную сахарную пудру, до тех пор, пока не получится масса, достаточно вязкая, густая и пластичная. Затем нужно набрать немного глазури в пергаментный кулечек с совсем крошечным отверстием и, выдавливая из него тонкие, как волосок, линии, «расписать» меренги, призвав на помощь собственную фантазию. Если

рисунок начнет расплываться, значит, нужно добавить в глазурь еще немного сахарной пудры. Если, напротив, глазурь получится слишком густой, нужно добавить одну (только одну!) каплю воды. Не огорчайтесь, если на первый раз у вас не все получится. Со временем, когда подключится интуиция, вы добьетесь успеха.

Из меренг можно приготовить вкусные и красивые торты, пирожные, птифуры.

Чтобы меренги не получились излишне сладкими, желательно использовать фруктово-ягодные добавки с заметно выраженной кислоткой.

### ❖ *Торт «Невеста»* ❖

**Для основы:** 2-3 коржа из меренг, приготовленных по основному рецепту.

**Для начинки:** 1 стакан брусничного варенья.

**Для отделки:** сливочный крем.

Испек коржи, охладить, склеить их брусничным или клюквенным вареньем. Поверхность покрыть тонким ровным слоем сливочного крема. Края торта оформить мелким печеньем из меренг, чередуя печенья круглой гладкой формы с ракушками. На лист пергамент из кондитерского мешка через трубочку посадить цветки «магнолия», поместить их в холодильник, чтобы они застыли, после чего кончиком иожа сиять с пергамент и перенести на торт. Готовый торт поставить на 2 часа в холодильник.

### ❖ *Торт «Людмила»* ❖

**Для основы:** 4 коржа из меренг, приготовленных по рецептуре, 8 белков, 2 стакана сахара (лучше приготовить массу в 2 приема).

**Для крема:** 600 г сливочного масла, 300-400 г сахарной пудры, 100 г какао-порошка, 6 желтков, 2 столовые ложки молотого кофе, 70 г молока.

Масло растереть с сахарной пудрой и какао-порошком и, не прекращая растирания, постепенно добавлять по одному желтку. Кофе залить молоком, довести до кипения и минуты 3 поддержать на слабом огне, охладить и, не процеживая, доба-

вить в крем. Коржи намазать кремом, положить один на другой, слегка надавить, поверхность и края аккуратно намазать кремом, нанести рисунок из крема, поставить на 2 часа в холодильник.

#### ❧ *Торт с апельсинами и орехами* ❧

*Для основы:* 2-3 коржа из меренг, приготовленными по основной рецептуре.

*Для отделки:* 1 стакан ядер орехов, обжаренных и измельченных, 2 апельсина, сливочный крем с добавлением апельсиновых цукатов.

Испечь 3 круглых коржа с отверстием в середине, охладить, намазать кремом, положить один на другой, слегка надавить. Поверхность и края обмазать сливочным кремом, посыпать ядрами орехов, украсить дольками апельсина. Подавать к кофе или чаю.

#### ❧ *Торт «Земляничка»* ❧

*Для основы:* 3 коржа из меренг, приготовленных по основному рецепту.

*Для начинки, оформления бортика и поверхности:* сливочный крем.

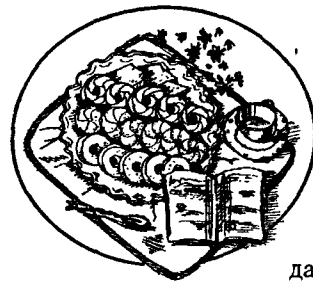
*Для отделки:* 300-400 г земляники.

Испечь круглой или овальной формы коржи и прослоить их белым сливочным кремом. Бортики торта оформить мелкими меренгами, чередуя круглые гладкие с ракушками. Поверхность торта нужно покрыть ровным слоем сливочного крема, а сверху аккуратно уложить ягоды свежей земляники или любые другие. Торт сразу же подавать и столу.

#### ❧ *Птифуры из меренг* ❧

Эти маленькие пирожные со сливочным кремом и красивы, и вкусны. Из одной порции белого сливочного крема, изготовленного из 200 г сливочного масла, можно сделать, к примеру, желтые птифуры, добавив в крем 2 яичных желтка и отщипав на меренги несколько желтых цветков. Затем добавить в оставшийся крем 1-2 чайные ложки какао-порошка и получится красивый, вкусный и ароматный крем коричневого цвета.





Домашнее печенье украсит даже самый скромный стол. Его любят все, но особенно дети. Красочно оформленное печенье может быть хорошим подарком.

Существуют выемные и отсадные сорта печенья. Выемные формуют из теста, раскатанного до определенной толщины, с помощью фигурных выемок. Отсадные приготавливают из взбитого, легкого, пышного или текучего теста, которое очень быстро (чтобы не осело) отсаживают на смазанные маслом противни или кальку при помощи мешка из плотной ткани и металлических трубочек-корнетов. Форма изделий (шишки, ежики, ромашки, палочки, булочки, кольца, лепешечки-капли) зависит от способа формования или отсаживания теста.

При изготовлении любого печенья необходимо строго придерживаться рецептуры. Так, если вы делаете курабье, следует очень точно (на весах) отмерить необходимое количество продуктов. Очень важно соблюдать и температурный режим выпечки. Для такого изделия, как меренги, например, именно он является определяющим. Каждая хозяйка по своему вкусу и возможностям может выбрать как простое в изготовлении, так и более сложное печенье, рассчитанное на опытных. Кстати, не следует пугаться трудностей: учиться можно всегда и приобщать к этому малышей. Дети всегда охотно подражают старшим и, незаметно увлекаясь, постепенно приобретают необходимые навыки. А такое тесто, как песочное, обладает теми же свойствами, что и пластилин. Из него дети могут слепить грибочки, а с помощью специальных форм — шишки,

желуди и даже белку и других зверюшек. Завернутые в цветную фольгу, эти печенья-игрушки могут украсить и новогоднюю елку, а также могут быть вкусными призами-подарками за хорошо прочитанное стихотворение или мастерски исполненный танец. Итак, будем учиться печь печенье.

#### ❧ Печенье «Домашнее» ❧

**Для теста:** 2 тонких стакана муки, 230 г сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахара, 1 яйцо, 1/2 лимона вместе с цедрой, натертого на мелкой терке, на кончике ножа питьевая сода и соль.

**Для шоколадной глазури:** 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао-порошка, 3 столовые ложки горячей воды, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла.

Приготовить песочное тесто. Раскатать тесто ровным слоем толщиной 5–7 мм и с помощью круглой рифленой выемки вырезать из него заготовки, испечь, охладить. В поверхность охлажденного печенья тщательно пальцами втереть очень тонким слоем густой яблочный или сливовый джем, после чего заглазировать шоколадной глазурью, украсить поверхность четвертушкой ядра грецкого ореха.

Шоколадную глазурь готовят так: смешать в миске какао-порошок и сахарную пудру, просеянные через ситечко, добавить горячую воду и растопленное сливочное масло, все тщательно перемешать до получения однородной блестящей массы.

#### ❧ Печенье «Сказка» ❧

**Для теста:** 2 тонких стакана муки, 250 г сливочного маргарина или масла, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, 1 яйцо, 1/2 лимона, натертого на мелкой терке, сода и соль на кончике ножа.

**Для шоколадной глазури:** 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки порошка какао, 3 столовые ложки горячей воды, 2 столовые ложки растительного масла.

**Для сахарной глазури:** 1 белок, 1/4 стакана очень мелкой, просеянной сахарной пудры.

**Для смазывания:** 2–3 столовые ложки густого яблочного джема.

Тесто приготовить, как указано в рецептуре печенья «Домашнее». Раскатать тонким слоем толщиной примерно 0,5 см, сделать круглой выемкой заготовки диаметром примерно 3,5–4 см. Выпекать при температуре 180–200°C до светло-золотистого цвета. Затем охладить. После полного остывания в поверхность печенья, которая, заметим, должна быть ровной и гладкой, тщательно, ровным слоем втереть густой яблочный или сливовый джем. Затем заглазировать шоколадной глазурью и дать хорошо остыть. Поверх глазури сделать надпись «Сказка» белой сахарной и розовой глазурью (для получения розовой глазури в белую нужно добавить несколько капель клюквенного сока).

#### ❧ Шишки, орешки, белочки, желуди... ❧

**2 тонких стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, 1 яйцо, на кончике ножа сода и соль, 1/2 чайной ложки высушенной и смолотой апельсиновой корки.**

Растереть маргарин с сахарной пудрой, добавить яйцо и продолжать растирать массу до полного растворения сахара. Добавить соль, соду, ароматизатор, муку, замесить однородное, пластичное, нежное тесто. Выпекать в специальных формах, заполняя их тестом на 2/3 объема, до готовности. Готовые охлажденные половинки орешков, шишек, белочек заполнить начинкой из мармелада, джема, варенья, крема, орехов и т. д. Подавать к чаю, кофе, молоку, соку.

#### ❧ Грибочки ❧

**Для светлого теста:** 2,5 тонких стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, 1 яйцо, 1/2 натертого на мелкой терке вместе с цедрой (но без косточек) лимона, на кончике ножа питьевая сода и соль.

**Для темного теста (с какао):** 2 тонких стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сахарной пудры, 1 яйцо, 2 столовые ложки какао-порошка, на кончике ножа питьевая сода, 1 чайная ложка сока лимона.

*Для смазывания: 1 яйцо.*

*Для обсыпки: 2-3 столовые ложки мака.*

Замесить темное тесто и раскатать из него шарики произвольного размера, придав им форму шляпки грибка, поверхность смазать яйцом или лучше только желтком. Выпекать при температуре 180-200°C. Ровно столько же, сколько получилось шляпок, раскатать ножек из светлого теста. При этом один конец ножки должен быть заостренным, другой — тупым. Тупой конец смазать яйцом, обмакнуть в мак. Выпекать до готовности при температуре 180-200°C. В шляпке грибочка тонким острым лезвием ножа осторожно высверлить отверстие, смазать его яйцом и вставить заостренный конец ножки. Склеенные грибочки на 3-5 минут поместить в духовку. Можно сделать грибочки и из светлого теста, покрыв затем шляпки шоколадной глазурью.

#### *❧ Печенье из творога ❧*

*Для теста: 250 г сухого творога, 250 г сливочного маргарина, 4 полные, с горкой столовые ложки муки.*

*Для отделки: 1/2 стакана сахара, 1-2 столовые ложки мака, 1-2 столовые ложки тмина, горсть дробленых ядер орехов.*

Маргарин тщательно растереть с творогом до получения однородной массы, добавить муку, замесить тесто. Раскатать тесто слоем толщиной 0,5-0,6 см, нарезать гофрированным ножом на квадратики или ромбики размером 3×3 см. Поверхность заготовок посыпать сахаром, орешками, маком или тмином. Выпекать до золотистого цвета при температуре 210-220°C. Подавать печенье к чаю, кофе.

#### *❧ Печенье «Малютка» ❧*

*200 г муки, 200 г сливочного маргарина, 200 г сахарной пудры, 3 яйца.*

Маргарин взбить с сахарной пудрой, ввести яйца и продолжать взбивать массу до полного растворения сахара, после чего всыпать муку и замесить тесто. Тесто отсадить из кондитерского мешка через гладкую круглую трубочку в виде капелек величиной с двухкопеечную монету на противни, застланные

калькой. Выпекать до золотистого цвета при температуре 200-210°C. Подавать печенье с молоком или соком.

#### *❧ Сырные палочки ❧*

*250 г сыра или брынзы, 250 г сливочного маргарина, 1 яйцо, цедра 1/3 лимона, на кончике ножа питьевая сода, 6-7 полных, с горкой ложек муки.*

*Для смазывания: 1 яйцо.*

*Для отделки: мак, тмин, ядра орехов.*

Сыр или брынзу натереть на терке, смешать с маргарином до получения однородной массы, добавить яйцо, измельченную цедру лимона и соду, тщательно перемешать и, всыпав муку, замесить тесто. Раскатать тесто слоем 0,7-0,8 см, гофрированным ножом нарезать палочки длиной 10-12 см, поверхность смазать желтком, посыпать орешками, тмином, маком. Тесто можно нарезать и квадратиками, прямоугольниками, треугольниками, ромбиками, кружочками, завернуть крендельками. Выпекать до золотистого цвета при температуре 210-220°C. Подавать к кофе или чаю.

#### *❧ Печенье «Персики» ❧*

*Для теста: 2,5 стакана муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2-2,5 столовой ложки сметаны, 1 стакан сахарного песка, сода на кончике ножа, несколько капель сока лимона.*

*Для начинки: 10 шт. грецких орехов, одна банка сгущенного молока с сахаром.*

*Для обсыпки и отделки: 1 стакан сахарного песка, 5 шт. сырой моркови, 2 шт. свеклы.*

Размягченное масло взбить с сахаром, добавить сметану, отдельно взбитые добела яйца с сахаром, соду, погасив ее несколькими каплями сока лимона или уксуса, все перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное, пышное, легкое тесто, по консистенции напоминающее густую сметану. Тесто поставить на 30 минут в холодильник, затем раскатать из него шарики, вытянув верхнюю часть в виде конуса, положить их на противни, смазанные маслом, и выпекать при температуре 200°C до готовности (примерно 10 минут). Выпеченные поло-

винки персиков охладить, сделать в них лунки, положить в каждую лунку по четвертушке грецкого ореха (ядра) и склеить сгущенным молоком, сваренным на водяной бане в течение 3-4 часов. Покрасить персики морковным соком, отжатым из мелко натертой сырой моркови. Вареную натертую свеклу положить в марлю и этим тампоном подрумянить персики, затем обвалить их в сахаре, положить в вазочку и подать к чаю, кофе, соку или с молоком. Красивые, оригинальные персики очень нравятся детям.

#### ❧ *Печенье «Арбузный мед»* ❧

400 г арбузной мякоти, 300 г орехов, 150 г какао, 50 г арбузного сока, 100 г помады.

Отберите спелый сладкий арбуз, помойте его, разрежьте, выньте мякоть, извлеките семечки, протрите мякоть через сито или через несколько слоев сложенной марли. Посуду с арбузным соком поставьте на средний огонь и варите, снимая красноватую пену и постоянно помешивая. Когда сок уварится в 5 раз, проверьте готовность: возьмите капельку уваренного сока, и если она при охлаждении не расплывается, значит, мед готов.

Орехи подсушите, хорошо измельчите, всыпьте в арбузный мед вместе с просеянным какао, тщательно вымешайте. Добавьте арбузный сок и всю массу снова слегка перемешайте до готовности. Необходимо следить, чтобы мед не затянулся: для этого и добавляют арбузный сок. Поместите подготовленную массу в кондитерский мешок и через гладкую трубку выдавите на металлический лист, слегка смазанный жиром, шарики величиной с грецкий орех. Дайте им постоять 3-4 часа, затем поместите в духовку со средней температурой на 15 минут.

Выпеченные и охлажденные шарики покройте помадной глазурью.

#### ❧ *Печенье «Розовые листики»* ❧

250 г муки, 125 г маргарина, 7 яиц, 3 г соли, 220 г воды, 400 г варенья из лепестков роз, 100 г помады, 50 г шоколада.

В воду положите соль и растопленный маргарин, доведите до кипения. В кипящий состав всыпьте муку и варите около

минуты, все время помешивая. Заварное тесто охладите до 70°C, добавьте яйца и взбейте.

Тесто выложите в кондитерский мешок с гладкой трубкой и отсадите на противень, слегка смазанный жиром, печенье в виде листиков. Выпекайте при температуре 180-200°C. Готовые изделия становятся пышными, полыми внутри. Охладите их, начините вареньем из лепестков роз и покройте помадой розового цвета. Когда помада остынет, смажьте утолщенные кончики листьев растопленным шоколадом.

#### ❧ *Айвовое печенье* ❧

300 г муки, 100 г сахара, 150 г маргарина, 1 г соды, 300 г айвы, 200 г айвового сиропа, 5 яиц.

Приготовьте песочное тесто из муки, сахара, маргарина, соды и яиц.

Айву очистите, разрежьте на дольки, удалите сердцевину. Отварите в небольшом количестве воды до мягкости, пропустите через мясорубку и положите в тесто. Тесто с айвой перемешайте до однородности и раскатайте. Выемками различных форм вырежьте печенье, уложите на лист, смазанный жиром, и выпекайте при средней температуре. Выпеченное и охлажденное печенье полейте горячим айвовым сиропом.

#### ❧ *Творожно-яблочное печенье* ❧

300 г сдобных сухарей, 400 г творога, 300 г яблочного пюре, 4 яйца, 10 г корицы, 2 г гвоздики, 50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры.

Сухари измельчите и поджарьте на сливочном масле до румяного цвета. Творог протрите через сито, яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и натрите на терке.

Сухари, творог, яблоки, сырые яйца, корицу и гвоздику перемешайте до однородности. Поместите полученную массу в кондитерский мешок с нарезной трубкой и выпустите на лист, слегка смазанный жиром, на расстоянии 2-3 см друг от друга печенье в виде ромашек. Выпеките в духовке со средней температурой.

Выпеченные и охлажденные печенья посыпьте сахарной пудрой.

### ❧ Печенье «Фруктовое ассорти» ❧

*Для теста:* 200 г муки, 100 г маргарина, 100 г сахара, 5 г соды.

*Для шариков из варенья:* 100 г яблочного, 100 г вишневого, 100 г сливового, 100 г грушевого варенья, 200 г орехов, 100 г помады (белой).

Из муки, размягченного маргарина, соды и сахара замесите песочное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2-3 мм, круглой выемкой небольших размеров или рюмочкой вырежьте лепешки. Поместите лепешки на противень и испеките в духовке.

Яблочное, вишневое, сливовое и грушевое варенье — каждое отдельно — смешайте с подсушенными измельченными орехами (по 50 г) и из каждой полученной массы скатайте шарики величиной со средний грецкий орех. Уложите шарики на смазанный маслом противень и поставьте в духовку до появления румяной корочки.

Выпеченные песочные лепешки слегка смажьте вареньем и положите на них шарики.

Белую помаду подогрейте до 35-40°, разделите на три порции, закрасьте соком в розовый, красный и зеленый цвет. Из пергаментной бумаги или целлофана сверните корнетик с очень узким выходным отверстием и нанесите на шарики тонкие узоры из розовой, красной и зеленой помады.

### ❧ Печенье с сыром ❧

*400 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 яйцо, 350 г сыра, 5 г лимонной кислоты, 2 г соды, 50 г мармелада или варенья.*

Из муки, масла, яйца, сахара и соды приготовьте песочное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 3-4 мм, смажьте взбитым яйцом. Протрите сыр и добавьте в него лимонную кислоту; уложите равномерным слоем на раскатанное тесто. Тесто с сыром осторожно сверните в рулет и выпекайте при средней температуре. Выпеченный и охлажденный рулет смажьте вареньем или мармеладом и нарежьте на порции.

### ❧ Печенье «Аромат юга» ❧

*500 г маринованного винограда, 200 г цукатов из яблок, груш, айвы, арбуза, 250 г шоколадной помады, 150 г меда.*

Отберите целые крупные, одинаковые по размерам ягоды маринованного винограда. Мелко нарежьте цукаты из яблок, груш, айвы и арбуза, смешайте их. Маринованный виноград высыпьте в растопленную помаду, затем осторожно выньте каждую ягоду и дайте помаде стечь. Выложите ягоды на стол, застеленный пергаментной бумагой или целлофаном, остудите. Охлажденный виноград окуните в мед, каждую ягоду обсыпьте измельченными цукатами и поместите в холодильник.

### ❧ Печенье «Снежок» ❧

*500 г сахарной пудры, 2 г ванилина, 4 белка, 250 г орехов, 200 г виноградного или яблочного сиропа, 5 г лимонной кислоты, 50 г цукатов.*

Белки взбейте, всыпьте в них чуть меньше половины сахарной пудры и растирайте до признаков твoroжения. Затем добавьте остаток сахарной пудры, ванилин, лимонную кислоту и продолжайте взбивать до образования плотной массы, сохраняющей форму.

Орехи подсушите, размельчите и перемешайте с белками, туда же влейте виноградный или яблочный сироп и на небольшом огне, все время помешивая, доведите состав до загустения. Получив массу нужной густоты, немедленно вылейте ее в формочки, смазанные растительным маслом, украсьте цукатами из айвы или яблок и поместите в духовку с температурой 90-110°C на 3-4 часа. Готовое печенье осторожно извлеките из форм и уложите на блюдо.

### ❧ Песочное печенье ❧

*Для теста:* 100 г масла сливочного, 150 г муки пшеничной высшего сорта, 150 г крахмала картофельного, 1 яйцо (или 2 яичных желтка), 120 г сахара, 2-3 шт. миндаля, яйцо для смазывания.

**Первый способ.** Взбивают масло, муку и крахмал смешивают. Масло соединяют с яйцом, тертым миндалем, мукой, в последнюю очередь добавляют сахар. Тесто накрывают и



ставят на несколько часов или до следующего дня в прохладное место.

Тесто раскатывают в тонкий пласт толщиной 3 мм. С помощью маленькой круглой формочки вырезают из него кружки, кладут их на лист, смазывают яйцом или яичным желтком, посыпают кристаллическим сахаром и выпекают в духовке при средней температуре до золотистого цвета.

#### **Второй способ.**

*Для начинки: 0,5 стакана повидла густого.*

Из теста раскатывают пласт, вырезают кружки и выпекают. Остывшее печенье покрывают повидлом (можно джемом или кремом) и кладут сверху второй кружок, посыпают сахаром или покрывают глазурью.

#### **Третий способ.**

*Для теста: 180-200 г муки пшеничной высшего сорта, 100 г масла сливочного или маргарина, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо.*

*Для покрытия: 0,5 стакана миндаля (сладкого), 1 яйцо, 100 г пудры сахарной.*

Масло, сахар и яйца растирают в пену, добавляют муку и замешивают тесто. Последнее выкладывают на смазанный маслом противень слоем в 3 мм. Миндаль очищают, пропускают через мясорубку или рубят, смешивают с яйцом и сахаром и намазывают на тесто. Выпекают в духовке при средней температуре.

Полуостывший пласт нарезают на четырехугольные куски шириной 2-3 см.

#### **Четвертый способ.**

*Для теста: 180 г (0,5 стакана) муки пшеничной высшего сорта, 100 г сахара, 2 столовые ложки какао, 0,25 чайной ложки ванилина, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо.*

*Для смазывания: 1 яичный белок.*

*Для украшения — кристаллический сахар и орехи дробленые.*

Муку просеивают на доску или в миску, смешивают с сахаром, какао и ванилином, кладут куски масла и яйцо,

смешивают, рубят и вымешивают тесто. Из теста раскатывают жгут диаметром 3-4 см, заворачивают его в пергаментную бумагу и кладут на 1-2 часа в холодильник. Затем нарезают жгут на кружки толщиной 3-4 мм, кладут на лист, смазывают взбитым яичным белком, посыпают сахаром и рублеными орехами или миндалем и выпекают.

#### **♦ Печенье «Миндальные пирамиды» ♦**

*200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 200 г смальца, 100 г сахара, 120 г молотого миндаля, тертая цедра 1 лимона, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.*

Из всех продуктов (кроме повидла) вымесить тесто и раскатать скалкой в пласт толщиной 1-1,5 см.

Тремя формочками разных размеров с зубринами вырезать равное количество кружков и выпекать их на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе, пока они не зарумянятся.

После выпечки коржики склеить любым фруктовым повидлом в таком порядке: сначала положить большой коржик, на него — средний, а сверху — маленький. Изделия посыпать ванильным сахаром.

#### **♦ Печенье «Обручальные колечки» ♦**

*350 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 150 г смальца, тертая цедра и сок из 1 лимона, 2 яйца, 140 г сахара и щепотка ванильного сахара.*

Муку размешать с порошком для печенья и добавить смалец, лимонный сок, тертую цедру, 2 яйца, сахар и ванильный сахар. Тесто хорошо вымесить, раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него круглыми формочками коржики. Середину каждого вырезать наперстком. Коржики уложить на металлический лист, смазанный жиром и посыпанный мукой. Поверхность их густо смазать желтком и посыпать крупным рафинированным сахаром. Изделия выпекать при высокой температуре.

#### **♦ Печенье из слоеного и песочного теста ♦**

Берут в равных количествах слоеное и песочное тесто. Из обоих кусков раскатывают тонкие четырехугольные пласти

одинаковой величины. Песочное тесто смазывают яйцом, pokrывают пластом слоеного и дают немного постоять. Затем нарезают брусочками шириной 1,5 см и длиной 8-10 см, делают один-два витка посередине, укладывают на противень, смазывают яйцом и выпекают.

#### ❧ Печенье «Ирина» ❧

350 г муки, 100 г сметаны, 150 г сахара, 150 г смальца, 2 столовые ложки какао, 100 г рубленой апельсиновой корки в сахаре, 2 яйца, 1 пачка порошка для печенья, 1/2 пачки ванильного сахара, шоколад.

Из всех продуктов, кроме шоколада, замесить тесто средней консистенции, сформовать из него шарики величиной в большой грецкий орех, а из них — овалы бугорки.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем изделие при средней температуре. Остывшие бугорки плотно уложить в ряд на белой бумаге и украсить полосками шоколада. Для этого нужно расплавить на пару немного шоколада и перемешать его со сливочным маслом. Шоколадную массу залить в кондитерский мешочек и выжать ее полосками на бугорки.

#### ❧ Песочное печенье «Панночка» ❧

350 г муки, 250 г смальца, 1 пачка порошка для печенья, 180 г сахара, 100 г ядра молотого грецкого ореха, 1/2 пачки ванильного сахара, 2 яйца, ядро грецкого ореха, повидло.

Смалец растереть с мукой, добавить порошок для печенья, сахар, молотый орех, ванильный сахар, яйца и вымесить тесто.

Из теста сформовать шарики величиной в грецкий орех. На верхушку каждого шарика положить немного повидла, вдавить в него четвертинку ядра грецкого ореха. Изделия выпекать в смазанном маслом и посыпанном мукой противне при средней температуре.

#### ❧ Печенье «Московские хлебцы» ❧

1 стакан муки, 3 яйца, 6 столовых ложек сахарной пудры, 2 столовые ложки изюма, 90 г масла сливочного, ванилин.

Сливочное масло в размягченном состоянии растирают с сахарной пудрой 5-8 минут. Не прекращая взбивания, добавля-

ют по одному яйцу и снова взбивают, пока не исчезнут крупинки сахарной пудры и образуется пышная масса.

Массу смешивают с промытым и высушенным изюмом, ванилином, мукой и замешивают тесто. Готовое тесто кладут на противень, выстланный бумагой, слоем 2-2,5 см и выпекают при температуре 200-210°C в течение 30-35 минут.

Выпеченное изделие охлаждают и на деревянной доске нарезают на полоски толщиной 14-15 мм. Ломтики кладут на противень и подсушивают в духовке 10-15 минут при температуре 190-200°C. Ломтики печенья подсушивают с двух сторон.

#### ❧ Печенье фруктовое ❧

Для теста: 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.

Для начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г сахара, молоко, ванилин.

Сахар, сливочное масло, яйца и ванильный сахар вымешивать на протяжении 30 минут до получения пенообразной массы, затем добавить размешанную с порошком для печенья муку и вымесить тесто.

Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать из них пласты: один толщиной 2 мм, второй — 3 мм. Из более тонкого пласта круглыми формочками вырезать коржики, по размеру большие, чем коржики, вырезанные из второго пласта.

Больший коржик намазать абрикосовым повидлом и положить на середину маленький бугорок из начинки. Сверху начинку прикрыть меньшим коржиком (слегка нажать). Противень смазать маслом, посыпать мукой и уложить в него подготовленное к выпечке тесто. Изделия выпекать в горячей печи. Еще горячее печенье посыпать ванильным сахаром.

#### ❧ Печенье «Карманчики» ❧

Для теста: 300 г муки пшеничной высшего сорта, 200 г масла сливочного или маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, тертая цедра 0,5 лимона или ванилин, 150 г пудры сахарной.

Для начинки: 500 г творожной сладкой начинки, 0,5 кг яблок (ломтиков), джем, мармелад или сахар и корица — по вкусу; яйцо для смазывания.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и нарезают квадратными кусками. Посередине кладут 1 чайную ложку начинки и сворачивают тесто конвертом. Перекладывают на противень, смазывают яйцом и выпекают до золотистого цвета. Остывшие карманчики посыпают сахарной пудрой.

#### ❧ Печенье «Фантазия» ❧

150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, ванильный сахар, щепотка соли.

Сахар, сливочное масло и 2 яичных желтка растереть в пену, добавить муку, размешанную с порошком для печенья, щепотку соли и крепкую пену из 2 яичных белков. Тесто пропустить через специальные формы, прикрепленные к мясорубке, и сформовать разнообразные фигуры.

Печенье выпекать при низкой температуре, а перед подачей на стол посыпать ванильным сахаром.

#### ❧ Печенье «Вечернее» ❧

4 яйца, 280 г сахара, 240 г муки, ванилин.

Тесто вымешать и чайной ложкой разложить бугорками на смазанный маслом, посыпанный мукой противень. Противень с тестом оставить на столе на 12 часов. Изделия выпекать в разогретой печи при низкой температуре.

#### ❧ Печенье «Цепи Гименя» ❧

150 г смальца, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 100 г сахара, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, 1 столовая ложка какао.

Приготовить тесто и разделить его на 2 части. К одной части добавить столовую ложку какао и тщательно вымесить. Из обоих кусков теста (белого и коричневого) скатать жгутики толщиной в карандаш. Из жгутиков сформовать кольца и соединить попарно (белое с коричневым) в виде цепи.

#### ❧ Печенье «Двойной орешек» ❧

300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г смальца или сливочного масла, 80 г сахарной пудры, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.

Приготовить тесто и сформовать из него шарики — половину величиной в грецкий орех, а вторую половину — вели-

ной в лесной орех. Большие шарики немного расплющить, пальцем сделать углубление в центре и наполнить его вишневым или малиновым повидлом (1/2 чайной ложки). Сверху положить маленький шарик.

Печенье уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, смазать яичным желтком и выпекать при средней температуре.

#### ❧ Печенье изюмно-миндальное ❧

Для теста: 250 г муки, 250 г сливочного масла, 8 яичных желтков.

Для начинки: 180 г сахара, 180 г чищеного молотого миндаля, 5 яичных желтков; 180 г изюма, 2 яйца, сок 1/2 лимона.

Вымесить тесто, сформовать из него шарики, накрыть полотенцем и поставить в холодное место на ночь. На следующий день шарики раскатать скалкой в тонкие коржи, на середину каждого положить чайной ложкой начинку и завернуть края теста в виде конверта.

Печенье выпекать при высокой температуре и еще горячим посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: сахар, яичные желтки, миндаль, 2 яйца, изюм и лимонный сок хорошо растереть.

#### ❧ Коржики домашние ❧

500 г муки, 80 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца, молоко, 1 пачка ванильного сахара, 1 пачка порошка для печенья.

Муку смешать с порошком для печенья, а потом с остальными продуктами, доливая молоко до получения теста средней консистенции. Вымешанное тесто несколько раз раскатывать, складывать и снова раскатывать. Последний раз раскатать пласт толщиной 1 см и вырезать из него формочками печенье. Изделия выпекать при средней температуре.

#### ❧ Хрустящее шоколадное печенье ❧

120 г сахара, 1 яйцо, 120 г чищеного молотого миндаля, 100 г шоколада, немного корицы и примерно 120 г муки.

Сахар хорошо размешать с яйцом, добавить молотый миндаль, растопленный шоколад, корицу и муку в количестве

необходимом для получения теста ниже средней консистенции. Раскатать тесто скалкой в тонкий пласт, вырезать из него печенье различной формы, посыпать сахарным песком и уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке при средней температуре.

❧ *Печенье «Миндальные ежики»* ❧

*1,5 стакана миндаля очищенного, 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка.*

Белки охлаждают, миндаль, предварительно очищенный, мелко нарезают. Белки взбивают в крепкую пену, в конце взбивания всыпают сахарный песок небольшими порциями, затем миндаль. Тесто хорошо вымешивают и кладут небольшими кучками на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпекают изделия при температуре 180-200°C в течение 20-25 минут. С противня печенье снимают горячим.

❧ *Печенье белковое с орехами* ❧

*5 яичных белков, 1 стакан сахарной пудры, 0,5 стакана муки, 0,7 стакана миндаля, 0,5 стакана фруктов и цукатов.*

Белки охладить и взбить до готовности, т. е. до крепкой пены, добавить треть стакана сахарной пудры, ванилин.

Предварительно измельчить орехи, фрукты и перемешать с мукой. Взбитую массу перемешать с фруктово-миндальной смесью и остальным количеством сахарной пудры.

На противень, смазанный очень тонко маслом и посыпанный мукой, из корнетика или ложкой отсаживают круглые или овальные лепешки. Выпекают печенье 10-15 минут при температуре 150-170°C.

❧ *Печенье орехово-медовое* ❧

*6 яиц, 100 г сахара, 150 г меда, 300 г молотого ядра грецкого ореха, 50 г жареного ядра лесного ореха, немного лимонного сока и тертой лимонной цедры.*

Продукты хорошо вымешать, добавить взбитые в пену яичные белки и еще раз все осторожно размешать.

Противень или металлический лист смазать сливочным маслом, чайной ложкой на него выложить тесто в виде бугорков и выпекать при низкой температуре.

❧ ❧ *Печенье «Шахматка»* ❧

*150 г сахара, 2 яйца, 3 столовые ложки меда, 50 г шоколада, 200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.*

Размешать сахар с яйцами до получения пенообразной массы, добавить к ней слегка подогретый мед, тертый на терке шоколад и муку, перемешанную с порошком для печенья.

Готовое тесто уложить в смазанный маслом противень (пластом толщиной 0,5 см) и выпекать при низкой температуре. Покрыть корж сахарной глазурью и оставить, чтобы он подсох, а затем нарезать в виде домино. На поверхность коржиков капнуть точки из жидкого шоколада.

❧ *Медовик «К вину»* ❧

*100 г сахара, 2 столовые ложки меда, 2 яйца, 100 г лесного ореха, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 250 г муки, 1 пачка порошка для печенья.*

Вымешивать до получения пенообразной массы сахар, мед и яйца, добавить молотый орех, корицу и перемешанную с порошком для печенья муку.

Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см и нарезать полосками длиной 6-8 см, шириной 1,5-2 см.

Уложить изделия в смазанный маслом противень и выпекать при средней температуре.

❧ *Медовое печенье с глазурью* ❧

*Для теста: 250 г ржаной муки, 300 г белой пшеничной муки, 250 г меда, 20 г аммония, 100 г сахара, 4 яйца.*

*Для глазури: 2 яичных белка, 200 г сахара, несколько капель уксуса, 2 столовые ложки сахарной пудры, соль.*

Муку в посуде хорошо размешать деревянной ложкой с горячим медом. Замесить тесто из белой пшеничной муки, аммония, сахара и яиц. Массу из ржаной муки и меда смешать с пшеничным тестом и вымесить.

На следующий день тесто (оно должно быть средней консистенции) разрезать на 3-4 части. Каждую часть раскатать скалкой на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него маленькие круглые коржики. Коржики уложить на расстоянии 2-3 см друг от друга в противень, слегка смазанный маслом, и выпекать в горячей печи сначала на

верхнем, потом на нижнем огне не более 5-7 минут. Нельзя при этом часто открывать духовку, но вместе с тем надо следить, чтобы коржики не сгорели. Коржики положить в посуду, залить теплой глазурью и слегка перемешать, чтобы они хорошо проглазировались. В противень, смазанный сливочным маслом, уложить коржики и при открытой дверце духовки сушить сначала одну их сторону, затем другую.

Способ приготовления глазури: из сахара и 5 чайных ложек воды сварите сироп. Когда сироп начнет искриться, добавить к нему маленькими дозами, не переставая взбивать, заранее взбитые в пену яичные белки. Затем к этой массе добавить уксус, соль и 2 столовые ложки сахарной пудры.

#### ❧ Медовик «Тернопольский» ❧

500 г меда, 500 г муки, 20 г смальца, 120 г сахарной пудры, 3 яичных желтка.

Хорошо прокипятить мед, снять с огня, добавить к нему 250 г муки, 20 г смальца, вымесить однородную массу и поставить в теплое место на 2-3 часа. 250 г муки просеять на доску, перемешать со 120 г сахарной пудры, 3 яичными желтками, вымесить тесто и соединить его с медовой массой.

Тесто раскатать в пласт и формочками вырезать печенье. Противень посыпать мукой и выпекать изделия в горячей печи при высокой температуре. Поверхность горячего выпеченного печенья можно смазать сладким молоком. Это придаст ему блеск.

#### ❧ Печенье «Ореховый хлебец» ❧

250 г муки, 200 г меда, 120 г сахара, 4 яйца, 120 г ядра грецкого ореха, 50 г изюма.

Мед смешать с сахаром, яйцами и мукой, добавить ядра ореха (четвертинками) и рубленый изюм. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, посыпать мукой и выпекать в ней тесто при низкой температуре. Холодный хлебец нарезать кусочками.

#### ❧ Печенье «Хлебцы медовые» ❧

350 г муки II сорта, 2 яйца, 3 столовые ложки (полные) сахара, 1 чайная ложка молотой гвоздики, молотая корица, сода, 250 г меда, 150 г ядра грецкого ореха.

В посуде размешать яйца и сахар, добавить к ним подогретый на пару мед (посуду, в которой подогрывается мед, выполоскать 100 г кипятка и вылить его также в продукты), всыпать муку, соду и рубленый орех.

Массу вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекать при низкой температуре.

#### ❧ Медовое печенье «Золушка» ❧

300 г муки, 120 г сахара, 1 яйцо, щепотка соды, немного молотой корицы и гвоздики, 150 г меда.

Все продукты хорошо перемешать и долить в них горячий мед. Вымесить тесто сначала ножом, потом руками.

Посыпать мукой доску, раскатать на ней тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него коржики разной формы.

Смазать маслом противень, посыпать мукой, уложить в него коржики на некотором расстоянии друг от друга и выпекать их при высокой температуре.

#### ❧ Медовое печенье «Киевское» ❧

450 г ржаной муки, 6 столовых ложек меда, 4 яйца, 6 г молотой корицы, 2-3 шт. растертой в порошок гвоздики, 1 пачка ванильного сахара, миндаль.

Из муки, меда, яиц, корицы, гвоздики и ванильного сахара тщательно вымесить тесто, раскатать его пластом и вырезать формой или стаканчиком круглые коржики. Поверхность коржиков смазать яичным желтком и украсить половинками очищенного миндаля.

#### ❧ Медовое печенье «Эврика» ❧

280 г муки, 100 г меда, 100 г сахара, 2 яйца, 30 г смальца, молотые корица и гвоздика, щепотка соды.

Из продуктов замесить тесто (мед подогреть) и раскатать его в пласт толщиной в палец. Формочками вырезать коржики.

Смазать маслом противень, уложить в него изделия, намазать их яичным желтком и выпекать в заранее разогретой печи. Мягкие коржики снять с противня ножом, уложить на поднос и накрыть полотенцем.

#### ❧ Английское печенье ❧

300 г муки пшеничной высшего сорта, 300 г крахмала картофельного, 100 г масла сливочного или маргарина,

200 г сахара, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца, соль и ванилин — на кончике ножа, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Масло и яйца взбивают с сахаром, добавляют ванилин, сметану, предварительно смешанную с пекарским порошком, муку и крахмал. Тесто ставят на 40-50 минут в холодильник, раскатывают в тонкий пласт, накалывают вилкой, вырезают кружки и выпекают в духовке со средним жаром до золотистого цвета.

#### ❖ Печенье сливочное ❖

*Для теста:* 1,5 стакана муки, 200 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны густой, щепотка соли.

*Для начинки:* фруктовое повидло. Ванильный сахар для посыпки.

Из муки, масла, соли и сметаны быстро замешивают тесто, раскатывают его в пласт и нарезают на квадратики. На середину каждого квадратика кладут повидло. Квадратики свертывают в виде конвертиков и укладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Выпекают печенье сначала на верхнем, затем на нижнем огне в духовке до золотистого цвета. Готовое печенье посыпают ванильным сахаром.

#### ❖ Печенье на кефире ❖

500 г муки, 0,5 стакана сахара, 2 стакана кефира, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соды, погашенной 4 столовыми ложками 6-процентного уксуса.

Кефир взбить с растительным маслом и сахаром до консистенции крема. Добавив соду, погашенную уксусом, всыпать всю муку, замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной в 0,5 см, выложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в хорошо нагретой духовке. Резать печенье в горячем виде.

#### ❖ Соленое печенье ❖

300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, соль по вкусу, 100 г молотых шкварок, 50 г смальца, 1 яичный желток, 100-150 г молока, тмин.

Муку размешать с порошком для печенья, добавить соль, шкварки, смалец, яичный желток, молоко и вымесить густое тесто. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной в палец, ножом вырезать полоски длиной 6-8 см, шириной 1,5-2 см. Изделия сверху посыпать грубой солью и тмином и выпекать при средней температуре.

#### ❖ Печенье соленое с тмином и сыром ❖

600 г теста слоеного пресного, 1 чайная ложка тмина, 0,5 чайной ложки соли, 100 г масла сливочного, 100 г сыра.

Пресное слоеное тесто готовят обычным способом, но после второго слоения раскатывают в пласт толщиной 1 см. Половину пласта смазывают слегка разогретым маслом, посыпают тмином, тертым сыром и солью.

Начинку накрывают второй половиной пласта, поворачивают на 90°С и раскатывают до толщины 1 см, складывают четверо и раскатывают еще раз до толщины 6-7 мм.

Пласт разрезают на полоски 8-10 см шириной и каждую полосу режут поперек на узкие полосочки шириной 1 см, которые скручивают веревочкой, кладут на противень, смоченный водой, и выпекают 10-12 минут при температуре 210-220°С.

#### ❖ Печенье с черным перцем ❖

500 г муки, 150 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 3 яичных желтка, щепотка соли, 5-6 столовых ложек молока, черный молотый перец для посыпки.

Хорошо смешать муку со сливочным маслом и дрожжами, добавить 2 яичных желтка, соль, молоко и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, нарезать квадратиками, сверху прижать теркой для того, чтобы образовались дырочки; квадратиками смазать яичным желтком и посыпать молотым черным перцем. Изделия уложить в смазанный жиром противень и выпекать при средней температуре.

#### ❖ Печенье с сыром (способ 1) ❖

2,5 стакана муки, 200 г сала, 2 яйца, щепотка соды, щепотка лимонной кислоты, сметана, сыр, тмин.

Муку смешивают с содой и лимонной кислотой, растирают с салом, солят по вкусу, добавляют яйца (один желток остав-

ляют для смазки), сметану и вымешивают тесто средней густоты.

Тесто раскатывают скалкой, смазывают яйцом, посыпают тмином и тертым на терке сыром и складывают. Этот процесс повторяют 4-5 раз. Затем тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и нарезают прямоугольники размером в спичечную коробку. Поверхность печенья еще раз смазывают яичным желтком, не попадая смазкой на бока изделия, иначе будет плохой подъем, и посыпают тертым сыром. Выпекают печенье на смазанном жиром противне при 250° С.

#### *• Печенье с сыром (способ 2) •*

*1 стакан молока, 80 г масла сливочного, 1 стакан муки, 3 яйца, 120 г сыра, тертого на терке, соль.*

Молоко кипятят с маслом, всыпают в него муку и, помешивая, нагревают до тех пор, пока масса не будет отделяться от стенок посуды. Массу снимают с огня, немного охлаждают и, продолжая помешивать, добавляют постепенно 3 яйца, тертый сыр и немного соли.

Массу выкладывают ложкой на смазанный маслом противень и выпекают при температуре 200°С до готовности. Первые 15 минут дверцу духовки не открывают.

#### *• Печенье творожное •*

*2 стакана муки, 0,5 стакана сахарного песка, 200 г масла сливочного или маргарина, 200 г творога, 1 столовая ложка сметаны, щепотка соды, ванильный сахар, помада или глазурь.*

Из муки, соды, сахарного песка, сливочного масла, творога и сметаны замешивают крутое тесто и раскатывают его в пласт 4-5 раз скалкой. Последний раз тесто раскатывают толщиной 0,5 см и формочкой или стаканом вырезают полумесяцы.

Печенье выпекают при температуре 250°С. Теплое печенье посыпают ванильным сахаром, а когда оно остынет, до половины опускают в теплую шоколадную помаду или глазируют.

#### *• Печенье «Орлиное гнездо» •*

*Для теста: 200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 200 г протертого свежего творога, 150 г смальца, 60 г сахара; ванильный сахар для посыпки.*

*Для начинки: 80 г сахара, 80 г жареного ядра молотого лесного ореха, 1/2 пачки ванильного сахара, 2 яйца, тертую цедру 1/2 лимона, 2 столовые ложки белых просеянных сухарей.*

Муку смешать с порошком для печенья, добавить протертый творог, смалец, сахар и все хорошо вымесить. Из теста сформовать шарики величиной в крупный грецкий орех и расплющить пальцами так, чтобы по краям остались невысокие бортики. Углубления заполнить начинкой, уложить печенье в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпечь изделия при средней температуре. При подаче на стол посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: сахар, молотый орех, ванильный сахар, яйца, тертую лимонную цедру и просеянные сухари хорошо вымесить до получения однородной массы.

#### *• Печенье «Золотистое» •*

*2,5 стакана муки, 0,5 стакана сахарного песка, 100 г маргарина, 1 яйцо, 70 г морковного пюре, сода, ванилин.*

Маргарин растирают с сахарным песком до пышной массы, добавляют готовое морковное пюре (густое), перемешивают с мукой, содой, солью и ванилином. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают печенье различными выемками. Выпекают печенье при температуре 220-230°С в течение 10-15 минут.

#### *• Печенье из овсяных хлопьев •*

*0,7 стакана муки, 0,5 стакана сахарного песка, 0,5 стакана масла или маргарина растопленных, 1 стакан с верхом хлопьев овсяных, 1 стакан орехов рубленых, 0,5 чайной ложки дрожжей сухих, 1 столовая ложка меда.*

Все продукты хорошо перемешивают и формируют небольшие шарики, которые выкладывают на противень, смазанный маслом, и дают изделиям расстояться. Шарики слегка прижимают к противню, чтобы получились лепешки, и выпекают при температуре 180-200°С в течение 15 минут.

#### *• Печенье «Овсяная стружка» •*

*100 г муки пшеничной высшего сорта, 200 г маргарина, 150 г сахара, 0,5 стакана сметаны, 150 г хлопьев овсяных,*

*тертая цедра 0,5 лимона, сода пищевая – на кончике чайной ложки.*

Маргарин взбивают с сахаром, добавляют цедру, сметану, хлопья и смешанную с содой муку. Дают тесту постоять 30-40 минут, выкладывают двумя чайными ложками на смазанный маслом лист маленькие лепешки (расстояние друг от друга 2-3 см) и выпекают в умеренно жаркой духовке до желтовато-коричневого цвета. Дают печенье слегка остыть и осторожно перекалывают лопаткой на маленькую бутылку или стержень, чтобы оно свернулось в виде стружки.

#### ❧ *Печенье «Свиньиные уши»* ❧

*150-175 г муки пшеничной высшего сорта, 50 г масла сливочного или маргарина, 8 яиц, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка водки или коньяка, тертая цедра 0,5 лимона; масло подсолнечное для жарения, пудра сахарная.*

Яичные белки взбивают с сахаром, добавляют водку или коньяк, масло или маргарин (размягченные), цедру, муку, замешивают однородное тесто, накрывают и выставляют на 2-3 часа на холод. Тесто раскатывают в тонкий пласт, нарезают на полоски шириной 2-3 см и длиной 9-10 см. Посередине полоски делают продольный разрез длиной 1,5-2 см. В разрез продевают один конец полоски.

Жарят в разогретом масле до светло-коричневого цвета, выкладывают на сито, дают стечь и посыпают сахарной пудрой.

#### ❧ *Воздушное печенье* ❧

*5 яиц (белок), 250 г сахара, соль и ванилин на кончике ножа.*

К взбитым белкам добавляют сахар, соль и ванилин. Отсаживают из шприца или выкладывают двумя чайными ложками в виде маленьких лепешек на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекают при слабом жаре в течение 1,5-2 часов.

Остывшее печенье можно покрыть шоколадной глазурью.

#### ❧ *Печенье картофельное* ❧

*500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г картофеля, 120 г смальца, 180 г сахара, 1 пачка ванильного сахара, 1 яйцо.*

Муку перемешать с порошком для печенья, вымесить с вареньем, пропущенным через дуршлаг картофелем, смальцем, сахаром, ванильным сахаром и яйцом.

Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него различными формочками печенье. Изделия выпекать в смазанном маслом противне и обкатать после выпечки в ванильном сахаре.

#### ❧ *Печенье из кукурузных хлопьев* ❧

*2 стакана кукурузных хлопьев, 0,5 стакана орехов дробленых (жареных), 0,5 чайной ложки порошка пекарского, 2 яйца (белок), 150 г сахара, соль и ванилин – на кончике ножа.*

Кукурузные хлопья и орехи измельчают и смешивают с пекарским порошком. Яичные белки взбивают, продолжая взбивать, добавляют сахар и ванилин.

В крепкую пену из яичных белков примешивают кукурузные хлопья с орехами и пекарским порошком, чайной ложкой выкладывают на смазанный маслом лист маленькие лепешки и выпекают в умеренно жаркой духовке до золотистого цвета.

#### ❧ *Шоколадные палочки* ❧

*460 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г сахара, 200 г смальца, сок и тертая цедра 1 лимона, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, шоколад.*

Муку смешать с порошком для печенья, добавить остальные продукты (кроме шоколада) и вымесить тесто. Скатать из него жгутики толщиной в палец, длиной 6-8 см и уложить на металлический лист. Выпекать при средней температуре.

Остывшие палочки до половины обмакнуть в растопленный шоколад и положить на чистое стекло в холодном месте, чтобы застыла глазуровка.

#### ❧ *Кольца, трубочки,*

#### *булочки из заварного теста*

*1,5 стакана муки, 5 яиц, 3/4 стакана воды, 1/4 чайной ложки соли, 1/2 стакана масла сливочного.*

В кастрюлю выливают всю воду по норме, кладут соль, масло и доводят до кипения. В кипящую воду с маслом высыпают муку, непрерывно мешая ложкой, и варят массу 2-



3 минуты. Заваренное таким образом тесто немного охлаждают и вводят в него по одному все яйца. Все хорошо перемешивают. Тесто помещают в специальный кондитерский мешок (если нет такого мешка, то его можно сделать из пергаменты) и выпускают через металлическую трубочку в виде различных изделий (кольца, трубочки, булочки) на лист, слегка смазанный маслом. Чрезмерное смазывание жиром листа ухудшает качество изделий, так как на нижней корке образуются трещины. Выпекают изделия при температуре 190-200° в течение 30-35 минут.

#### *☛ Соленые палочки для пива ☛*

*200 г картофеля вареного протертого, 1,5 стакана муки, 200 г маргарина, 2 яичных желтка, соль, тмин.*

Картофель варят в кожуре, очищают и пропускают через мясорубку. Теплый картофель, муку, маргарин, 1 яичный желток и соль тщательно вымешивают и оставляют на холоде на 1 час.

Тесто раскатывают скалкой, складывают и оставляют еще на 1 час на холоде и снова раскатывают. Этот процесс повторяют дважды.

Готовое тесто раскатывают до толщины 1,5-2 см и нарезают палочки, укладывают на противень, смазывают яичным желтком и посыпают тмином или крупной солью. Выпекают при температуре 250°С.

#### *☛ Печенье вафельное ☛*

*3 яичных белка, 140 г сахара, 160 г поджаренного молотого ядра лесного ореха, миндаль, готовые вафельные пласти.*

Взбить в пену 2 яичных белка, добавить к ним сахар и поджаренный молотый орех. Все продукты хорошо вымешать. На вафли уложить ореховую начинку пластом толщиной в палец, сверху смазать яичным белком, посыпать нарезанным соломкой миндалем и подсушить в духовке.

#### *☛ Печенье «Золотистое» по-венгерски ☛*

*1,5 стакана муки, 100 г маргарина, 100 г сахарной пудры, 3 яичных желтка, 15 г дрожжей, 1 стакан молока, ванилин, щепотка соли, 75 г ядер ореха, можно добавить изюм.*

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Для этого дрожжи разводят в теплом молоке и соединяют с 1 столовой ложкой сахарного песка, 50 г маргарина, желтками, солью и просеянной мукой. Тесто замешивают густое и ставят в теплое место для брожения на 1 час. Тесто перемешивают и выкладывают на доску, посыпанную мукой.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и рюмкой вырезают небольшие лепешки, величиной с орех, обмакивают в оставшийся маргарин и выкладывают на противень рядами. Каждый ряд посыпают измельченными орехами, смешанными с сахарной пудрой или крупно нарезанным изюмом. Лепешки кладут одну на другую в 2-3 ряда. Выпекают печенье при температуре 200-220°С до золотистого цвета.

#### *☛ Галеты ☛*

*500 г муки, 300 г молока или воды, 40 г сливочного масла, 100 г сахара, 30 г дрожжей, щепотка соли.*

Приготовить опару из дрожжей, 100 г молока или воды и поставить ее на 45 минут для брожения. Масло и сахар взбить в пену, добавить муку, опару, соль и замесить тесто с оставшимся молоком. Поставить его в теплое место на 2 часа. Готовое тесто разрезать на 3 части, уложить в смазанные формы, дать расстойку на 30 минут и выпекать.

#### *☛ Печенье «Косички» ☛*

*Тесто сдобное сладкое из 2 стаканов муки, 1 яйцо для смазки, для посыпки орехи или корица.*

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм и разрезают на полоски шириной 15 см. Каждую полоску делят поперек на узкие полосы шириной 5 мм. Из трех полосочек плетут косички, кладут на смазанный маслом противень, смазывают каждое печенье яйцом и посыпают измельченными орехами или корицей.

Выпекают изделия 10-15 минут при 220-240°С.

#### *☛ Печенье «Крендельки по-еврейски» ☛*

*Тесто сдобное сладкое из 2 стаканов муки, 1 ложка меда.*

*Для посыпки: 0,5 стакана сахара и корица.*

При замесе в тесто добавляют ложку меда. Готовое тесто формируют в виде колбаски, от которой ножом отрезают небольшие кусочки теста для каждого печенья по 20 г. Кусочек теста раскатывают на столе или доске в виде веревочки с утолщением в середине. Концы веревочки скрещивают и соединяют с утолщенной частью на расстоянии 1 см друг от друга в виде кренделька. Верх посыпают сахарным песком с корицей. Выпекают печенье 12-15 минут при температуре 220-240°С.

#### ❧ *Печенье пасхальное (еврейская кухня)* ❧

5 шт. яиц, 100 г мацы, 1,5 чайной ложки сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 столовая ложка гусиного жира, корица, соль.

Желтки смешать с солью, сахаром, корицей, лимонным соком, растопленным гусиным жиром и толченой мацой (тесто должно быть жидким). Дать ему постоять час и ввести взбитые в крутую пену белки. В кипящий в маленькой кастрюльке гусиный жир опустить отделенные ложкой кусочки теста. Когда они поджарятся, вынуть их, посыпать сахарной пудрой с корицей и подать в горячем виде.

#### ❧ *Кинкга (киргизская кухня)* ❧

3 стакана муки, 1,5 столовой ложки масла сливочного, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 стакана масла хлопкового (или другого растительного).

Замесить пресное тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм, нарезать в виде различных фигурок и обжарить во фритюре.

#### ❧ *Чак-чак (узбекская кухня)* ❧

4,5 стакана муки, 7 яиц, 3 столовые ложки коньяка, 0,75 стакана меда, 6 столовых ложек сахара, 750 г масла топленого, соль.

Яйца взбить, влить коньяк, посолить и, постепенно подсыпая муку, замесить тесто. Дать ему полежать под салфеткой, раскатать в тонкий пласт, разрезать его на полоски шириной 2-3 см, нарезать лапшой и поджарить в большом количестве масла. Мед растопить и мешать до тех пор, пока сахар не растворится, положить остывшую лапшу, хорошо перемешать. Затем положить в глубокое, смазанное маслом блюдо, спрессо-

вать ладонями (их предварительно следует смочить водой) и, когда остынет, нарезать на кусочки.

#### ❧ *Курабье (азербайджанская кухня)* ❧

1,5 стакана муки, 3,5 столовой ложки масла сливочного, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка меда, 3 столовые ложки молока, пряности молотые (гвоздика, цедра лимона, кардамон), сахар ванильный.

Масло растереть добела, ввести сахарную пудру, мед, пряности. Затем развести молоком, взбить и, введя муку, замесить тесто. Поставить его минут на 15 в холодное место, раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать стаканом печенье и выпечь его на сухом противне на слабом огне в предварительно нагретой духовке (минут 5). Когда печенье немножко остынет, посыпать его сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

#### ❧ *Шакер-лукум (азербайджанская кухня)* ❧

3 стакана муки, 200 г масла топленого, 1 стакан пудры сахарной, 4 яйца (желтки), 2 столовые ложки коньяка, шафран.

Сахарную пудру растереть с желтками добела, добавить растертое топленое масло, коньяк, в который положен шафран, перемешать, всыпать муку, замесить тесто и поставить его на 10 минут на холод.

Затем скатать из него шарики диаметром около 3 см, слегка их приплюснуть и выпекать на слабом огне 10 минут.

#### ❧ *Печенье «Сливочный язычок»* ❧

120 г муки, 4 яичных белка, 140 г сахара, 100 г сливок.

Продукты тщательно вымесить. Металлический лист смазать сливочным маслом и из кондитерского мешочка выжать в него тесто, образуя при этом овальные лепешки с одним тупым концом. Выпекать при средней температуре на верхнем огне.

#### ❧ *Печенье рассыпчатое* ❧

3 стакана муки, 1,5 стакана сахарной пудры, 3 яйца, 100 г масла сливочного или маргарина, ванилин, щепотка соли, щепотка соды, несколько ложек охлажденной сметаны.

Замешивают крутое тесто, разрезают его на куски и выдерживают около 1 часа. После выдержки тесто раскатыва-

ют в пласт толщиной 3-4 мм и вырезают печенье различной формы.

Выпекают в холодной духовке при температуре 130-150°C до золотистого цвета.

#### • Печенье «Восторг» •

560 г муки, 250 г сахара, 80 г сливочного масла, 150 г сметаны, 3 яйца, ванилин, 1 чайная ложка соды.

Из всех продуктов замесить крепкое тесто. Разделить его на 2-3 части и каждую раскатать тонким пластом. Различными формочками вырезать коржики, уложить их в несмазанный противень и выпекать до светло-коричневого цвета.

#### • Слоеные язычки •

2,5 стакана муки, 1/3 чайной ложки соли, 400 г масла сливочного куском, 4-5 капель лимонной кислоты, 3/4 стакана воды, 1 яйцо, 1 стакан сахара.

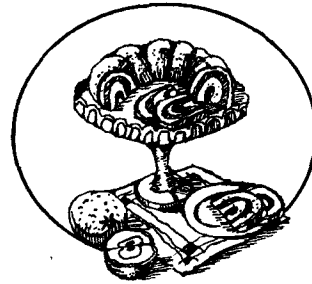
Слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 1 см, нарезают выемкой или стаканом на круглые лепешки. Каждую лепешку посыпают сахаром и затем раскатывают скалкой, придавая ей форму язычка. Толщина лепешки должна быть 0,5 см. Лепешки укладывают на металлический лист, слегка смоченный водой. Выпекают язычки при температуре 260-280°C до расплавления сахара на поверхности язычков.

#### • Тартины •

200 г сладкого миндаля, 200 г сахара, 1 ложка сливочного масла, 100 г муки, 100 г шоколада, 4 яйца.

Очищенный сладкий миндаль толочь как можно лучше, подливая понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился, после чего прибавить 200 г сахара и продолжать толочь, чтобы образовалась однородная масса в виде теста. К этой массе добавить 1 ложку сливочного масла, 100 г муки, 100 г шоколада, 4 сырых яйца и, хорошо перемешав, надеть четырехугольные кусочки, которые запечь на подмазанном маслом противне. Отдельно подать холодные сливки или молоко.





#### • Рулет «Зимний» •

*Для теста: 500 г творога, 250 г масла или маргарина, 1-1,5 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки кефира, соль, сода.*

Творог разотрите с маслом или маргарином, добавьте остальные продукты, тщательно замесите крутое тесто, придайте ему форму шара, поместите в холодное место на 40-50 минут. Шар разделите на 4 части, каждую часть раскатайте отдельно, сверху положите начинку – нарезанные яблоки, густое варенье или джем. Затем сверните рулеты и разложите на смазанные противни, выпекайте в духовке при средней температуре и еще горячими посыпьте сахарной пудрой.

#### • Рулет с орехами •

*Для теста: 500 г муки, 250 г сметаны, 150 г сливочного масла, 300 г грецких орехов, 200 г сахара, 50 г меда, 3 г корицы, 2 желтка.*

Сливочное масло растирайте в течение 15 минут, после этого добавьте сметану и перемешайте. Затем понемногу всыпьте половину муки и замесите тесто. Подготовленное тесто выложите на стол, добавьте остальную муку и продолжайте вымешивать в течение 7-10 минут. Одновременно подготовьте начинку: грецкие орехи пропустите через мясорубку, добавьте сахар, корицу, мед. Готовое тесто раскатайте, вырежьте полоску так, чтобы один конец был несколько шире. На тесто

положите начинку и сверните, начиная с широкого конца, трубочкой. Рулет смажьте яичным желтком и выпекайте в духовке при средней температуре в течение 20-30 минут.

#### ❧ Рулет из слоеного теста ❧

**Для теста:** 500 г пшеничной муки, 50 г дрожжей, 300 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца, соль, 200 г меда, молотые орехи.

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте соль, сахар, часть просеянной муки. Размешайте, добавьте остальную муку, растопленное сливочное масло и месите, пока тесто не станет однородным. Затем охладите его, покройте салфеткой и дайте подойти. Тесто раскатайте продолговатым тонким пластом, 2/3 его смажьте размягченным сливочным маслом. Несмазанную маслом третью часть загните на смазанную и покройте оставшейся смазанной частью; концы защипните, чтобы не вытекало сливочное масло. Таким образом, получаются три слоя теста и два слоя масла между ними. Затем тесто раскатайте еще раз и сложите вчетверо, уже не смазывая сливочным маслом. Наконец раскатайте заготовку в один пласт, густо смажьте медом и сверните в рулет. Выпекайте в духовке со средней температурой.

Готовый рулет охладите, посыпьте сахарной пудрой и молотыми орехами.

#### ❧ Рулет «Десертный» ❧

**Для теста:** 300 г муки, щепотка соли, 1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса, 100 г сливочного масла, теплая вода.

**Для начинки:** 100 г сливочного масла, 4 яйца, щепотка соли, 200 г сметаны, 250 г манной крупы, 50 г сахара.

Размягченное сливочное масло, яйцо, просеянную муку, соль, воду и уксус хорошо перемешайте. Месите тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к пальцам и доске. Следите при этом, чтобы оно не было слишком крутое. Затем тесто раскатайте в тонкий пласт, сбрызните растопленным маслом, намажьте начинкой. Затем пласт сверните в рулет, смажьте молоком и выпекайте в духовке со средней температурой.

Приготовление начинки: масло размешайте с желтками, добавьте соль, сметану и манную крупу. Массу оставьте постоять. Белки вместе с сахаром взбейте в густую пену и осторожно соедините с масляно-желтковой массой.

#### ❧ Рулет «Былина» ❧

**Для теста:** 200 г муки, 50 г сливочного масла, творог, 1 желток, щепотка соли.

**Для начинки:** 300 г очищенных яблок, 50 г растертых орехов, 100 г сахарной пудры, 50 г изюма.

Муку вместе с солью просейте через сито, затем масло, протертый творог и желток соедините с мукой и замесите тесто не очень крутое. Готовое тесто раскатайте в пласт, на него положите нерезанные дольками яблоки. Затем посыпьте изюмом, сахаром и тертыми орехами. Пласт сверните в рулет и положите на противень, смазанный маслом. Рулет смажьте белком и выпекайте в духовке со средней температурой.

Готовый охлажденный рулет разрежьте, посыпьте сахарной пудрой и ванильным сахаром.

#### ❧ Рулет «Домашний» ❧

**Для теста:** 100 г муки, 100 г маргарина, 10 яиц, 25 г дрожжей, 5 г соды, 0,5 стакана молока, 200 г сметаны, 100 г сахара, 1 г ванилина, 5 г лимонного сока, 25 г сахарной пудры.

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте соль, сахар, 2 яйца, ванилин, муку и перемешайте все до образования однородной массы. Положите в тесто подогретый маргарин, еще раз вымесите. Тесто поместите в теплое место на 2-2,5 часа.

Затем раскатайте его в пласт толщиной 2-3 мм, выложите на него яичную начинку, сверните в рулет, смажьте подсолнечным маслом и выпекайте в горячей духовке 30-40 минут. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление начинки: оставшиеся после приготовления теста яйца сварите вкрутую, мелко порубите, соедините со сметаной, сахаром, соком лимона. Все хорошо перемешайте.

### » Рулет «Маковый» «

*Для теста: 500 г муки, 100 г растительного масла, 3 яйца, 5 г соли, 200 г мака, 150 г изюма, 50 г меда, 100 г уксуса, 1 г ванилина.*

В просеянную муку добавьте соль, яйца, масло, немного теплой воды и хорошо вымешивайте до образования однородной массы, пока она не перестанет прилипать к рукам. Тесто посыпьте мукой и дайте отстояться 25-30 минут. После чего разделите его на 2 равные части, раскатайте два тонких пласта. Смажьте их растительным маслом, на один положите начинку из мака, накройте вторым пластом, а сверху поместите густо размельченный изюм. Сверните рулет, смажьте его взбитым яйцом и пеките в горячей духовке 40-50 минут. В разрезе должны быть видны разнородные слои начинки. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление начинки: мак промойте несколько раз теплой водой, всыпьте в кипящую воду и варите в течение 15 минут. Готовый мак откиньте на сито, затем два раза пропустите через мясорубку. Мед подогрейте, перемешайте с ванилином, добавьте в мак и еще раз хорошо все перемешайте. Изюм промойте, подсушите, затем измельчите или пропустите через мясорубку.

### » Маковый рулет с медом «

*Для теста: 500 г молока, 1 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 5 г соли, сахарная пудра, 200 г мака, 40 г меда.*

Тесто приготовьте опарным способом. Подошедшее тесто раскатайте пластом толщиной 1-1,5 см, смажьте маковой начинкой и сверните рулетом. Положите на лист, дайте расстояться, смажьте разведенным яйцом и выпекайте в духовке на среднем огне.

Охлажденный рулет нарежьте ломтями, уложите на мелкое блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Маковую начинку можно заменить сахаром с корицей или джемом.

Приготовление начинки: мак промойте в горячей воде, ошпарьте и прокипятите. Воду слейте через сито или марлю.

в мак добавьте сахар, мед и пропустите через мясорубку. Получается однородная липкая масса.

### » Рулет «

*Для теста: 450-500 г муки пшеничной высшего сорта, 1 стакан молока, 100 г сахара, 30 г дрожжей, 75 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, тертая цедра 0,5 лимона.*

#### Первый способ.

*Для начинки: 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка орехов (рубленых).*

Дрожжи растирают с 1 чайной ложкой сахара, вливают теплое молоко, добавляют, вымешивая, примерно половину всей муки и ставят подниматься. Опару соединяют со взбитыми с сахаром яичными желтками или яйцом, цедрой. Постепенно подсыпая муку и добавляя размягченное масло или маргарин, вымешивают тесто, накрывают и ставят подниматься.

Подошедшее тесто делят на две равные части. Оба куса раскатывают на четырехугольники толщиной в 1 см, смазывают растопленным или размягченным маслом, посыпают смесью из сахара и орехов, плотно сворачивают рулетом, края теста защищают.

Рулет кладут швом вниз на смазанный маслом лист, дают подняться, смазывают яйцом и выпекают 25-30 минут в духовке со средним жаром.

Готовые рулеты выкладывают на пирожковую доску или решетку и покрывают салфеткой. Остывшие рулеты посыпают сахарной пудрой.

#### Второй способ.

*Для начинки: 40-50 г масла сливочного, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки рубленых цукатов, 200 г изюма, яйцо для смазывания.*

Раскатанный и смазанный маслом слой теста посыпают промытым и обсушенным изюмом, рублеными цукатами и свертывают рулетом. Последний кладут швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки смазывают яйцом или яичным желтком и выпекают в духовке со средним жаром в течение 25-30 минут.

**Третий способ.**

*Для начинки: 40-50 г масла сливочного, 3 столовые ложки сахара, 1 яйцо или 2 яичных желтка, тертая цедра 0,5 лимона, 100 г орехов (рубленых), 1-2 столовые ложки цукатов рубленых; яйцо для смазывания, пудра сахарная для посыпания.*

Готовят дрожжевое тесто и ставят подниматься. Орехи чистят от оболочек, растирают или рубят.

Разогретое масло и яйцо или яичные желтки взбивают с сахаром, заправляют тертой лимонной цедрой, добавляют измельченные орехи и рубленые цукаты.

Подошедшее дрожжевое тесто делят на две равные части, куски теста раскатывают четырехугольным слоем толщиной в 1 см, слегка смазывают начинкой и свертывают рулетом.

Рулеты кладут на смазанный маслом лист швом вниз, смазывают яйцом и выпекают в духовке со средним жаром 20-25 минут. Остывшие рулеты посыпают сахарной пудрой.

**☞ Какао-рулет ☞**

*Для теста: 350 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 г сахара, 150 г смальца, 1 яйцо, 2 столовые ложки какао, 1/2 пачки ванильного сахара, тертая цедра 1 лимона, сметана.*

*Для начинки: вишневое повидло или джем.*

Муку перемешать с порошком для печенья, положить все продукты, кроме повидла, и вымесить тесто. Затем раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и нарезать квадратиками, 3/4 поверхности каждого квадрата намазать повидлом и скатать в рулет.

Рулеты выпекать при средней температуре. Перед употреблением поверхность изделий посыпать смесью какао и ванильного сахара.

**☞ Бисквитный рулет с повидлом ☞**

*6 яиц, 6 столовых ложек сахарной пудры, 6 столовых ложек муки, фруктовое повидло.*

Яичные белки взбить в крепкую пену и к ним, слегка помешивая, добавить сахарную пудру, муку и яичные желтки

Большой противень устелить промасленной бумагой, наполнить бисквитной массой и выпекать ее в заранее разогретой печи.

Выпеченное бисквитное тесто вместе с промасленной бумагой скатать в рулет. Когда рулет остынет, осторожно, чтобы не поломать, раскатать его, вынуть бумагу, внутреннюю часть пласта намазать начинкой и опять скатать. Для начинки можно использовать любое фруктовое повидло или джем, какао, кофейный и шоколадный кремы. Готовый рулет можно глазировать шоколадом и оформить сверху густым разноцветным кремом.

**☞ Рулет слоеный ☞**

*400 г муки, 120 г смальца, 1 яйцо, немного уксуса, теплая соленая вода.*

*Для начинки: 6 яиц, 1250 г яблок, 1 лимон, 350 г сахара, 100 г рома, 1 апельсин, 120 г муки, ванилин.*

Из 400 г муки, 20 г смальца, 1 яйца, уксуса, теплой соленой воды вымесить слоеное тесто, смазать топленным смальцем, накрыть салфеткой и оставить на доске. Затем тесто вытянуть в тонкий пласт на посыпанной мукой скатерти, высушить и снова смазать топленным смальцем.

Приготовить бисквитную массу из 6 яиц, 120 г сахара, 120 г муки, лимонного сока, разделить ее на 20 частей и разложить на растянутом пласте бугорками на одинаковом расстоянии (6-8 см) друг от друга. В каждый бисквитный бугорок вдавить по половинке небольшого очищенного яблока мягкого сорта.

Осторожно скатать слоеный пласт и уложить полученный рулет в смазанный противень. Поверхность изделия смазать топленным смальцем и выпекать до румяного цвета.

Из оставшегося сахара, 200 г воды, ванилина сварить сироп, охладить и добавить к нему апельсиновый и лимонный соки, тертую апельсиновую и лимонную цедру, ром. Полученным раствором пропитать рулет.

**☞ Рулет «Горная вершина» ☞**

*Для теста: 500 г муки, 20 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 300 г молока, 60 г сахара, 3 яйца, соль.*

*Для начинки: 30 г изюма, 200 г цукатов, 3 г корицы, 1 г гвоздики, тертая лимонная цедра, 50 г рома; 50 г сахара, 5 яичных белков.*

Из муки, сливочного масла, дрожжей, молока, яичных желтков вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме. Раскатать тесто в пласт, толщиной 1 см, покрыть начинкой, скатать рулетом и нарезать кусками толщиной 5 см. Маленькие формочки смазать маслом, уложить в них рулетики, дать расстойку и выпекать в горячей печи при средней температуре. 5 яичных белков, 20 г сахара и вбить в крепкую пену. Сварить густой сахарный сироп из 30 г сахара и 50 г воды. Смешать пену с сиропом и еще раз хорошо вымесить всю массу.

Выпеченные рулетики разложить в вазочки и на поверхности каждого образовать бугорки из пены.

Способ приготовления начинки: вымытый изюм смешать с измельченными цукатами, добавить молотые корицу и гвоздику, лимонную цедру, а также ром.

#### ❧ Рулет «Экстра» ❧

*140 г муки пшеничной высшего сорта, 1330 г сахара, 5 яиц, 5-6 капель уксусной эссенции, 30 капель коньяка, 500 г ревеневое сока, 560 г творога, 100 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока с сахаром, 40 г сахарной пудры, 1 чайная ложка питьевой соды.*

Сахар (140 г) взбивают в течение 10-15 минут с яйцами, добавляют соду, погашенную уксусом. Тесто разливают тонким слоем на застланный бумагой противень и выпекают в течение 15-20 минут при температуре 210-220° С.

Готовый пласт охлаждают, смачивают сиропом и смазывают творожно-сливочным кремом.

Для приготовления сиропа сахар (440 г) растворяют в соке ревеневом (500 г) и добавляют коньяк (10 капель).

Для приготовления крема масло сливочное растирают с сахаром (750 г), добавляют творог, коньяк (20 капель) и взбивают до готовности.

Бисквит свертывают в виде рулета, разрезают на части и посыпают сахарной пудрой.

#### ❧ Рулет пуншевый ❧

*8 яиц, 240 г сахарной пудры, 8 чайных ложек муки-крупчатки; 1 столовые ложки малинового или вишневого сиропа, 50 г крепкого рома, абрикосовое повидло, 1 столовая ложка какао.*

Из яиц, сахарной пудры и муки-крупчатки вымесить бисквитное тесто и разделить на 2 части. Из одной части выпечь бисквитный пласт, еще горячим выложить его на посыпанную мукой ткань и без начинки скатать в рулет.

Вторую порцию теста разделить еще на 3 части: первую часть вымесить с 1 столовой ложкой какао, вторую — с мукой, третью — с сиропом. Противень, в котором выпекался бисквитный пласт, выстелить промасленной бумагой и залить в него все три массы, отделив их одна от другой картонными полосками.

Остывшие коржи нарезать мелкими кубиками, полить ромом и смешать с таким количеством разжиженного абрикосового повидла, благодаря которому получилась бы масса, пригодная для начинки.

Остывший рулет раскатать, смазать тонким слоем густого абрикосового повидла, а сверху — равномерным слоем начинки. Рулет снова скатать с помощью ткани и оставить на столе на 1-2 часа.

#### ❧ Рулет бисквитный из шоколада (французская кухня) ❧

*3 столовые ложки кофе двойной крепости, 170 г тертого молочного шоколада, 5 яиц, 0,75 стакана сахарной пудры, 1 столовая ложка коньяка, 1,5 стакана 30%-ных сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара, какао-порошок.*

Противень размером 30×40 см смазать маслом, положить в него смазанный маслом пергамент. Шоколад и кофе положить в сотейник, поставить на слабый огонь и размешивать (шоколад должен растопиться). Охладить.

Желтки растереть с сахаром, пока масса не побелеет и не загустеет, смешать с остывшим шоколадом и коньяком. Белки взбить в воздушную, но не сухую пену и тонкой струйкой влить в шоколад. Вылить массу на противень и разровнять. Поста-



вить противень в хорошо нагретую духовку минут на 15 (нож, погруженный в шоколад, должен выходить обратно чистым) Шоколадную массу нельзя передержать в духовке. Противень вынуть, накрыть влажным полотенцем и поставить на час в холодильник. Расстелить на столе лист пергамента по размеру несколько больше, чем пирог, посыпать его порошком какао, осторожно перевернуть противень с пирогом на лист и осторожно снять пергамент, которым был выстлан противень. Сливки взбить с ванильным сахаром, смазать поверхность шоколада, скатать шоколад в рулет, поднимая края с помощью пергамента, на котором он лежит. Если рулет лопается, засыпать разрывы порошком какао или заполнить взбитыми сливками.

#### ❧ *Рулет «День и ночь»*

*250 г муки, 140 г маргарина, 1 яйцо, 150 г сахара, тертая цедра 1/2 лимона, 100 г молотого ядра грецкого ореха, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка молока.*

Из муки, маргарина, яйца, сахара, тертой лимонной цедры вымесить песочное тесто и разделить на две части. Одну часть замесить с молотым орехом, другую — с какао, предварительно растертым в молоке.

Доску обильно посыпать мукой, тесто раскатать скалкой в тонкий пласт — сначала тесто с какао, затем — с орехом. Положить один пласт на другой и скатать в рулет. Тесто нарезать ломтиками толщиной в карандаш.

Противень смазать сливочным маслом, уложить в него двухцветные ломтики и выпекать их при средней температуре.

#### ❧ *Рулет ореховый «Братислава» ❧*

*Для теста: 500 г муки, 10 г дрожжей, 20 г сахара, соль, 300 г сметаны, 200 г смальца или 250 г сливочного масла, 2 желтка, 1 белок.*

*Для ореховой начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха, 200 г сахара для карамели, 80 г панировочных сухарей, 50 г изюма, корица, лимонный сок, тертая лимонная цедра.*

Для приготовления маковой начинки продукты те же, что и для ореховой, только орех заменяется маком и сахара берется на 50 г больше.

Из 50 г муки, дрожжей, щепотки соли приготовить опару и поставить для брожения. Оставшуюся муку, соль и сахар размешать, растереть эту смесь с жиром; добавить опару, сметану и вымесить тесто средней консистенции. Готовое тесто поставить на 30 минут в холодное место, после чего разрезать на 2 куска и каждый из них раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см. Один пласт покрыть ореховой начинкой, сверху положить второй пласт и покрыть его маковой начинкой.

Подготовленные пласты скатать в слабый рулет, уложить его в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и поставить в холодное место, а после — выпекать.

Остывший рулет смазать смесью, приготовленной из 2 яичных желтков и 1 яичного белка и поставить на холод. Когда поверхность рулета подсохнет, изделие снова намазать яичной смесью, поставить на холод, а затем сушить при средней температуре.

Для приготовления начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха размешать в карамельном сахарном сиропе, добавить панировочные сухари, изюм, корицу (по вкусу), лимонный сок, тертую лимонную цедру. Таким же способом приготовить маковую начинку.

#### ❧ *Рулет с творожной начинкой ❧*

*500 г муки, 20 г смальца, 1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса и теплая соленая вода (количество, необходимое для теста средней консистенции), 150 г смальца для смазывания теста и 30 г панировочных сухарей.*

Хорошо вымесить тесто до образования пузырей, сформовать из него несколько круглых булок, уложить их на посыпанное мукой чистое полотенце, смазать поверхность топленым смальцем во избежание трещин, накрыть теплой кастрюлей и оставить на 10-15 минут. Каждую часть выстоявшегося теста раскатать в тонкий пласт, просушить, густо смазать топленым смальцем и посыпать панировочными сухарями.

На 1/3 часть пласта положить начинку и с помощью полотенца, на котором лежит тесто, скатать тугой рулет. Противень смазать жиром, уложить в него рулеты, смазать их поверхность топленным смальцем и выпекать в горячей печи до румяного цвета.

Начинка: 600 г свежего творога протереть через дуршлаг, перемешать с 300 г сметаны, 4 яичными желтками, тертой лимонной цедрой, 100 г сахара, 50 г отборного изюма и сладкой пеной из яичных белков (4 белка, 50 г сахара).

#### ❧ *Рулет со сливами* ❧

300 г сахара, третья цедра и сок из 1/2 лимона, 1 столовая ложка воды, 1 кг слив, 50 г миндаля, для обкатки сахарная пудра.

Сахар, лимонный сок и воду варить до получения густого тягучего сиропа. Добавить к нему очищенные от кожицы и косточек сливы и все варить до получения густой массы. Добавить тертую лимонную цедру и продолжать варить до тех пор, пока масса не станет такой густой, что опущенная в нее ложка будет стоять вертикально. Сваренную массу немного охладить, добавить нарезанный длинной соломкой миндаль и на кухонной доске, обильно посыпанной сахарной пудрой, скатать из нее толстую колбасу. Изделие высушить в сухом теплом месте. Нарезать тонкими ломтиками перед употреблением.

#### ❧ *Чайный рулет* ❧

5 яиц, 200 г сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 30 г какао, 200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, абрикосовое повидло.

5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар взбить в крепкую пену; продолжая вымешивать, всыпать какао и муку, соединенную предварительно с порошком для печенья. Муку всыпать постепенно, за несколько приемов. К массе добавить крепкую пену из 5 яичных белков.

Тесто вылить в противень, покрытый бумагой, и выпекать при высокой температуре. Еще горячий пласт густо намазать абрикосовым повидлом и скатать в рулет. Горячий рулет завернуть в бумагу и оставить в ней, пока остынет тесто.

Перед употреблением рулет посыпать ванильным сахаром.

#### ❧ *Капустный рулет* ❧

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо (1/2 яйца в тесто, 1/2 — для смазывания), 120 г смальца.

Для начинки: 1200 г капусты, немного сахара, молотого черного перца, соли, лук.

Приготовить обычным способом слоеное тесто, вытянуть его в пласт и оставить сохнуть.

Головку свежей капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочан, острым ножом тонко нарезать, посолить и оставить в миске на 30 минут, после чего хорошо отжать.

1 столовую ложку смальца растопить в кастрюле, добавить 1 столовую ложку сахарной пудры и кипятить в течение 1 минуты. Когда сахар станет коричневого цвета, добавить жир, мелко нарезанный лук (одну маленькую луковицу или половину большой), капусту, молотый черный перец и, часто помешивая, поджарить. Подсохший слоеный пласт полить топленным смальцем, покрыть капустой и скатать в рулет.

В форму, смазанную смальцем, уложить рулет, смазать его поверхность смальцем, яйцом и выпекать в горячей духовке до образования румяной корочки.

#### ❧ *Рулет «К чаю»* ❧

Для теста: 300 г муки, 80 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, щепотка соли, лимонная цедра 150 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, белое сухое вино по вкусу.

Для творожной начинки: 50 г сливочного масла, 80 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара, цедра лимона, 2 яйца, 300 г творога, 50 г орехов, 50 г изюма.

Муку смешайте с сахарной пудрой, ванильным сахаром, солью, просейте через сито. Измельченную цедру лимона, масло или маргарин, желтки, немного белого сухого вина соедините с мукой и замесите тесто. Вымешанное тесто оставьте полежать 30 минут. Затем раскатайте его в пласт и смажьте творожной начинкой.

Пласт сверните в рулет, смажьте белком и выпекайте в духовке со средней температурой.

Приготовление начинки: размягченное масло разотрите с сахарной пудрой, ванильным сахаром и протертым творогом, введите, по одному, яйца, тщательно перемешайте, добавляя цедру, орехи, изюм.

☛ *Вертуха с яблоками (малороссийская)* ☚

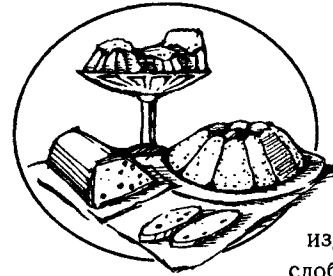
*Для теста: 400 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 2 столовые ложки сахара, 200 г масла.*

*Для фарша: 7-8 яблок, 1 стакан сахара, 100 г коринки, 100 г кишмиша, 2-3 столовые ложки сухарей, немного корицы.*

Приготовить рубленое тесто таким образом: муку, сметану, яйца, соль, сахар и холодное масло замесить в чашке и рубить до тех пор, пока начнет отставать от стенок чашки, затем раскатать его в 1/4 пальца толщиной. Приготовить яблочный фарш, очистив и нашинковав яблоки, перемешать с сахаром, прибавить немного мелкой корицы, коринки, кишмиша, 2-3 столовые ложки мелких сухарей, смешать, разложить его по раскатанной лепешке, свернуть ее рулетом, переложить на лист, смазать маслом и поставить в духовку или печь на 20-25 минут. Когда хорошо зарумянится, посыпать сахарной пудрой и порезать ломтями наискось.

## КЕКСЫ





Кексы — это выпечные изделия с высоким содержанием сдобы — жира, сахара и яиц. Имеют приятный нежный вкус и аромат, мелкопористую структуру. Поскольку кексы — калорийный продукт, то они рекомендуются ослабленным детям, нуждающимся в усиленном питании.

Благодаря использованию при изготовлении и отделке таких вкусовых добавок, как изюм, орехи, цукаты, чернослив, курага, какао, а также различных глазурей и кремов, кексы могут быть не только украшением праздничного стола, но и прекрасным подарком в торжественных случаях.

При изготовлении кексов необходимо неукоснительно соблюдать соотношения жира, сахара, яиц и муки, указанные в рецептуре, тщательно следовать технологии изготовления теста, не нарушать последовательность в соединении компонентов и, что особенно важно, — недолго замешивать тесто. Помните: здесь нет мелочей — все важно и исполнено смысла.

#### ❧ Кекс апельсиновый ❧

*2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 200 г сырковой массы, 1 яйцо, 2 желтка, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 чайной ложки сока лимона, 2 чайные ложки высушенной, тонко смолотой, просеянной апельсиновой корочки, 4 белка, взбитых в стойкую пену.*

Масло добела растереть с сахаром, добавить сырковую массу и продолжать растирать до полного растворения сахара, влить яйцо и желатин, предварительно взбитые, добавить апельсиновую корочку, соду и сок лимона, все хорошо переме-

шать. Затем добавить муку, взбитые в стойкую пену белки и быстро замесить легкое, пышное, однородное, нежное тесто. Без промедления разложить его в заранее подготовленные и обильно смазанные размягченным сливочным маслом кексовые формы, заполняя их не более чем на  $3/4$  объема, и так же быстро и аккуратно, чтобы не встряхнуть, поставить в нагретую духовку. Выпекать кексы при температуре  $180-200^{\circ}\text{C}$  примерно в течение часа или чуть больше.

Очень важно определить готовность кекса с помощью деревянной иглы: если игла будет сухая, кекс готов.

Готовые кексы слегка охладить и аккуратно извлечь из формы, дать окончательно остыть и покрыть глазурью – белой сахарной, розовой клюквенной или шоколадной. Подавать кекс к чаю, кофе.

#### ❧ Кекс «Весна» ❧

**Для теста:** 2 тонких стакана муки, 2 стакана сахара, 250 г сливочного масла, 1 стакан перебранного, промытого и подсушенного изюма, 2 яйца и 4 желтка,  $1/2$  чайной ложки соды, 4 взбитых в стойкую пену белка, соль на кончике ножа.

**Для глазури:** 1 белок,  $1/2$  стакана просеянной сахарной пудры.

Растереть масло с сахаром, присоединить яйца и желтки и продолжать растирать (взбивать) массу до полного растворения сахара. Добавить соль, соду, все перемешать, всыпать одновременно муку и изюм, перемешать, ввести взбитые белки и окончательно быстро замесить тесто с белками, перемешивая сверху вниз, чтобы сохранить тесто пышным и легким. Все последующие операции повторяются, как указано выше.

Охлажденные кексы украсить белково-сбивным кремом, приготовленным из двух белков.

#### ❧ Кекс именинный ❧

**Для теста:** 400 г муки, 300 г масла, 8 желтков, 400 г сахара, по горсти изюма и рубленых орехов, 1 столовая ложка цукатов из апельсиновой корочки.

**Для крема:** взбить 2 белка с  $1/2$  стакана сахара.

Растереть масло добела, отдельно растереть желтки с сахаром так же добела и присоединить их к растертому маслу, добавить изюм и цукаты, все перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное, пышное, легкое тесто. Разложить в обильно смазанные мягким маслом формы, заполняя их лишь на  $3/4$  объема, осторожно поставить в нагретую до  $180^{\circ}\text{C}$  духовку и выпекать при этой температуре до готовности. Готовность кекса определить с помощью деревянной иглы. Слегка охладив, извлечь кекс из формы и подавать к чаю, кофе.

Готовый охлажденный кекс украсить белковым кремом, отшприцевав его в виде изящных белых цветов на поверхность кекса.

#### ❧ Масляно-фруктовый кекс ❧

**Для теста:** 200 г сливочного масла, 300 г сахара, 1 г ванили, 5 яиц, 400 г муки, 360 г засахаренных фруктов, 60 г изюма, 30 г сахарной пудры.

Сливочное масло разотрите с сахаром, желтки взбейте, соедините с размягченным маслом и хорошо перемешайте до образования однородной массы. Отдельно взбейте белки с сахаром в пышную пену, пока не растворится сахар. Обе эти массы соедините, добавьте измельченные засахаренные фрукты, изюм, всыпьте муку и все хорошо перемешайте. Тесто замесите не очень густым, наполните им  $3/4$  формы, выстланной пергаментом. Выпекайте в духовке при средней температуре в течение 50-60 минут. После охлаждения готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

#### ❧ Творожный кекс ❧

**Для теста:** 250 г сливочного масла, 250 г творога, 200 г сахара, 500 г пшеничной муки, 4 яйца, 150 г изюма, 1 лимон, питьевая сода, соль.

Взбейте масло с сахаром, добавляя по одному яйца, сок половины лимона и натертую лимонную цедру, творог, изюм, соль, просеянную муку и погашенную лимонным соком соду. Тесто хорошо вымесите и выложите в смазанную форму. Выпекайте при средней температуре около 50 минут.

*» Кекс с черной смородиной «*

*Для теста:* 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, цедра лимона или апельсина, 1/2 стакана молока, 500 г муки, 250 г свежей смородины, 200 г панировочных сухарей.

Масло взбейте с сахаром до образования пышного крема. Продолжая взбивать, введите желтки, цедру, молоко и часть муки. Последними подмешайте белки, взбитые в крепкую пену, и оставшуюся муку. Все хорошо размешайте до получения однородной массы. Выложите массу в смазанную и посыпанную мукой форму. Вымытую и подсушенную смородину обваляйте в панировочных сухарях и равномерно распределите на тесте. Смородину тоже покройте тестом. Выпекайте в духовке со средней температурой. Кекс посыпают сахарной пудрой.

*» Кекс с изюмом «*

*Для теста:* 400 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 3 яйца, 100 г изюма, лимонная или апельсиновая цедра, 500-600 г пшеничной муки, 100 г дрожжей.

Сливочное масло разотрите с половиной сахара и натертой на терке цедрой, добавьте яйца, взбивайте до растворения сахара, всыпьте просеянную пшеничную муку, положите дрожжи и дайте подойти. В выбродившее тесто добавьте оставшийся сахар и промытый изюм, замесите тесто, переложите в форму и дайте расстояться. Выпекают кекс в горячей духовке до образования коричневой корочки.

*» Кекс «Кислый» «*

*Для теста:* 200 г сливочного масла, 300 г сахара, 6 яиц, 100 г молока, 500-600 г пшеничной муки, 2 лимона, сахарная пудра.

Сливочное масло разотрите с сахаром и лимонной цедрой, введите по одному яйцу и взбейте до растворения сахара.

В смесь яиц и сливочного масла влейте молоко, перемешайте, добавьте лимонный сок, просеянную пшеничную муку, замесите тесто. Выложите его в смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями форму и выпекайте. Остывший кекс положите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой.

*» Кекс ореховый «*

*1 стакан муки, 5 столовых ложек картофельного крахмала, 1 стакан топленого сливочного масла, 1 стакан сахара, 8 яиц и 1 стакан рубленых орехов.*

В хорошо размятое сливочное масло кладут сахарный песок и растирают до исчезновения крупинки сахара. Не переставая мешать, добавляют постепенно по одному яйцу, хорошо все выбивают до состояния однородной массы, а затем смешивают с мукой, крахмалом и мелко рубленым миндалем или орехами. Готовое тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, на 3/4 ее высоты. Выпекают кекс при температуре 210-220°C в течение 1 часа. Готовность кекса узнают с помощью деревянной иглы. В выпеченном изделии тесто не прилипает к игле при проколе.

Рубленые орехи в кексе можно заменить изюмом, тесто ароматизировать ванильным сахаром.

*» Кекс темный «*

*5 яиц, 0,5 стакана сахарной пудры для белков, 150 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры для масла, 0,5 стакана муки, 25 г какао-порошка, 200 г шоколада для глазирования или шоколадная глазурь.*

Размягченное сливочное масло растирают с сахарной пудрой до пышного состояния, постепенно добавляя к нему желтки и какао-порошок для получения пышной смеси.

Охлажденные белки взбивают в пену с сахарным песком и соединяют со смесью, слегка перемешивают и быстро вводят муку. Форму для кекса смазывают маслом и посыпают мукой, выкладывают в нее тесто и выпекают при температуре 180°C.

Выпеченный кекс вынимают из формы, охлаждают и глазируют шоколадом или глазурью. Для этого шоколад растапливают на водяной бане и добавляют к нему несколько капель топленого масла.

*» Кексы для мужчин «*

*230 г муки, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 6 яиц, 170 г сахара, 300 г вина, 1/2 лимона, 100 г воды, немного корицы, 1 штук гвоздики, щепотка соли.*

Приготовить опару из дрожжей, 50 г муки, небольшого количества теплой воды и поставить в теплое место. Хорошо растереть сливочное масло с сахаром и солью, добавить по одному 3 яичных желтка, влить опару, домешать 150 г муки и всю массу немного взбить. Полученным тестом наполнить на 3/4 высоты смазанные маслом формы и поставить на расстойку. Выпекать кексы при умеренной температуре.

Для приготовления подливки возьмите: вино, гвоздику, немолотую корицу и лимонный сок (из 1/2 лимона). Все поставить на огонь. Когда вино подогреется, всыпать в него 60 г сахара. При непрерывном помешивании довести жидкость до кипения.

3 яичных желтка, 30 г муки, 100 г воды хорошо размешать до образования однородной гладкой массы. Когда вино закипит, добавить к нему яичную массу и снять с огня.

Из 6 яичных белков, 60 г сахара взбить крепкую пену и смешать ее с винно-яичной массой. При подаче на стол кексы залить этой подливкой.

#### *Кексы для малюток*

280 г муки, 120 г сливочного масла, 3 яичных желтка, соль, 20 г дрожжей, лимонный сок, тертая лимонная цедра, 50 г рома, 10 г ванильного сахара, 250 г черешен, 150 г сахара, 300 г молока, 3 яйца.

Из 50 г теплой воды, дрожжей, 60 г муки приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло со щепоткой соли, 50 г сахара вымешать до пенообразного состояния, добавив по одному 3 яичных желтка. Затем добавить 160 г муки, опару и хорошо размешать до образования однородной массы. Маленькие формочки смазать маслом, наполнить на 3/4 высоты массой и поставить в теплое место. Поднявшееся тесто выпекать в горячей печи. Готовые кексики полить ромом.

3 яичных желтка, 70 г сахара, 60 г муки, 100 г молока размешать до образования гладкой массы. Оставшееся молоко с ванилином вскипятить и, не снимая с огня, влить в него яичную массу (все время взбивая мутовкой).

3 яичных белка и 30 г сахара взбить в крепкую пену. Сняв с огня закипевшую массу, смешать ее с пеной.

Готовый крем охладить, поместить в кондитерский мешочек и отделать кексики разнообразными фигурами. Сверху украсить целыми черешнями.

#### *Кекс миндально-фруктовый*

300 г муки, 175 г сахарной пудры, 175 г сливочного масла, 125 г изюма, 100 г измельченного цуката или перемешанных с сахаром фруктов, 3 яйца, 1 чайная ложка порошка для печенья.

Яйца растереть с сахарной пудрой в густую пену, добавить холодное топленое масло, порошок для печенья, муку. Пену хорошо вымешать с остальными продуктами и добавить к полученной массе измельченный цукат или фрукты в сахаре.

Дно формы покрыть бумагой и выпекать кекс в теплой печи в течение 1 часа (перед выпечкой посыпать его сверху целым миндалем).

#### *Кексы с шоколадной глазурью*

Для теста: 4 яйца, 4 столовые ложки сахарной пудры, 4 столовые ложки муки.

Для начинки и глазури: 400 г сладких сливок с ванилином, 100 г шоколада, 100 г сливочного масла.

Яичные желтки и сахарную пудру взбить в пену, добавить к ней муку и крепкую пену из яичных белков.

Смазать маслом маленькие круглые формы для выпечки кексиков, посыпать мукой и наполнить более, чем на половину высоты. Выпекать изделия в горячей печи. Готовые кексы вынуть из формочек и чайной ложкой вырезать в каждом посередине ямку. Кексики обмакнуть в шоколадную глазурь, а когда она немного затвердеет, наполнить ямки изделий взбитыми сливками.

Способ приготовления глазури: шоколад в маленькой кастрюле развести на пару и, добавляя малыми дозами топленое сливочное масло, вымешать густую массу.

#### *Кексы с ликером*

320 г муки пшеничной высшего сорта, 150 г сахара,

150 г маргарина, 1 стакан молока, 3 яйца, 40 г дрожжей, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 чайная ложка соли.

Готовят дрожжевое тесто, делят его на кусочки, раскладывают в формочки, смазанные жиром, и выпекают при температуре 185-210°C в течение 45-50 минут. Готовые кексы вынимают из форм, охлаждают и посыпают сахарной пудрой.

#### ❧ Кекс по-английски ❧

125 г масла сливочного, 0,5 стакана сахара, 1 неполный стакан картофельного крахмала, 1 столовая ложка муки, 3 яйца, 60 г миндаля, 75 г засахаренной вишни, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки цукатов, 2 столовые ложки рома, 0,5 чайной ложки соды, щепотка соли, цедра лимона, ванилин.

Размягченное масло, сахарный песок, цедру лимона и ванильный сахар растирают с желтками до пышного состояния, добавляют картофельный крахмал, муку, соду и соль. Миндаль очищают, размельчают, изюм моют и обсушивают, затем вместе с измельченными цукатами добавляют в тесто. Вишню нарезают, посыпают мукой и вместе с ромом также добавляют в тесто. Тесто для кекса вымешивают до однородного состояния, затем вливают белки, взбитые в крепкую пену.

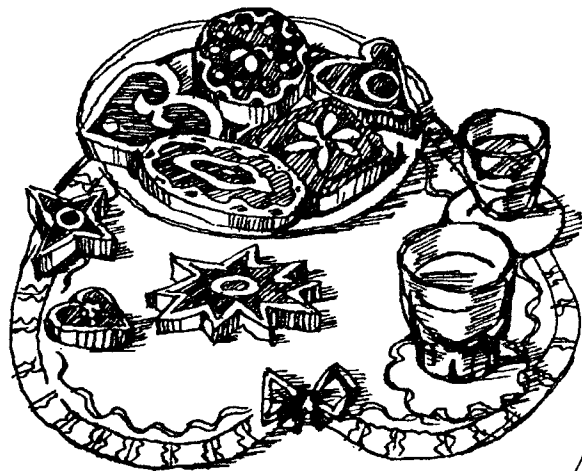
Осторожно вымешанное тесто выливают в форму, смазанную жиром, или в маленькие формочки. Форму заполняют тестом наполовину и ставят в печь на противень. Выпекают при температуре 200-220°C в течение 40-50 минут.

#### ❧ Кекс «Майский» ❧

600 г муки пшеничной высшего сорта, 150 г сахара, 100 г маргарина, 4 яйца (2 — в тесто, 2 — на смазку), 100 г изюма, 1 чайная ложка соли, 40 г дрожжей, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Тесто готовят опарным способом. Затем делят его на 5 частей, раскладывают в цилиндрические формы, смазанные жиром, и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Заготовки смазывают яйцом и выпекают при температуре 180-200°C в течение 50 минут. Выпеченные изделия охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

## ПРЯНИКИ И КОВРИЖКИ







С тех пор, как человек познал мед, муку и огонь, и появились пряничные изделия. К примеру, выпеченные изделия из меда обнаружили в египетских гробницах. Древние греки в дни торжеств одаривали друг друга лакомствами из меда. В Италии при раскопках были найдены глиняные формы для выпечки изделий из меда – медовников. Пряники как таковые появились значительно позднее. Для приготовления пряничных изделий использовали различные ароматические корни, семена, цветки, кору, цедру и другие пряные добавки. Отсюда и название этих изделий – пряники. Кроме того, в ход шли и самые разнообразные вкусовые добавки – орехи, изюм, цукаты, сушеные фрукты, ягодные соки. А еще пряники отличает красивое оформление. Вот почему особенно большой популярностью пользуются они у детей. Пряные, ароматные, сладкие, красочные изделия эти напоминали игрушки. А в России, например, выпекалась даже специальная пряничная азбука, с помощью которой детей приобщали к грамоте. Однако не только детей, но и взрослых привлекали лепные, печатные, фигурные, декоративно оформленные пряники, с интересными забавными надписями-выдумками. Нередко они служили подарками, были неизменным украшением праздничного стола. По свидетельству известного немецкого ученого и дипломата XII в. Адама Олеария, автора «Описания путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно», послов угощали «медом, пряниками, астраханским виноградом, маринованными вишнями». Известный русский

историк Забелин И. Е. в книге «Домашний быт русских царей в XVI и XVII вв.» описывает угощение по случаю рождения Петра I: «... Родинные столы отличались неимоверным количеством подаваемых гостям всякого рода сахаров, пряников и «овощей». Из другого источника узнаем: «... Великому Государю Алексею Михайловичу после еств подано в стол: коврижка сахарная большая, герб государства московского. Вторая коврижка сахарная ж коричная. Голова большая расписана с цветом, весом 2 пуда 20 фунтов» (40 кг). Сведения эти достаточно интересны, хотя упоминание о сахарных коврижках представляется маловероятным, так как сахар был изобретен лишь в первой половине XVIII в. Известно, что сладкие изделия в те далекие времена — это засахаренные в меду фрукты и «овощи», а пряники и коврижки выпекали исключительно на одном меду. Так их и называли — одномедные. Для украшения праздничных или обрядовых пряников и коврижек использовали даже сусальное золото, жемчуг, бусы. Причем для всякого случая был свой пряник. Интересна символика пряников. Так, пряник-олень — символ мужской мощи, мужского достоинства. Дарили такие пряники преимущественно юношам. Пряник-сердце — символ симпатии, расположения, привязанности, любви. Были пряники и с более определенным выражением чувств — с такой, например, надписью: «Кого люблю, тому дарю». В пряничном ремесле использовались самые разные выразительные средства. Это и разнообразные, в основном деревянные, резные доски (формы), в оформлении которых отразились все стили: готика, ренессанс, барокко. Первоначально изображения на пряничных досках отражали популярные библейские, мифологические сюжеты: Мадонна с младенцем, Адам и Ева, Самсон со львом, Играющий Орфей. Постепенно основной темой становилась повседневная жизнь человека, важнейшие ее события: помолвка, свадьба, охота. Печатные формы при изготовлении пряников оставались в употреблении вплоть до конца XIX столетия. С развитием капитализма трудоемкое и малопроизводительное производство пряников с помощью печатных форм постепенно уступило место изготовлению пряников силуэтных, когда из слоя раска-

танного теста с помощью металлических выемок-абрисов стали вырезать заготовки, выпекать их, а уж затем наносить на них украшения. Открытие сахара (1747 г.) и его промышленное изготовление произвели революцию в кондитерском производстве, в том числе и в пряничном. Сахар все более оттеснял мед на задний план, а затем вовсе вытеснил его. Так и пряники стали выпекать на сахаре, отчего качество их заметно ухудшилось. Ведь один сладкий компонент — мед был механически заменен другим сладким компонентом — сахаром, который, увы, не мог восполнить все ценные качества натурального продукта, собранного пчелой из нектара цветов, трав, кустарников и деревьев. Вот и лишился пряник благоухающего всеми оттенками разнотравья пчелиного меда, а главное — в меде содержатся такие ферменты и другие биоактивные вещества, благодаря которым пряники сохраняют свежесть, а также качество и совершенно особенный вкус, свойственный изделиям из меда. Кроме того, в кондитерской промышленности царской России преобладал иностранный капитал, что также не могло не сказаться на развитии русского пряничного искусства. Иностранцы Жорж Борман, Эйнем, Сиу, которым принадлежали кондитерские фабрики в Москве и Петербурге, не заботились о развитии национальных русских лакомств, а всячески рекламировали такие западно-европейские, в основном немецкие и французские, изделия, как конфеты, марципан, пралине, драже, буше, безе, эклер, бисквит, торт, мармелад и др. Искусством приготовления этих кондитерских изделий владели лишь немногие. Постепенно русский фигурный пряник стал забываться, а потом и вовсе вышел из моды, как лакомство для простонародья.

Приготовить пряники в домашних условиях совсем не сложно. Надобны только мед, масло или маргарин, сметана, яйцо, изюм, орехи. В качестве ароматических добавок можно использовать высушенную, молотую и просеянную апельсиновую корочку или цедру лимона и апельсина, сваренную в сахарном сиропе и нарезанную мелкими кусочками. Как разрыхлитель подойдет пищевая сода. Мука может быть пшеничная или ржаная, как высшего, так и первого сорта. Итак, все

компоненты теста необходимо смешать до получения однородной массы, в последнюю очередь ввести разрыхлитель и ароматические добавки, а затем уже муку. Тесто нужно тщательно вымесить и обязательно дать ему «отдохнуть» минут 15-20, после чего раскатать на столе ровным слоем толщиной примерно 1 см и отформовать или вырезать обычными металлическими выемками для печенья. По желанию можно отформовать разные фигуры. Для этого из картона или плотной бумаги нужно вырезать силуэты зверушек, птичек, бабочек, деда Мороза, затем наложить эти абрисы на поверхность раскатанного теста и маленьким ножом аккуратно вырезать из него силуэты-заготовки, затем поверхность смазать желтком (лучше без белка — тогда глянец на поверхности изделия получится более ярким), положить на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 200-220°C до готовности. Для украшения можно использовать орехи, изюм. Охлажденные пряники можно украсить сахарной глазурью: нанести различные рисунки, цветы, орнаменты и сделать самые разные надписи, что особенно нравится детям.

Приготовить сахарную глазурь для пряников совсем просто: взять белок одного яйца и примерно 3/4 стакана сахарной пудры (только пудру, просеянную через ситечко с мелкими отверстиями!). Пудру, приготовленную ранее, лучше повторно смолоть в кофемолке и перед употреблением просеять. Итак, один белок нужно вылить в эмалированную миску и сбивать вилкой или венчиком минут 5-10 до начала появления пены. Затем понемногу, по одной чайной ложке, добавлять к белку сахарную пудру и продолжать сбивать: масса будет понемногу белеть и загустевать. Готовая масса должна быть умеренно текучей и не расплываться. Насколько масса готова к глазированию, можно проверить так: в пергаментный кулек (кусочек пергамента или кальки свернуть конусом) положить ложку полученной глазури и попробовать сделать на прянике какую-либо надпись. Отверстие в кульке должно быть очень маленьким, а выдавливаемая глазурь должна вытекать струйкой, тонкой, как волосок.

Если сделанная надпись не расплывается, то можно приступить к оформлению пряников: если же она расплывается, то в нее нужно добавить пудру.

## *П Р Я Н И К И*

### *• Пряники «Цитрусовые» •*

*Для теста: примерно 700 – 800 г муки, 1/2 л (650 г) меда, 250 г сливочного маргарина (1 пачка), 1 яйцо, 4 желтка, 1/2 стакана лимонного сиропа, 3 полные, с горкой чайные ложки истертого на мелкой терке лимона, 2 чайные ложки высушенной, смолотой и просеянной апельсиновой корки, 1 чайная ложка соды, соль на кончике ножа. Для смазывания поверхности: 2 яйца.*

*Для глазури: 1/2-1/4 стакана сахарной пудры, 1 белок.*

Растопить маргарин, соединить с медом, лимонным сиропом, яйцом, желтками, хорошо перемешать до полного растворения меда и получения однородной массы, затем добавить натертый лимон, соду, соль, молотую апельсиновую корочку, муку и замесить мятное, вязкопластичное тесто, не липнущее к рукам. Дать ему полежать минут 20, после чего раскатать, фигурными выемками вырезать заготовки, смазать их яйцом, украсить изюмом, испечь, охладить. Охлажденные пряники разрисовать глазурью.

### *• Пряники шоколадные •*

*500 г муки, 250 г маргарина или масла, 200 г меда, 2 яйца, 100 г ядер орехов, 100-150 г цукатов из апельсиновой корочки, 2 столовые ложки какао-порошка, 2 горсти изюма, 1 чайная ложка молотых пряностей, 1 чайная ложка соды.*

В растопленный маргарин ввести мед, яйца, перемешать, добавить какао, мелко нарубленные цукаты, орехи, изюм, пряности, соду, муку. Все тщательно перемешать и замесить тесто. Все последующие операции выполнять, как указано в предыдущем рецепте.

**❧ Пряники на взбитых белках ❧**

400 г муки, 400 г сахара, 100 г меда, 4 желтка, цедра от 1/2 лимона, 100 г мелко нарезанных ядер миндаля или других орехов (фундука, кешью, грецких), 6 взбитых в пену белков, соль на кончике ножа, 1/3 чайной ложки соды.

Желтки растереть добела с сахаром, добавить слегка разогретый мед, мелко нарезанные орехи, натертую цедру лимона, соль, соду, муку, все перемешать, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и замесить тесто, перемешивая его сверху вниз. Готовое тесто разложить в обильно смазанные формы или разровнять на противне и выпекать в духовке.

**❧ Пряники медовые сдобные ❧**

4 стакана муки, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан меда, 1 столовая ложка молотой корицы, 1/2 чайной ложки молотой гвоздики, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан ядер миндаля.

Молоко и масло разогреть, добавить мед, перемешать до образования однородной массы, без кристаллов засахарившегося меда, охладить. В охлажденную массу добавить растертые яйца, корицу, гвоздику, измельченные ядра миндаля, соду и муку, все тщательно перемешать до получения однородного пластичного теста. Тесто выложить на слегка подпыленный мукой стол, раскатать ровным слоем толщиной примерно 1 см. С помощью выемок различной формы вырезать пряники. Поверхность их смазать яйцом, украсить орешками, изюмом, цукатами. Выпекать пряники при температуре 210-220°C.

**❧ Мелкие пряники ❧**

**Для теста:** 1-1,2 кг муки пшеничной высшего сорта, 200 г масла сливочного или маргарина, 2 яйца, 150 г сахара, 500 г сиропа, 2 чайные ложки корицы, 1 чайная ложка гвоздики, 1-2 столовые ложки лимонной или апельсиновой цедры, 1-2 столовые ложки соды пищевой, 1 чайная ложка порошка пекарского.

Сироп нагревают вместе с сахаром и маслом. К полуостывшему сиропу добавляют измельченные пряности и смешанную с пекарским порошком муку.

Вымешивают гладкое тесто и выставляют на холод. Если в тесто хотят положить орехи, миндаль или цукат, то их добавляют при замесе. Если выстоявшееся тесто слегка подсохло, то к нему добавляют немного жидкости, вымешивают еще раз, пока оно не станет однородным. Раскатывают тесто в пласт толщиной 2-3 мм, с помощью специальных выемок, стакана вырезают различные фигурки, кладут их на смазанный маслом лист, смазывают сверху яйцом, украшают орехами.

Выпекают в умеренно жаркой духовке и следят за тем, чтобы изделия не стали слишком коричневыми.

**❧ Пряники с глазурью ❧**

**Для теста:** 1 кг муки пшеничной высшего сорта, 200 г масла сливочного или маргарина, 200 г сахара, 250 г сиропа, 200 г сметаны, 1 чайная ложка корицы, по 0,5 чайной ложки гвоздики и перца, 2 столовые ложки цедры лимонной или апельсиновой, 2 столовые ложки соды пищевой, 1 чайная ложка порошка пекарского.

**Для глазури:** 1 стакан сахара, 1 стакан сливок (20%-е), 1 чайная ложка масла сливочного, ванилин — по вкусу.

Тесто (способ приготовления см. Мелкие пряники) раскатывают в пласт толщиной 4 мм, вырезают пряники и выпекают. Яйцом не смазывают.

Готовят глазурь. Сливки и сахар помещают в маленькую кастрюлю и варят, помешивая, 10-15 минут, пока глазурь не загустеет, добавляют масло, заправляют ванилью и сразу используют.

Пряники (горячие) покрывают глазурью и слегка подсушивают в нежаркой духовке.

**❧ «Орешки» ❧**

**Для теста:** 500 г муки пшеничной высшего сорта, 100 г сиропа, 100 г сахара, 75 г масла сливочного или маргарина, 2 столовые ложки молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка соды пищевой, 1 чайная ложка корицы, тертая цедра 0,5 лимона, 2 столовые ложки цукатов, перец и соль — на кончике ножа.

Сироп, сахар и масло нагревают, добавляют соль, цукаты и пряности. Соду пищевую растворяют в яйце, добавляют в остывший сироп вместе с мукой и замешивают тесто. Последнему дают постоять 2-3 дня, раскатывают из него тонкие жгуты, нарезают их на кусочки, формируют шарики величиной с орех и выпекают в умеренно жаркой духовке 10-12 минут.

#### ☞ *Медовые пряники (способ 1)* ☞

*Для теста:* 500 г муки пшеничной высшего сорта, 2 яйца, 150 г сахара, 200 г меда, 150 г маргарина, 1 чайная ложка корицы, 0,5 чайной ложки гвоздики, 2 столовые ложки рубленых цукатов, 2 столовые ложки дробленых орехов (жареных), 2 чайных ложки пекарского порошка

*Для покрытия:* глазурь (см. Пряники с глазурью).

Яйца взбивают с сахаром. Мед нагревают вместе с маргарином, дают остыть и смешивают со взбитыми яйцами, примешивают измельченные пряности, цукаты, орехи и соединенную с пекарским порошком муку, замешивают однородное тесто. Дают тесту постоять не менее 30 минут, затем раскатывают из него жгуты и разрезают их на маленькие кусочки. Из кусочков формируют шарики, кладут их на смазанный жиром лист, слегка прижимают, чтобы они стали плоскими, и выпекают при умеренном жаре. Вынимают из духовки и покрывают поверхность сахарной глазурью.

#### ☞ *Медовые пряники (способ 2)* ☞

*Для теста:* 200 г муки пшеничной высшего сорта, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 200 г меда, 6 столовых ложек молока, 1 столовая ложка меда, тертая цедра одного лимона, ванилин — на кончике ножа, 2 чайных ложки пекарского порошка, сливочное масло для смазывания формы, панировочные сухари.

*Для покрытия:* глазурь (см. Пряники с глазурью).

Мед нагревают с сахаром, взбивают яйцо и все взбивают. Добавляют приправы, ром, молоко, смешанную с пекарским порошком муку. Тесто выкладывают в смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями формочки и выпекают в

умеренно жаркой духовке 12 — 15 минут. Поверхность покрывают шоколадной глазурью.

#### ☞ *Французские пряники* ☞

*Для теста:* 600 г муки пшеничной высшего сорта, 200 г маргарина, 150 г сахара, 200 г сиропа, 1 столовая ложка коньяка, 0,5 чайной ложки корицы, 100 г миндаля, 1 чайная ложка соды пищевой.

Маргарин взбивают с сахаром, добавляют сироп, коньяк, измельченные пряности, целый, рубленый или нарезанный на полоски миндаль. Под конец примешивают муку и соду.

Из теста скатывают два жгута, накрывают и выставляют до следующего дня на холод. Затем острым ножом нарезают жгут на тонкие ломтики или кружки, кладут на смазанный маслом противень и выпекают в духовке при среднем жаре.

#### ☞ *Мятные пряники* ☞

*Для теста:* 500 г муки пшеничной высшего сорта, 1300 г сахара, 0,75 стакана воды, 1 столовая ложка масла растительного, масло мятное — несколько капель.

Из сахара и воды варят светлый сироп, охлаждают, добавляют мятное и растительное масло, соду, муку и быстро замешивают тесто.

Из теста делают длинный жгут и, отрезая от него маленькие кусочки, формируют шарики, кладут их на смазанный маслом лист и придавливают ножом, чтобы они стали плоскими.

После 15 минут выстойки выпекают при умеренном жаре 7-8 минут, не подрумянивая.

Часть воды можно заменить ягодным соком, тогда пряники будут розовыми.

#### ☞ *Пряник из цукатов* ☞

300 г муки, 6 яиц, 300 г сахара, 200 г молока, 300 г рубленого цуката, изюм.

Рубленый цукат и изюм хорошо смешать с мукой. Яичные желтки, сахар и молоко взбить в пену. Яичные белки также взбить в крепкую пену. К пене из яичных желтков, при непрерывном помешивании, поочередно добавлять пену из белков и муку с цукатом и изюмом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него массу и выпекать при низкой температуре. Пряник нарезать только остывшим.

#### ☞ *Пряник с орехами* ☞

250 г сахара, 2 яйца, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, немного молотой корицы и гвоздики, 250 г крепкого черного кофе, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г нарезанного кубиками мармелада.

Вымесить тесто из всех продуктов, кроме ореха и мармелада, затем добавить орех, мармелад и еще раз все хорошо вымесить. Тесто раскатать пластом толщиной 0,5-1 см и формочками вырезать из него пряники.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать пряники при средней температуре.

### *К О В Р И Ж К И*

#### ☞ *Медовая* ☞

*Для теста:* 250 г муки пшеничной высшего сорта, 4 яйца, 150 г сахара, 125 меда, 0,5 чайной ложки гвоздики, 2 столовые ложки цукатов рубленых, 2 чайные ложки порошка пекарского.

*Для покрытия:* 100 г пудры сахарной, 40 г ядра ореха дробленого (жареного).

Яичные желтки взбивают с сахаром, добавляют подогретый мед, измельченные пряности и смешанную с пекарским порошком муку. Яичные белки взбивают в крепкую пену и примешивают в тесто последними. Тесто выкладывают в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекают в умеренно жаркой духовке 50-60 минут. Остывшую коврижку вынимают из формы, поверхность покрывают тонким слоем сахарного сиропа и посыпают орехами.

#### ☞ *Сливовая* ☞

*Для теста:* 500 г муки пшеничной высшего сорта, 125 г маргарина, 0,75 стакана воды, 0,75 стакана сиропа, 1 чайная ложка корицы, 0,5 чайной ложки гвоздики, 150 г

сахара, 2 яйца, 2 чайные ложки порошка пекарского, 250 г чернослива.

Сироп, воду и маргарин нагревают, добавляют измельченные пряности, охлаждают, соединяют со взбитыми с сахаром яйцами и смешанной с пекарским порошком мукой.

Сливы промывают, вымачивают, вынимают косточки, нарезают на полоски, слегка посыпают мукой и кладут в тесто. Тесто выкладывают сразу в смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень и выпекают в умеренно жаркой духовке 50-60 минут.

#### ☞ *Шоколадная* ☞

*Для теста:* 500 г муки пшеничной высшего сорта, 200 г меда, 200 г сахара, 2 яйца (желток), 4 столовые ложки молока, 1 столовая ложка рома или коньяка, тертая цедра одного лимона или апельсина, 1 чайная ложка корицы, ванилин — на кончике ножа, 50 г ядра ореха дробленого (жареного), 2 столовые ложки изюма, 2 чайные ложки порошка пекарского.

*Для глазури:* 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао-порошка, 3-4 столовые ложки воды, 1 чайная ложка сливочного масла.

Яичные желтки смешивают с сахаром и молоком, добавляют подогретый мед, измельченные пряности, мытый изюм, орехи и смешанную с пекарским порошком муку. Тесту дают постоять до следующего дня, выкладывают на смазанный маслом противень и разравнивают так, чтобы толщина пласта составляла примерно 2 см. Выпекают в духовке со средним жаром. Горячую коврижку покрывают шоколадной глазурью и разрезают на треугольные или четырехугольные куски.

#### ☞ *Ореховая* ☞

*Для теста:* 500 г муки пшеничной высшего сорта, 2 столовые ложки меда или сиропа, 100 г маргарина, 2 яйца, тертая цедра одного лимона, ванилин — на кончике ножа, 2 чайные ложки корицы, 2 чайные ложки соды пищевой, 40-

50 г ядра ореха дробленого (жареного), масло сливочное для смазывания формы, панировочные сухари.

Сироп нагревают вместе с маргарином, охлаждают, добавляют пряности, яйца (желтки) и смешанную с мукой соду. В последнюю очередь примешивают взбитые в крепкую пену яичные белки.

Тесто выкладывают на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, ровняют, посыпают орехами и выпекают при средней температуре примерно 20 минут.

#### ❖ Коврижка клюквенная ❖

*Для теста:* примерно 800 г муки, 1/2 столовой ложки натурального пчелиного меда, 250 г масла или сливочного маргарина, 3 яйца, 3 столовые ложки протертой с сахаром клюквы, 1 чайная ложка соды, соль на кончике ножа.

*Для глазури:* 3 белка, примерно 2 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана клюквенного сока.

Масло или маргарин растопить, соединить с медом, яйцом, протертой клюквой, хорошо перемешать, добавить соду, соль, муку и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в виде овального пласта толщиной примерно 1-1,2 см, положить на смазанный жиром противень и выпекать до готовности при температуре 200-210°C, затем охладить. Поверхность охлажденной коврижки намазать густым джемом (буквально втереть в нее), после чего покрыть клюквенной глазурью, украсить изюмом, ядрами орехов, расписать.

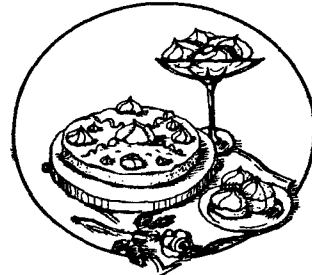
#### ❖ Коврижка деревенская (литовская кухня) ❖

1,5 стакана муки, 150 г меда, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны (или простокваши), 1 стакан сахара, пряности молотые (корица, гвоздика, перец душистый), сода.

Мед уварить и охладить. Желтки растереть добела, добавить сметану, мед, пряности, смешанную с содой часть муки и хорошо взбить. Белки взбить, посыпать оставшейся мукой и ввести в тесто. Выложить на противень и выпечь в духовке.

## СЛАДКИЕ БЛЮДА





## КРЕМЫ СЫРЫЕ И ЗАВАРНЫЕ

Все кремы разделяются на приготовленные из сырых или вареных сливок, разница лишь в том, что сырой крем готовится без желтков. Один сорт кремов готовится из одних сливок, сахара и желатина, а другой сорт — из взбитых сливок, желатина, ягодного или фруктового пюре. При приготовлении заварных кремов, желтки надо добела растереть с сахаром, развести их небольшим количеством жидких сливок или даже молоком, поставить на плиту, мешая лопаточкой, подогреть до самого горячего состояния так, чтобы показался пар, но не давать вскипать, иначе желтки заварятся. Момент подогревания наступает через 8-10 минут, тогда отставить, положить в них сейчас же отмоченный в холодной воде и хорошо отжатый желатин, мешая лопаточкой, пока желатин не распустится. Тогда процедить все, остудить, но не слишком, чтобы крем не остыл, влить в сбитые сливки, взбить еще немного, переложить в форму и дать остыть.

### ☞ *Десертный шоколад* ☜

*Для 4-6 человек: 50 г шоколада, 50 г какао-порошка, 0,75 стакана сахарной пудры, 4 яйца, 2 столовые ложки коньяка, 7 столовых ложек масла сливочного.*

Молочный шоколад, порошок какао и 0,75 стакана воды помещают в миску и растапливают на водяной бане. Снимают с огня и добавляют сахарную пудру.



Яичные желтки взбивают и по одному вливают в шоколад, добавляют коньяк и расплавленное сливочное масло. Смесь хорошо перемешивают.

Яичные белки взбивают до образования воздушной пены и вливают их в шоколад. Формочки слегка смазывают маслом и разливают по ним шоколад. Ставят на ночь в холодильник.

Осторожно опрокидывают застывший шоколад на блюдо и подают со взбитыми сливками.

#### ❧ *Крем Анже* ❧

*Для 4 человек: 1,5 стакана 30%-ных сливок, 2 яйца (белок).*

Сливки и яичные белки отдельно тщательно взбивают до образования воздушной пены. Соединяют вместе и осторожно выливают смесь в заранее приготовленную формочку и ставят в холодильник на ночь.

Выкладывают на блюдо. Отдельно подают сливки и сахар.

#### ❧ *Крем сливочный с рисом* ❧

*2,5 стакана сливок, 0,5 стакана риса, 1 стакан молока, 2 яйца, 0,7 стакана сахара, 3 чайные ложки желатина, ванилин.*

Рис перебирают, промывают и варят до готовности, откидывают на дуршлаг и в горячем виде протирают.

Яйца растирают с сахаром до получения однородной массы и, помешивая, вливают в эту смесь тонкой струей горячее молоко, добавляют протертый рис, заранее замоченный и набухший желатин. Затем на водяной бане прогревают смесь до полного растворения желатина, непрерывно помешивая. В загустевшую смесь добавляют ванилин, охлаждают до 30°C и соединяют с хорошо взбитыми сливками. Крем разливают в формочки и охлаждают.

#### ❧ *Крем «Монблан» из каштанов* ❧

*0,5 кг каштанов, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванилина, 0,5 стакана пудры сахарной, 4 столовые ложки воды, 0,25 чайной ложки сока лимонного, 1,5 столовой ложки масла сливочного, 1 стакан сливок.*

Каштаны нарезать крест-накрест, залить водой, варить 5 минут и очистить от кожуры и кожицы. Очищенные каштаны положить в молоко, добавить ванилин (0,5 чайной ложки) и варить 20 минут до мягкости. Затем молоко слить, каштаны протереть через сито, смешать с молоком, положить сливочное масло. В воду всыпать сахарную пудру, ванилин, влить лимонный сок и сварить сироп. Готовый сироп влить, помешивая, тонкой струйкой в пюре из каштанов. Форму смазать сливочным маслом и обсыпать сахарной пудрой. Осторожно выложить в нее охлажденный крем, разровнять и быстро опрокинуть форму на блюдо. Если крем густой – форму снять сразу; если нет – снять, когда крем начнет застывать в морозилке. Крем поставить в морозилку на 2 часа. Взбить на льду сливки и полить ими застывший крем.

#### ❧ *Крем лимонный со взбитыми сливками* ❧

*120 г сахара, 0,4 л воды, 2 яйца (желтки), 1 столовая ложка крахмала, 0,1 л сока лимонного, 1 стакан сливок, 100 г фруктов засахаренных, шоколад, орехи.*

В воду (0,3 л) всыпать сахар и довести до кипения. Крахмал развести водой (0,1 л), ввести желтки, вылить в сироп и, постоянно помешивая, варить до загустения. В охлажденный крем добавить лимонный сок, взбитые сливки, мелко нарезанные засахаренные фрукты. Готовый крем выложить в вазочки, украсить тертым шоколадом, орехами и засахаренными фруктами. Подать охлажденным.

#### ❧ *Крем миндальный* ❧

*0,5 л молока, 150 г миндаля, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка крахмала, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 20 г желатина, соль, фрукты консервированные.*

Смешать муку, крахмал, желатин, молоко (0,5 стакана), сахар, соль. Полученную смесь ввести в кипящее молоко и заварить крем. Добавить поджаренный и мелко нарезанный миндаль, дать остыть, ввести взбитые белки, выложить в смоченные водой формы и охладить. Подать в креманках с консервированными фруктами и сиропом.

**❧ Крем лимонный ❧**

*6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 1 лимон, желатин.*

Растереть желтки с сахаром, добавить лимонный сок, натертую лимонную цедру (0,5 лимона) и тщательно перемешать. Растворить желатин в теплой воде и влить его в желтки. Ввести хорошо взбитые белки, осторожно перемешать и разлить в вазочки. Подать охлажденным.

**❧ Крем с абрикосами ❧**

*300 г абрикосов, 1 л молока, 1 стакан сахара, 6 яиц, ванилин.*

Сушеные абрикосы хорошо промыть и замочить в холодной воде на 12 часов. Затем сварить их в этой же воде, добавив сахар (0,5 стакана). Вскипятить молоко, всыпать сахар, ввести непрерывно помешивая, взбитые яйца и порошок ванилина. В форме для крема приготовить немного карамели и облить ею бока формы. Вылить крем в форму и запекать его в слабо нагретой духовке в течение 40 минут. Охладив, опрокинуть на блюдо и загарнировать сваренными абрикосами и подслащенной сметаной.

**❧ Крем яблочный по-задунайски ❧**

*4-5 штук яблок, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца (белки), миндаль, сливки.*

Яблоки очистить от кожицы, нарезать кусочками, припустить в небольшом количестве воды или запечь в духовке. Затем протереть через сито, всыпать сахар и ввести взбитые белки. Смесь взбивать до загустения и охладить на льду. Готовый крем выложить пирамидой на блюдо и украсить нарезанным миндалем. Подать со взбитыми сливками.

**❧ Крем «Валенция» ❧**

*6 яиц, 250 г пудры сахарной, 6 штук апельсинов, 1 лимон, 60 г желатина.*

Этот крем готовится за день до подачи. Желтки растереть до бела с сахарной пудрой, добавить апельсиновый и лимонный соки, желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Смесь взбивать до загустения, а затем ввести,

помешивая, белки, взбитые в крепкую пену. Форму ополоснуть водой, выложить в нее крем и оставить для желирования.

**❧ Дзабайоне ❧**

*3 желтка, 2 столовые ложки сахара, 60 г вина белого, ваниль, ликер, лимонная или апельсиновая цедра.*

Кастрюлю ополоснуть кипятком, влить желтки, добавить сахар, вино, и взбивать, пока смесь не превратится в пенный крем, а затем в воздушную массу. Для аромата можно добавить ваниль, ликер, натертую лимонную или апельсиновую цедру.

**❧ Крем баварский ❧**

*1 л молока, 2 стакана сахара, 2 яйца, 30 г желатина, 1 стакан сметаны, 1 кг фруктов (клубника, малина, абрикосы).*

Вскипятить молоко с сахаром, снять с огня и ввести, непрерывно помешивая, взбитые яйца и желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Сварить крем на водяной бане, добавить сметану и фруктовое пюре. Смесь выложить в форму и оставить для желирования.

Перед подачей полить фруктовым сиропом.

**❧ Крем ореховый ❧****Первый способ.**

200 г очищенных каленых орехов истолочь, прибавляя понемногу сливочное масло, смешать с 12 желтками и 400 г мелкого сахара. Сбивать все вместе на легком огне, прибавляя понемногу 2 стакана горячих сливок, смешать с 10 взбитыми белками и остудить в форме.

**Второй способ.**

200 г орехов толкут, прибавляя сливки, смешивают с 20 г желатина, 200 г мелкого сахара и 200 г густых взбитых сливок. Все хорошо размешивают вместе, перекладывают в форму и остужают на льду.

**❧ Крем с шампанским ❧**

*Для 8-10 человек: 2 столовые ложки желатина, 0,75 стакана воды, 8 яиц, 1 стакан сахара, 2 стакана сухого шампанского, 0,5 стакана сливок взбитых 30%-ных.*

Желатин размачивают в воде до размягчения. Белки отделяют от желтков. Пять желтков и белки от трех яиц вливают в кастрюлю, ставят на горячую баню, добавляют сахар и взбивают. Когда образуется однородная масса, вливают шампанское, горячую (но не кипятком) воду и держат на горячей бане, пока не начнет загустевать, непрерывно помешивая. Добавляют размоченный желатин, размешивают, пока не разойдется.

Оставшиеся пять белков взбивают до образования воздушной, но не сухой пены, и вливают в остывшую смесь шампанского с яйцами. Добавляют взбитые сливки, разливают по формочкам или в одну большую форму и ставят в холодильник, пока не застынет.

#### *❧ Крем из вишневого сиропа ❧*

*2,7 стакана сливок, 1,7 стакана сиропа вишневого, 4 чайные ложки желатина.*

Желатин промывают и замачивают на 2 часа для набухания, затем, нагревая в небольшом количестве воды, полностью его растворяют и смешивают с сиропом.

Охлажденные сливки взбивают и, осторожно помешивая сверху вниз, вливают в них сироп с желатином.

#### *❧ Крем из тыквы с абрикосами ❧*

*1 кг тыквы, 200 г сушеных абрикосов, 2 столовые ложки масла, сахар, 200 г сливок, щепотка ванилина или цедра лимона.*

Очищенную тыкву нарезать кусочками или натереть на терке, положить в кастрюлю, добавить промытые абрикосы, масло и тушить до тех пор, пока тыква и абрикосы не станут очень мягкими. Готовую массу охладить, затем смешать со взбитыми сливками. Подавать с ванильным или шоколадным соусом.

#### *❧ Крем шоколадный заварной ❧*

*3 стакана молока, 2 столовые ложки пшеничной муки, 4 яйца, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки порошка какао, ванильный сахар на кончике ножа.*

Просеянную пшеничную муку тщательно разводят небольшим количеством холодного молока, после чего процеживают.

Яичные желтки смешивают с сахаром и порошком какао, растирают до образования однородной массы, затем постепенно разводят горячим кипяченым молоком, добавляют ванильный сахар и разведенную молоком муку. Полученную смесь, непрерывно помешивая, доводят до кипения, после чего проваривают на медленном огне 3-5 минут, охлаждают до 30-35°C, а затем соединяют со взбитыми яичными белками. Готовый крем складывают в порционную посуду и охлаждают.

#### *❧ Крем фруктовый со сметаной ❧*

*2 стакана сока фруктового (вишневого, клубничного, малинового), 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки муки, 1 стакан воды, сметана.*

Фруктовый сок разбавить водой 2:1; довести до кипения, снять с огня, добавить сахар и разведенную водой муку. Варить крем до тех пор, пока капля, вылитая на блюдце, перестанет расплываться. Разлить в вазочки и охладить. Украсить сметаной. Сметану можно заменить белковой пеной (белок, взбитый с сахаром),

#### *❧ Крем из каштанов с шоколадом ❧*

*0,5 кг каштанов, 50 г шоколада молочного, 1,5 столовой ложки кофе сваренного, 2 столовые ложки масла сливочного, 2 столовые ложки пудры сахарной, 0,5 стакана сливок.*

Каштаны положить на противень и поставить в нагретую (до 160°C) духовку на 20 минут. Затем их очистить, залить водой, чтобы вода покрывала каштаны, варить 20 минут до мягкости и протереть через сито. Натертый шоколад растопить в кофе, добавить сливочное масло, сахарную пудру и размешать. Когда пюре из каштанов остынет, смешать его с шоколадом и выложить в смазанную сливочным маслом и обсыпанную сахарной пудрой форму. Форму опрокинуть на блюдо и поставить в морозилку на 2 часа. Если крем густой — форму снять до того, как блюдо поставлено в морозилку; если нет — снять форму, когда крем начнет застывать. Взбить на льду сливки и залить ими крем.

**❧ Крем из кукурузной муки ❧**

1 л молока, 6 столовых ложек сахара, 200 г муки кукурузной, 2 яйца, 1 стакан сметаны, ванилин.

Вскипятить молоко с сахаром и ванилином. Добавить просеянную кукурузную муку, разведенную небольшим количеством воды, и непрерывно мешать смесь до загустения. Снять крем с огня и, продолжая размешивать, ввести взбитые желтки, а затем постепенно белки, взбитые в крепкую пену. Снова поставить на огонь, довести до кипения, влить подслащенную сметану. В горячем виде разлить в креманки и охладить.

**❧ Крем банановый ❧**

4 яйца, 1 л молока, 1 столовая ложка сахара, 0,5 кг бананов, 1 лимон, 100 г изюма.

Яйца взбить и ввести их в подслащенное молоко. Добавить нарезанные кружочками бананы, измельченную лимонную цедру и изюм (без семечек). Смесь выложить в кастрюлю и сварить на водяной бане. Подать охлажденным.

**❧ Крем из абрикосов ❧**

0,5 кг абрикосов, 2 яйца (белки), 100 г пудры сахарной.

Спелые абрикосы очистить от кожицы, удалить косточки и протереть через сито. Белки взбить в крепкую пену вместе с сахарной пудрой и по ложке ввести во фруктовое пюре. Смесь взбивать до образования воздушного пушистого крема. Подать в стеклянных вазочках.

**❧ Крем-брюле ❧**

3 яйца (желтки), 2 столовые ложки пудры сахарной, 1 чайная ложка ванилина, 1,5 стакана сливок, 0,25 стакана сахара.

Желтки растереть с сахарной пудрой и ванилином, влить их в горячие сливки, размешивая, чтобы масса не свернулась, и процедить в форму. Поставить ее на противень, на который предварительно налить немного воды, и поместить в нагретую (до 160°C) духовку на 30 минут, пока крем не будет приставать к лезвию ножа, а затем его охладить. Для приготовления карамели растопить сахар в воде и варить до тех пор, пока он

не станет коричневым. Перед подачей крем полить карамелью, дать застыть и охладить.

**❧ Крем из сметаны ❧**

1 стакан сметаны, 2,5 стакана молока, 3/4 стакана сахара, 1 стакан молока, 3 яйца, 5 чайных ложек желатина, ванилин на кончике ножа.

Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вводят в нее яично-молочную смесь с желатином. Крем быстро разливают в порционную посуду и охлаждают. Сметанный крем можно подать с ягодным сиропом.

**❧ Крем кофейный ❧**

2,5 стакана сливок, 3/4 стакана сахара, 1 стакан молока, 2 яйца, 4 чайные ложки желатина, 2 столовые ложки растворимого кофе.

Предварительно охлажденные сливки взбивают до образования густой пышной пены и соединяют с яично-молочной смесью. Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки тщательно растирают с сахаром. В горячем молоке разводят растворимый кофе, соединяют его с растертым сахаром и яичным желтком и проваривают. В готовую смесь вводят подготовленный желатин и взбитые сливки. Крем разливают в порционную посуду и охлаждают.

**❧ Крем сливочный с изюмом ❧**

2,5 стакана сливок, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 2 яйца, 4 чайные ложки желатина, ванильный сахар на кончике ножа, 100 г бисквита готового, 3/4 стакана изюма.

Для сиропа: 1/4 стакана виноградного вина, по 1/2 стакана сахара и воды.

Изюм перебирают, тщательно промывают теплой водой, заливают горячей водой и кипятят в течение 3-4 минут, а затем откидывают на сито и дают воде стечь. Готовый бисквит нарезают мелкими кубиками. Подготовленные продукты, изюм и бисквит соединяют со сливочным кремом, добавляют вани-

лин и размешивают. Крем быстро разливают в формочки и ставят в холодное место.

Такой крем можно приготовить и другим способом: нарезают бисквит тонкими ломтиками, укладывают их на дно формочки и заливают кремом, смешанным с изюмом.

Перед подачей крема на стол формочки на несколько секунд погружают в горячую воду, слегка их встряхивают и осторожно выкладывают крем в вазочки, полив его сиропом с виноградным вином.

#### ❖ *Крем «Карамель»* ❖

*1,25 стакана сахара, 2,5 стакана молока, 7 яиц, 100 г сливочного масла, ванильный сахар на кончике ножа.*

Яйца растирают с сахаром (2/3 нормы) и ванильным сахаром и разводят охлажденным кипяченым молоком. Из оставшегося сахара готовят карамель, для этого оставшийся сахар насыпают на сковороду, добавляют небольшое количество воды, чтобы лишь слегка смочить сахар, и прогревают, непрерывно помешивая, до образования массы красно-коричневого цвета. Половину готовой карамели соединяют с яично-молочной смесью, а остальную равномерно разливают в порционные формочки, смазанные маслом. Затем формочки заполняют яично-молочной смесью, ставят на противень с водой, уровень которой не должен превышать половины высоты формочки, и запекают в духовке. При этом следят за тем, чтобы вода в противне не кипела.

Готовый крем выкладывают из формочек в порционные вазочки и подают горячим или охлажденным.

#### ❖ *Крем сырой малиновый* ❖

Готовится, как и крем сырой из сливок. Взбив сливки, всыпать в них сахар и 1/2 стакана ягод малинового варенья или вместо сахара (что еще лучше) смешать взбитые сливки с густым малиновым сиропом и оставить те же 1/2 стакана ягод малинового варенья.

#### ❖ *Крем сливочный на молоке «Шарлотт»* ❖

*На 500 г крема: 0,7 стакана сахара, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 200 г масла сливочного, ванилин, ароматизаторы.*

В отличие от сливочного крема в размягченное масло вместо сгущенного молока вводят молочно-яичный сироп (сироп «Шарлотт»). Его можно приготовить, доведя до кипения смесь сахара, яиц и молока. Сироп процеживают и охлаждают до 20°C.

Для укрепления структуры крема в него добавляют 5 г желатина. Для этого желатин промывают, заливают частью молока и оставляют на 2-3 часа для набухания, затем медленно нагревают на водяной бане до полного растворения. Растворенный желатин вливают в закипающий сироп.

Крем можно приготовить без яйца. В этом случае сахар с молоком уваривают до более густой консистенции.

#### ❖ *Крем из арахиса* ❖

*50 г размолотых в порошок арахисовых орехов или арахисовое масло, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка крахмала.*

Крахмал разводят в 60 г воды. В кастрюлю вливают арахисовое масло или тертые орехи, сахар, немного молока или воды и при постоянном помешивании доводят до кипения. В кипящую смесь вливают разведенный в воде крахмал и варят, помешивая, до загустения.

Подают на десерт в пиале в теплом виде.

#### ❖ *Крем апельсиновый* ❖

*4 яичных желтка, 1 яйцо, 350 г сахара, 4 апельсина (средних размеров), 50 г сахарной пудры, 2 столовые ложки рома, 400 г сливок, желатин, 100 г воды.*

Сахар сильно натереть со всех сторон апельсиновой кожурой. (Благодаря этому крем получит запах апельсина).

Яичные желтки, 1 яйцо, апельсиновый сок, ром и сахар-рафинад проварить на пару и добавить к ним, непрерывно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды желатин. Когда полностью остынет масса, добавить к ней сливки и перемешать.

Смочить форму водой, наполнить кремом и поставить в холодное место.

*» Крем ромовый «*

6 яичных желтков, 6 столовых ложек сахара с ванилином, 800 г взбитых в пену сливок, цукаты, ром.

6 яичных желтков вымешать хорошо с ванильным сахаром и 600 г сливок и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное место (или в холодильник).

На крем перед употреблением положить пену из сливок (200 г).

*» Крем чайный «*

500 г воды, 30 г чая, корицу, 750 г сливок, тертую цедру с 1/2 лимона, 100 г сахара, 10 яичных желтков, 300 г сливок для пены.

30 г чая лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 минут. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками.

10 яичных желтков хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30-35°). Разлить в вазочки крем и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками и шоколадом.

*» Какао-крем обыкновенный «*

1 л молока, 300 г сахара, 3 чайные ложки какао, 2 столовые ложки муки, пену из взбитых сливок.

Все продукты (кроме пены из сливок), непрерывно помешивая, варить до получения массы густой консистенции, наполнить ею стаканы и сверху положить сливки, взбитые в пену. Поставить на несколько часов какао-крем в холодное место.

**М О Р О Ж Е Н О Е**

Мороженое — питательное и вкусное блюдо. Его можно приготовить в домашних условиях, но для этого нужна мороже-

ница и небольшая кадка для льда. Мороженицу может заменить высокая, узкая емкость (кастрюля) с плотно закрывающейся крышкой.

На дно кадки укладывается слоем 5-7 см пересыпанный солью лед, в который устанавливается мороженица. Пространство между стенками формы и кадки заполняется кусочками льда с солью.

Мороженица, до половины наполненная охлажденной смесью, плотно закрывается крышкой и вращается вручную то в одну, то в другую сторону.

Смесь в форме периодически вымешивается, для этого необходимо открыть крышку и ложкой или тупой стороной ножа снять от стенок замерзший слой мороженого и равномерно распределить его по всей массе. У мороженицы для этой цели есть специальный скребок.

Вращение и очистка стенок формы производятся до тех пор, пока смесь не приобретет консистенцию густой сметаны.

После этого мороженое еще раз перемешивают, формы закрывают крышкой, закладывают полностью льдом, покрывают плотной тканью и выдерживают 1,5-2 часа до застывания массы.

*» Мороженое лимонное «*

750 г воды, 300 г сахара, 5 лимонов, 2 яичных белка.

Воду с сахаром кипятят в течение 10 минут, затем сироп охлаждают. Из 5 лимонов выжимают сок, процеживают его и смешивают с сахарным сиропом. Затем добавляют взбитые в крутую пену 2 яичных белка. Массу вливают в мороженицу и, взбивая, замораживают.

Лимонное мороженое будет особенно вкусным, если к нему добавить 125 г абрикосового либо вишневого (или кофейного) ликера. Можно использовать смесь различных ликеров. Добавлять их рекомендуется в полузамороженную массу.

*» Мороженое кофейное «*

250 г сахара, 4 яичных желтка, 750 г крепкого натурального кофе с молоком, 300 г сливок.

Яичные желтки хорошо растирают с сахаром, доливают к ним кофе с молоком и при постоянном помешивании доводят до кипения. Закипевшую массу снимают с плиты и, продолжая помешивать, полностью охлаждают. Вливают в мороженицу и замораживают.

Готовое мороженое подают на стол в вазочках, покрыв поверхность пеной из взбитых сливок.

#### *❧ Мороженое ореховое ❧*

*220 г сахарной пудры, 750 г сливок или цельного молока, 220 г ядра ореха грецкого, лесного или миндаля, 6 яиц.*

Ядро орехов размалывают до очень мелкого состояния. Белки отделяют от желтков и охлаждают. Яичные желтки хорошо растирают с сахарной пудрой, доливают к ним сливки или молоко и, интенсивно перемешивая, добавляют молотое ядро орехов или миндаля.

При слабом нагреве интенсивно взбивают венчиком до появления пузырьков. Массу снимают с плиты, взбивают до полного охлаждения, процеживают через сито и, продолжая взбивать, вводят крепкую пену из 6 яичных белков. Смесь вливают в мороженицу и взбивают.

#### *❧ Мороженое сливочное ❧*

*1 бутылка сливок, 400 г сахара, 1 лимон, 4 яйца.*

В кастрюлю сначала вливают сливки, потом всыпают сахар и варят. Когда сливки с сахаром вскипят, их полустужают, смешивают со взбитыми желтками, дают совершенно остыть, затем вливают в мороженицу, которую ставят в бачок со льдом, пересыпанным крупной солью. Лед должен плотно облегать мороженицу. Во время верчения нужно изредка открывать форму и отскабливать ложкой твердеющее по краям мороженое, которое надо класть в середину, отчего мороженое будет быстрее застывать.

Чтобы всю форму мороженого опрокинуть на блюдо, ее следует опустить в горячую воду, обернуть и только тогда опрокинуть на блюдо, покрытое сложенной в несколько раз салфеткой.

#### *❧ Мороженое с жареным миндалем ❧* *100 г миндаля.*

Миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы и обжарить до появления золотистого цвета. Смолоть и добавить в яично-молочную смесь для обыкновенного мороженого, прежде чем поместить ее в посуду для замораживания.

#### *❧ Мороженое молочное с ванилином ❧*

*1 л молока, 300 г сахара, 6 яиц, ванилин.*

Вскипятить молоко с сахаром. Взбить яйца, добавить немного горячего молока, размешать и влить тонкой струйкой в кипящее молоко, непрерывно взбивая смесь венчиком до образования пузырей. Снять с огня и охладить, периодически размешивая. Ароматизировать ванилином и перелить в посуду для замораживания.

#### *❧ Мороженое по-гречески ❧*

*200 г изюма, 150 г рома, 0,5 л сливок, сахар ванильный.*

Изюм промыть и залить кипятком. Через час воду слить, добавить ром, посуду накрыть крышкой и выдержать 30 минут. Сливки и ванильный сахар растереть, положить изюм и заморозить.

#### *❧ Мороженое молочное с клубникой ❧*

*300 г молочного мороженого, 200 г клубники, 1 чайная ложка ликера или коньяка.*

В вазочку положить шарик молочного мороженого. Вокруг него в виде венка уложить мелкие ягоды клубники. Сбрызнуть ликером и залить сметаной или шоколадным соусом.

#### *❧ Мороженое молочное с кофе ❧*

*3 столовые ложки кофе натурального молотого, 1 стакан воды.*

Натуральный кофе залить кипятком и настоять в закрытой посуде 30 минут. Затем процедить и добавить в яично-молочную смесь для обыкновенного молочного мороженого. Готовую смесь перелить в посуду для замораживания.

**❧ Мороженое шоколадное ❧**

0,5 л молока, 150 г сахара, 0,5 столовой ложки крахмала, 1 яйцо (желток), 50 г шоколада.

В молоко (0,3 л) всыпать сахар и довести до кипения. В оставшемся молоке размешать крахмал, желток и тертый шоколад; смесь добавить в кипящее молоко и, помешивая, варить 1 минуту. Затем охладить, выложить в форму и поставить в морозильник.

**❧ Мороженое банановое ❧**

4 банана, 2 столовые ложки сахара, 20 г лимонного сока, 0,25 л взбитых сливок, ванильный сахар.

Бананы очистить, взбить в миксере, заправить сахаром и лимонным соком. Сливки смешать с ванильным сахаром, взбить, добавить к банановому пюре. Выложить в форму и поставить в морозильник. Во время замораживания один раз перемешать.

**❧ Мороженое вишневое ❧**

100 г сахара, 250 г вишен, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, 0,25 л сливок.

В 100 мл воды растворить 100 г сахара, сварить густой сироп. В него положить вишни, сварить, снять с огня, оставить на ночь. На другой день желтки хорошо растереть с сахаром, смешать с вишнями (вынутыми из сиропа) и взбитыми сливками. Выложить в форму и заморозить.

**Ж Е Л Е**

Желе приготавливают на фруктовых или ягодных соках из сахара и желатина с добавлением ароматических веществ. Используют желе как самостоятельное блюдо или для отделки кондитерских изделий.

Готовое желе разливают в формочки, где оно застывает. Чтобы отделить застывшее желе от формочек, их на несколько секунд погружают в горячую воду и опрокидывают в вазочку или на тарелку. Желе, предназначенное для заливки мучных кондитерских изделий, охлаждают до тягучего состояния и заливают поверхность изделия в прохладном помещении.

Желатин перед использованием промывают в холодной воде и замачивают в холодной кипяченой воде 1-2 часа. С набухшего желатина сливают излишнюю воду и кладут его в приготовленный сироп.

**❧ Желе с красным вином ❧**

1 стакан сахара, 0,5 стакана сока вишни, 0,5 стакана красного вина, 2 стакана воды, 2 столовые ложки желатина, ванилин, 0,5 г лимонной кислоты.

Сахар растворяют в воде и вводят в сироп заранее замоченный желатин, все тщательно вымешивают и нагревают до кипения, (но не кипятят), до полного растворения желатина. В сироп вливают вишневый сок и вино, добавляют по вкусу ванилин и лимонную кислоту и процеживают в горячем виде.

Если вместо сока используют фруктовый сироп, то количество сахара соответственно уменьшают.

**❧ Желе молочное ❧**

1,25 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 2 чайные ложки желатина, ванилин, 200 г плодов.

Молоко подогревают и растворяют в нем сахар и заранее замоченный желатин, доводят до кипения, добавляют ванилин и разливают по вазочкам, в которые заранее положены плоды или ягоды (дольки персиков, слива или вишня без косточек).

**❧ Бланманже ❧**

3 стакана сливок, 1/2 стакана сахара, 1/2 чайной ложки ванили, 60 г желатина,

Развести в 1/2 стакана горячей воды 60 г желатина, смешать с 3 стаканами горячих сливок (можно взять и молоко), прибавить 1/2 стакана мелкого сахара и 1/2 чайной ложки ванили, затем залить в форму. Когда остынет, форму подогреть в горячей воде и выложить на блюдо.

**❧ Желе из сливок ❧**

200 г сливок, 2 яйца, 150 г сахара, 2 чайные ложки желатина.

Желатин залить холодной водой, дать набухнуть, Желтки отделить от белков. Желтки взбить с половиной нормы сахара.



Отдельно взбить белки и сливки. Оставшийся сахар разделить пополам на две части и добавить к белкам и сливкам. Набухший в воде и разведенный желатин добавить к желткам, туда же ввести взбитые белки и сливки. Наполнить этой массой высокие стаканы, охладить перец подачей. Гарнировать конфетами.

#### *Желе из яблок и чернослива*

2-3 яблока, 0,3 стакана чернослива, 0,7 стакана сахара, 2 столовые ложки желатина, 1 чайная ложка сока лимона, 3 стакана воды.

Яблоки промывают, очищают, нарезают на 4-8 частей и удаляют сердцевину. Чернослив промывают, замачивают на 1 час и вынимают косточки.

Отваривают отходы от яблок и косточки чернослива, процеживают и добавляют сахар. В полученном сиропе отваривают чернослив и яблоки до готовности и вынимают их шумовкой. В горячий сироп добавляют лимонную кислоту, предварительно замоченный желатин и полностью его растворяют, помешивая жидкость. Желе наливают в формы слоем 1-1,5 см и дают застыть. На застывшее желе красиво укладывают дольки яблок и чернослив и заливают оставшимся желе. Формочки выносят на холод на 1-2 часа.

#### *Лимонное желе*

1 лимон, 1 стакан сахара, 25 г желатина.

В кастрюлю влить 3 стакана воды, всыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить цедру, срезанную с половины лимона, и желатин, предварительно замоченный и отжатый. Все время помешивая, сироп, снова довести до кипения и влить лимонный сок.

Горячий сироп процедить сквозь полотенце, слегка охладить и разлить в формы или вазочки.

#### *Желе из малины*

На 1 стакан сока: 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки вина белого, 10 г желатина.

Спелые крепкие ягоды малины уложить в большую форму или в вазочки, ополоснутые холодной водой. Отдельно выжать

из малины сок и процедить. Добавить в него воду, сахар, белое вино, желатин, растворенный в небольшом количестве горячей воды, залить ягоды и поставить в холодное место. Застывшее желе опрокинуть на блюдо и подать с сиропом или подслащенной сметаной.

#### *Желе из груш*

На 1 стакан сиропа: 2 столовые ложки белого вина, 10 г желатина.

Груши очистить от кожицы, нарезать кусочками, залить водой, всыпать сахар и варить до готовности, следя за тем, чтобы они не разварились. Затем вынуть и уложить в большую форму или в вазочки. Сироп процедить и измерить стаканом. Добавить в него белое вино и желатин, растворенный в части сиропа. Залить груши сиропом и поставить на холод. Застывшее желе подать с сиропом или со сметаной.

#### *Желе из вина*

6 яиц, 250 г сахара, 1 стакан вина, 1 лимон, 25 г желатина.

Яйца растереть добела с сахаром. Добавить вино, лимонную цедру и сок, размешать, поставить на огонь и мешать до загустения (не доводить до кипения). Снять с огня, ввести желатин, затем вылить в форму и поставить в холодное место. Застывшее желе опрокинуть на блюдо и залить шоколадным соусом или любым сиропом.

#### *Желе шоколадное*

8 яиц, 200 г сахарной пудры, 1 л молока, 50 г какао-порошка, 25 г желатина, 2 порошка ванилина.

Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить молоко и какао, разведенное холодным молоком. Смесь поставить на слабый огонь и мешать, пока она не закипит и не загустеет. Снять с огня и, не переставая размешивать, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Когда смесь остынет, ввести взбитые в пену белки и ванилин, размешать, вылить в форму и поставить в холодное место для застывания.

*Желе из дыни*

500 г дыни, 1/2 стакана сахара, 1 столовая ложка сока лимона, 2 столовые ложки желатина, 2,5 стакана воды.

Спелую дыню очищают от кожуры и зерен, отжимают из нее сок. Варят на воде сахарный сироп, вводят в него набухший желатин и доводят смесь до кипения, после чего смешивают сироп с отжатым соком дыни и лимона и снова доводят смесь до кипения, после чего разливают в порционную посуду и ставят в холодное место для застывания желе.

*Желе по-берлински*

6 яиц, 1 стакан сахара, 2 лимона, 0,5 л яблочного сока, 1 столовая ложка желатина, 6 г сахара ванильного, соль.

Взбить желатин с сахаром, добавить лимонный сок и немного натертой лимонной цедры. Яблочный сок разогреть, добавить предварительно замоченный желатин и влить желтки. Белки слегка посолить, взбить в крепкую пену, посыпать ванильным сахаром и смешать с яблочным соком. Смесь разлить в формочки и охладить. Подать в креманках.

*Желе из простокваши*

200 г простокваши, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки пудры сахарной, 2 чайные ложки желатина, 1 стакан воды, 2 г цедры лимонной, ванилин.

В простоквашу добавить сметану, сахарную пудру, лимонную цедру и тщательно вымесить. Предварительно замоченный желатин растворить в горячей воде, влить в подготовленную смесь и выложить в вазочки. В полужастывшее желе можно положить различные фрукты и ягоды.

*Желе из ягод*

2 стакана сока ягодного, 2 стакана сахара, 2 стакана вина белого столового, 1 лимон, 30 г желатина.

Из ягод выдавить сок, добавить сахар, белое столовое вино, лимонный сок, закипятить, положить желатин, растворенный в теплом вине, хорошо перемешать, разлить в формы и поставить в холодное место.

*Крем-желе из апельсинов*

0,5 л молока, 250 г сахара, 20 г цедры апельсиновой, 4 яйца, 40 г желатина, 2 апельсина.

Вскипятить молоко с сахаром и измельченной апельсиновой цедрой. Снять с огня и постепенно при непрерывном помешивании ввести взбитые желтки, предварительно замоченный в холодной воде желатин, апельсиновый сок и белки, взбитые в крепкую пену. Смесь вылить в форму и поставить в холодное место для застывания. Перед подачей погрузить форму на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть на блюдо.

*Крем-желе ванильное*

0,5 л молока, 4 яйца, 1 столовая ложка муки, 150 г сахара, 30 г желатина, миндаль или лесные орехи, цукаты.

Из молока, желтков, муки и сахара приготовить ванильный крем. Снять с огня, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и мешать до охлаждения. Затем ввести взбитые в пену белки, поджаренный и истолченный миндаль или лесные орехи и мелко нарезанные цукаты. Крем выложить в форму и дать ему застыть.

*Желе «Маргулис»*

0,5 л сиропа фруктового, 0,5 л компота из консервированных фруктов, 0,5 л молока, 200 г риса, 2 столовые ложки желатина, 4 столовые ложки сахара, кислота лимонная.

Желе готовят из нескольких сортов сиропов разного цвета, соков или консервированного компота. Сироп развести водой, желатин замочить в холодной воде. Сироп и молоко разлить в отдельную посуду. В молоко всыпать сахар, в сироп — по желанию — лимонную кислоту. В сироп и молоко добавить желатин, закипятить, процедить, охладить до киселеобразного состояния. Желе разных цветов выложить в формы, добавить вареный рис, фрукты из компота и поставить в холодильник для застывания.

**❧ Лимонный «Снежок» ❧**

4 яйца, 150 г сахара, 2 лимона, 10 г желатина.

Отделить желтки от белков. В желтки всыпать сахар, взбить смесь, добавить тертую лимонную цедру, лимонный сок, разведенный в воде желатин. Хорошо перемешать, добавить взбитые белки, охладить. Подавать с печеньем или вафлями.

**❧ Желе из облепихи ❧**

1 стакан облепихи, 2/3 стакана сахара, 2 столовые ложки желатина, 4 стакана воды.

Свежую облепиху протирают через сито, мезгу вместе с косточками заливают водой, добавляют сахар и проваривают 5-7 минут, после чего отвар процеживают, вводят в него набухший желатин, доводят до кипения, соединяют с мякотью облепихи, размешивают, разливают в формочки и охлаждают.

**❧ Желе теневое ❧**

Приготавливают какое-нибудь бесцветное желе, например, лимонное и разделяют его на 3-4 части; первую часть вливают в форму и дают остыть, потом во вторую прибавляют немного свекольного сока и дают опять остыть; в третью порцию приливают больше свекольного сока для придания более густой розовой окраски, опять охлаждают, наконец в 4-ую порцию приливается еще больше сока; когда и эта порция остынет, желе можно вынуть из формы — на блюде получится красивое розовое желе, причем верх его будет бесцветный, но чем далее, тем больше розовый цвет будет усиливаться, что выходит весьма красиво. При этом надо наблюдать, во-первых, чтобы каждый раз при наливании новой порции желе первая порция должна быть хорошо остывшей, а 2-я, 3-я, 4-я порция только тогда выливается на предыдущую, когда она будет охлаждена до температуры парного молока, в противном случае она, налитая очень горячей, может растворить и предыдущий слой, и желе получится некрасивое. Эту всю операцию нужно производить на льду, чтобы ускорить охлаждение.

**❧ Желе из красной и черной смородины ❧**

2 стакана смородины, 0,5 стакана сахара, 1 столовая ложка желатина, 0,5 стакана сливок, 1/4 стакана сахарной пудры.

Вымытую и очищенную от косточек смородину размять, отжать сок. В отжатую мезгу влить 3 стакана кипятка, варить 25-30 минут, затем процедить. В жидкость всыпать сахар, вскипятить, добавить растворенный желатин и отжатый сок, размешать. Желе вылить в форму, охладить.

Подать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой. Таким же способом можно приготовить желе из малины, клубники, земляники, клюквы и др. ягод.

**❧ Желе из сока ❧**

1 стакан воды, 100 г сахара, 1 стакан сока, 30 г желатина, сливки, цедра апельсина и лимона.

Воду с пряностями вскипятить, добавить сахар, сок, набухший желатин, прогреть, процедить, разлить в порционную посуду. Если желе нужно будет выложить из форм, то до заполнения надо смочить их холодной водой или смазать оливковым (кукурузным) маслом. Когда желе застынет, украсить его взбитыми сливками.

**❧ Желе слоеное ❧**

1 стакан сока красного, 1 стакан сока желтого, 25 г желатина, 1 стакан сливок, сахар.

Половину желатина залить красным соком (клюква, красная смородина и др.), другую половину — желтым (тыква, мандарин, манго) и дать набухнуть. Затем прогреть каждую жидкость отдельно, добавляя сахар, до растворения желатина. В высокие бокалы налить по 3-4 см красной жидкости, поставить в холодильник и, когда желе застынет, влить слой желтой жидкости, снова поставить в холодильник и, когда желе застынет, заполнить бокалы оставшейся красной жидкостью. Окончательно застывшее желе украсить взбитыми сливками.

Таким же образом можно приготовить и другое желе, например, чередуя слои молочного и кофейного желе.

**Желе с вишней и крыжовником**

0,5 л воды, 150 г вишни, 150 г крыжовника, 25 г желатина, сахар.

Из вишни удалить косточки, с крыжовника снять остатки соцветий. Воду вскипятить с сахаром, половиной сиропа залить вишню, другой половиной — крыжовник. Дать настояться. Затем вместе с ягодами каждый сироп отдельно прогреть. Набухший в холодной воде желатин также разделить на две части. Одну часть добавить в вишневый сироп, другую — в сироп с крыжовником. Чтобы придать цвет сиропу с крыжовником, добавить к нему сок из листьев вишни или шпината или настойку их на спирту. В высокие стеклянные стаканы налить сироп с крыжовником и поставить в холодильник. Когда желе застынет полить его вишневым сиропом и снова охладить и так далее. При подаче желе гарнировать взбитыми сливками. Так же готовят слоеное желе из других ягод и фруктов.

**Желе с консервированными фруктами**

1 стакан сиропа фруктового, 1,5 стакана воды кипяченой, 500 г фруктов, 15 г желатина, щепотка лимонной кислоты.

Желатин замочить в воде до набухания, выложить в кипяченую воду, подогреть, добавить лимонную кислоту и фруктовый сироп. Затем залить этой смесью уложенные в форму фрукты и охладить.

**Желе яично-молочное**

4 яйца (желтки), 300 г молока, 120 г сахара, 10 г желатина, 0,15 г ванильного сахара.

Растертые с сахаром желтки постепенно разводят теплым кипяченым молоком, затем на водяной бане, непрерывно помешивая, доводят до слабого загустения. После этого нагревание прекращают, вводят растворенный в молоке желатин, ванильный сахар, смесь тщательно размешивают, разливают в порционную посуду и охлаждают до полного застывания.

**Желе медовое**

1/2 стакана меда, 2 столовые ложки желатина, 1 столовая ложка сока лимона, 4 стакана воды.

Мед разводят водой, дают смеси закипеть, снимают с плиты, вводят желатин и доводят до кипения, затем добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, немного охлаждают, разливают в порционную посуду и ставят на холод для полного застывания.

**Желе из сметаны**

2 стакана сметаны, 100 г сахара, щепотка ванилина или корицы, 20 г желатина.

Желатин залить холодной водой и дать набухнуть, затем прогреть на водяной бане до растворения. Сметану, сахар, вкусовые добавки и желатин смешать, вылить в формочки, промытые холодной водой, или в стеклянную посуду, охладить. Подать с сиропом и фруктами из компота.

**Желе «Янтарь»**

4 моркови, 1/2 стакана сахара, 2 столовые ложки желатина, 1 столовая ложка сока лимона, 3 стакана воды.

Очищенную и промытую морковь нарезают и измельчают с помощью миксера. Массу заливают водой и варят 15-20 минут, затем процеживают, добавляют сахар и доводят до кипения, после чего вводят предварительно замоченный желатин, смесь размешивают, вновь доводят до кипения, разливают в формочки и охлаждают.

**Желе из свежих яблок и черноплодной рябины**

3 яблока, 1/3 стакана черноплодной рябины, 3/4 стакана сахара, 2 столовые ложки желатина, 3,5 стакана воды.

Из яблок и рябины отжимают сок и охлаждают его. Выжимки заливают горячей водой, доводят до кипения и проваривают в течение 10 минут. Затем отвар процеживают, добавляют сахар, вновь доводят до кипения, после чего вводят набухший желатин, снимают с огня, вливают охлажденный сок, хорошо размешивают, разливают в порционную посуду и охлаждают до образования желеобразной массы.

**Желе молочное со свежими ягодами**  
(малиной, вишней, садовой земляникой и др.)

1,5 стакана ягод, 3 стакана молока, 3/4 стакана сахара, 2 столовые ложки желатина.

Перебранные, промытые ягоды с удаленными косточками (вишня, черешня) засыпают сахаром и оставляют на 1-2 часа в холодном месте. В горячем кипяченом молоке растворяют сахар, вводят набухший желатин и доводят до кипения. Смесь охлаждают до комнатной температуры.

Образовавшийся от ягод сок сливают, а сами ягоды раскладывают в порционную посуду, заливают их молочным желе и быстро охлаждают. При подаче желе поливают соком от ягод или подают его отдельно.

**Желе сливочное с клубничным вареньем**

3 стакана сливок, 2/3 стакана варенья, 2 столовые ложки желатина, 1 стакан молока.

Варенье смешивают с холодными пастеризованными сливками. В смесь вводят растворенный в горячем молоке желатин и нагревают ее по 60-70°C, вновь тщательно размешивают, разливают в порционную посуду и охлаждают.

Сливочное желе можно подать к праздничному столу. Для этого горячее желе заливают в фигурные формочки, после застывания формочки на несколько секунд опускают в горячую воду, выкладывают желе на большое плоское блюдо и украшают с помощью кондитерского мешка взбитыми сливками.

Отдельно к сливочному желе можно подать клубнику.

### **МУССЫ, САМБУКИ**

Из плодов и ягод, кроме прозрачного, готовят также взбитое желе (мусс). Помимо фруктово-ягодных соков, для приготовления взбитого желе используют яблочное или абрикосовое пюре.

Мусс готовят следующим образом. Сироп соединяют с желатином и фруктовым или ягодным соком, процеживают, охлаждают до 30-35 градусов, а затем взбивают венчиком на чьду до образования густой однородной пены.

При взбивании объем смеси увеличивается в два-три раза. Мусс можно приготовить, заменяя желатин манной крупой. Крупу варят в воде с сахаром и фруктово-ягодным пюре или соком, приготовленную массу охлаждают до 35 градусов, после чего тщательно взбивают.

Взбитое желе из густого фруктового пюре (самбук) готовят несколько иначе.

Яблочное или абрикосовое пюре соединяют с сахаром и яичными белками и взбивают на льду до тех пор, пока объем массы не увеличится в два-три раза. После этого в массу при непрерывном помешивании вливают тонкой струей горячий растворенный желатин и затем охлаждают. Для охлаждения подготовленные смеси разливают по 100, 150, 180 или 200 г в вазочки, стаканы или порционные формы и выдерживают при температуре от 0 до 8 градусов в течение 1-2 часов.

Перед подачей формочку с желе погружают на несколько секунд в горячую воду, вытирают полотенцем, слегка встряхивают и выкладывают желе в вазочки. При подаче мусс и самбук поливают сиропом (20-30 г на порцию).

**Мусс абрикосовый**

200 г абрикосов, 150 г сахара, 5 белков, 1 столовая ложка масла.

Абрикосы сушеные промыть в теплой воде, залить небольшим количеством воды и тушить. Мягкие абрикосы протереть через сито, массу проварить с сахаром. Яичные белки взбить в густую пену, добавить в нее горячее пюре, выложить массу в смазанную жиром форму или на противень и запечь в духовке. Подавать мусс горячим или холодным с молоком.

**Мусс клюквенный**

1,5 стакана клюквы, 1/3 стакана манной крупы, 0,5 стакана сахара, 1 стакан сладкого молока.

Клюкву перебрать, вымыть, влить 3 стакана воды, вскипятить, процедить. В жидкость добавить сахар, манную крупу, довести до кипения, вылить в миску, охладить и взбить венчиком до образования густой массы. Охладить в вазе, подать со сладким молоком или ягодным соком.

Таким же образом можно приготовить мусс из вишни, смородины и других ягод.

#### ❧ *Мусс из кефира* ❧

*0,5 л кефира, 3 яйца, 150 г сахара, щепотка ванилина, 1 апельсин или лимон, 20 г желатина.*

Желатин залить холодной водой. Желтки растереть с сахаром, добавить ванилин (или тертую цедру), смешать с кефиром. Отдельно взбить белки. Желатин растворить на водяной бане, соединить с кефиром, белками. Массу разлить в форме или в стеклянные вазочки и дать застыть. Подавать с засахаренными ломтиками апельсина или лимона (фруктовым соусом, соком).

#### ❧ *Мусс вишневый* ❧

*300 г вишен, 5 белков, 3 чайные ложки шоколада тертого, сахар.*

Из вишен вынуть косточки, мякоть ягод растереть в однородную массу, добавить сахар, яичные белки и взбить все в густую пену. Пену наполнить порционную посуду, украсить целыми ягодами вишни и тертым шоколадом. Подавать с молоком.

#### ❧ *Мусс яблочный* ❧

*4 яблока, 2 белка, 1 чайная ложка желатина, ванилин, сахар.*

Кислые яблоки запечь или тушить в небольшом количестве воды до размягчения. Печеные или тушеные яблоки протереть через сито, в полученную массу добавить сахар, ванилин, желатин и яичные белки и взбивать до тех пор, пока она не станет светлой, легкой и не начнет падать с венчика. Переложить мусс в стеклянную посуду, подать с молоком.

Мусс можно приготовить также из консервированного яблочного пюре. Если пюре жидкое, предварительно уварить его в кастрюле, добавив сахар.

#### ❧ *Мусс медовый* ❧

*10 яиц (желтки), 350 г меда, 450 г сливок.*

Желтки растирают до получения однородной массы, пос-

тепно добавляют мед, после чего смесь ставят на слабый огонь и, непрерывно помешивая, доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают.

Сливки заранее охлаждают, взбивают до образования пышной пены и соединяют с остывшей желтково-медовой массой. Смесь раскладывают в порционную посуду и охлаждают.

#### ❧ *Мусс из тыквы* ❧

*500 г тыквы, 100 г сахарной пудры, цедра лимона, 3 яичных белка.*

Тыкву очистить, натереть на терке и поставить тушить до размягчения. Снять крышку и дать влаге выпариться, добавить тертую цедру, охладить. Яичные белки взбить, постепенно добавить сахарную пудру и остывшую тыквенную массу. Взбитой массой наполнить стеклянную посуду, посыпать очищенными тыквенными семечками. Охладить. Подавать с ванильным соусом.

#### ❧ *Яичный мусс* ❧

*3 яйца, 100 г сахара, цедра лимона, 1 стакан яблочного сока, 10 г желатина, щепотка ванилина, печенье.*

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить натертую цедру, разведенный в подогретом яблочном соке желатин, затем ванилин и взбитые белки. Заполнить муссом формочки и поместить в прохладное место для застывания. При подаче в каждую порцию воткнуть кусочки вафель или мелкое печенье.

#### ❧ *Мусс манный из клюквы* ❧

*0,3 стакана манной крупы, 1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, 3 стакана воды, ванилин.*

Промытую клюкву толкут деревянным пестиком и разбавляют полстаканом горячей воды, процеживают через ситечко, а отходы заливают оставшейся водой и ставят кипятить. После нескольких минут кипения отжимки вторично процеживают. На полученном отваре заваривают манную крупу. Во избежание комочков крупу засыпают быстро в кипящую воду, непрерывно и интенсивно мешая кашу ложкой.

После 20-минутной варки при слабом нагреве всыпают в кашу сахар и, не прекращая нагрева, кашу перемешивают, затем снимают с огня и охлаждают. В теплую кашу вливают ранее отжатый клюквенный сок, добавляют ванилин и начинают взбивать венчиком во время его охлаждения, при этом он увеличивается в объеме в 2-3 раза. Взбивают мусс до густой стойкой пены и разливают по формам. Муссом, как и желе, можно заливать ягоды и плоды.

#### *❧ Мусс морковный ❧*

*300 г моркови, 0,5 лимона, сахар, 3 яичных белка, 1 столовая ложка масла.*

Морковь натереть на терке и тушить с маслом. Стереть на терке цедру с лимона, добавить в морковь вместе с сахаром и лимонным соком (по вкусу). Белки взбить, добавить в них по ложке остывшее морковное пюре. Подать мусс сразу после приготовления с молоком или ванильным соусом. При хранении структура мусса разрушается, поэтому рекомендуется при взбивании добавить разведенный желатин.

#### *❧ Мусс из ревеня ❧*

*0,5 л воды, 300 г ревеня, 150 г сахара, 60 г манной крупы, лимонная цедра.*

Промытый ревень очистить от кожицы, нарезать, поместить в кастрюлю, залить водой и варить до размягчения. Затем добавить сахар, всыпать манку, помешивая, и прогреть до набухания. Готовую кашу остудить, взбить, добавить тертую цедру лимона. Подавать мусс с молоком.

#### *❧ Мусс шоколадный ❧*

*Для 8-10 человек: 3 столовые ложки кофе (двойного) сваренного, 100 г шоколада (натертого на терке), 4 яйца (отдельно желтки и белки), 0,75 стакана пудры сахарной, 1 чайная ложка сахара ванильного, 1,5 стакана сливок 30%-ных.*

Шоколад и кофе ставят на горячую водяную баню, размешивают до тех пор, пока шоколад не растопится, и остуживают.

Яичные желтки растирают, постепенно добавляя к ним сахарную пудру, до образования однородной смеси. Растоплен-

ный шоколад смешивают с яичными желтками и ванильным сахаром.

Яичные белки взбивают до образования воздушной пены, вливают в шоколад, тщательно размешивая.

Сливки вливают в алюминиевую посуду, ставят на лед и взбивают венчиком до образования густой пышной пены (взбитые сливки должны хорошо держаться на венчике).

Взбитые сливки вливают в шоколад, размешивают. Полученный мусс заливают в двухлитровую форму и ставят в холодильник на 4-6 часов.

#### *❧ Мусс из растворимого кофе ❧*

*0,5 л воды, 100 г сахара, 2 столовые ложки растворимого кофе, 15 г желатина, 4 столовые ложки сгущенного молока, 2 яичных желтка, щепотка ванилина.*

Кофе размешать с сахаром, желтками, залить кипятком, добавить щепотку ванилина, набухший в воде и разведенный желатин. Взбить смесь в густую пену. Подавать со сливками или с ванильным соусом.

#### *❧ Мусс клубничный или малиновый ❧*

*1 стакан клубники или малины, 0,7 стакана сахара, 2 столовые ложки желатина, 3,5 стакана воды.*

Вымытые и обсушенные ягоды измельчают на миксере или вручную до образования однородной массы. Воду нагревают, растворяют в ней сахарный песок и вводят предварительно замоченный желатин. Непрерывно помешивая, доводят смесь до кипения, после полного растворения желатина вводят ягодную массу и лимонную кислоту.

Смесь охлаждают до 30°C и взбивают до образования пышной однородной массы. Готовый мусс разливают по формочкам и ставят в холодное место для застывания. При подаче мусс можно полить сиропом.

#### *❧ Мусс из брусники ❧*

*300 г брусники, 3 яичных белка, мед или сахар.*

Промытую бруснику протереть через сито, добавить мед или сахар. Яичные белки взбить, постепенно, по ложке, добавляя в них приготовленную массу. Подавать мусс с

молоком. Вместо свежей брусники можно взять брусничный джем.

#### *• Мусс белковый из свежих вишен •*

*1 стакан вишен без косточек, 2 белка яичных, 1 стакан сахара, ванилин.*

Очищенную от косточек вишню соединяют с белками и сахарным песком, затем взбивают до образования однородной пены и увеличения в объеме в 2-3 раза. В конце взбивания вводят ванилин. Готовый мусс разливают по формам и охлаждают.

#### *• Мусс из сухофруктов •*

*300 г сухофруктов, сахар, лимонная цедра, лимонная кислота, вода, 3 яичных белка, 1 чайная ложка желатина.*

Промытые сухофрукты тушить в воде, протереть через сито, добавить по вкусу сахар и кислоту. Яичные белки взбить, добавляя по ложке охлажденную массу из сухофруктов. Если мусс подается сразу после приготовления, можно обойтись без желатина, если же мусс подается не сразу, то во время взбивания к яичным белкам добавить набухший в воде и разведенный желатин. Хорошо охлажденный мусс украсить сваренными в сиропе фруктами: сливами, абрикосами, изюмом. Подавать с молоком.

#### *• Мусс арбузный •*

*800 г мякоти арбуза, 100 г сахара, 10 г желатина, кислота лимонная — на кончике ножа.*

Из мякоти арбуза отжимают сок, добавляют сахар и лимонную кислоту, перемешивают, доводят до кипения, снимают с огня и вносят предварительно замоченный желатин. Смесь процеживают через сито, охлаждают до 30-35°C, взбивают, раскладывают в вазочки и охлаждают.

#### *• Мусс из сметаны •*

*300 г сметаны, 2 столовые ложки пудры сахарной, 10 г цедры апельсиновой, 2 чайные ложки желатина, ванилин.*

Сметану взбить венчиком, добавить сахарную пудру, измельченную апельсиновую цедру и ванилин. Затем влить

взбивая, растворенный желатин, выложить в вазочки и охладить.

#### *• Мусс из мака •*

*4 столовые ложки мака, 4 столовые ложки пудры сахарной, 20 г цедры апельсиновой, 0,5 л сливок, 1 столовые ложки желатина, 60 г изюма.*

Мак промыть, замочить в горячей воде на 20-30 минут, откинуть на сито и пропустить через мясорубку. Сливки взбить, добавить сахарную пудру, апельсиновую цедру, изюм, мак, размешать и влить, взбивая, набухший желатин. Готовый мусс разлить в вазочки.

#### *• Мусс из ржаной муки •*

*0,5 л воды, 0,5 стакана клюквы, 100 г ржаной муки крупного помола, 150 г сахара.*

Ягоды сполоснуть, выжать сок и хранить в холодном месте в закрытой посуде. Мезгу (выжимки) залить водой, прокипятить и процедить. В жидкость добавить сахар, довести до кипения, помешивая, всыпать муку и, когда она набухнет, прекратить варку, массу охладить. Затем взбить, добавляя сок, выжатый из клюквы. Подавать мусс с молоком. Если используют консервированный ягодный сок, надо варить густую кашу на воде и во время взбивания мусса добавить сырой сок.

#### *• Мусс сливочный с плодово-ягодным сиропом •*

*3 стакана сливок пастеризованных, 2 стакана сиропа (клубничного, апельсинового, вишневого, и др.), 2 столовые ложки желатина.*

Пастеризованные сливки соединяют с растворенным в воде желатином и каким-либо плодово-ягодным сиропом.

Смесь взбивают до получения пышной пенистой массы, после чего раскладывают в порционную посуду и охлаждают.

#### *• Мусс яблочный без желатина •*

*6-8 яблок, 2/3 стакана сахара, 1 стакан воды.*

Нарезанные дольками антоновские яблоки опускают в мелкую кастрюлю, заливают до половины водой и нагревают на медленном огне, помешивая, до тех пор, пока они не станут



мягкими. После этого яблоки еще горячими протирают, добавляют сахар, взбивают до получения пышной белой массы, раскладывают в порционную посуду и охлаждают.

#### *• Мусс лимонный •*

*1 лимон, 1,25 стакана сахара, 2 столовые ложки желатина, 3,75 стакана воды.*

Срезают с лимонов цедру и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой и варят 5-6 минут, после чего процеживают. В отвар добавляют сахар, нагревают смесь до кипения и вводят предварительно замоченный и набухший желатин, вновь доводят до кипения, после чего вливают лимонный сок. Массу охлаждают до 35-40°C и взбивают до образования пышной пены. Готовый мусс разливают в порционную посуду и ставят в холодное место для застывания.

#### *• Самбук из клубники •*

*2 стакана клубники, 0,5 стакана сахара, 1 стакан сливок, 1 чайная ложка желатина, 1 яйцо (белок), 1/4 стакана сахарной пудры.*

Клубнику промыть кипяченой водой, дать стечь воде, растереть. В полученную массу всыпать сахар, добавить яичный белок и растворенный желатин. Взбивать пока масса не станет пышной. Выложить в форму и поставить для охлаждения. Подавать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Также можно приготовить самбук из земляники, малины, ежевики. Малину и ежевику надо предварительно растереть, отжать сок, оставшиеся ягоды сварить в стакане воды и процедить, смешать с сахаром, прибавить белки, желатин и отжатый сырой сок. Затем взбить смесь венчиком до образования пышной массы. Охладить, подать со взбитыми сливками.

#### *• Самбук из яблок (абрикосов или кураги) •*

*6-7 яблок, 1/3 стакана сахара, 1 чайная ложка желатина, 1 яйцо (белок),*

*Для сиропа: 0,5 стакана вина виноградного, 1/4 стакана сахара, 1/4 стакана воды.*

Яблоки испечь в кожуре, охладить и протереть через дуршлаг. Пюре соединить с сахаром и белком, взбить венчиком

до образования пышной массы. Затем прибавить (тонкой струей) растворенный желатин, быстро размешать, вылить в форму, охладить. Подавать, поливая сиропом, приготовленным из вина, кипяченой воды и сахара.

При приготовлении самбука из абрикосов или кураги надо сварить их в небольшом количестве воды. На 400 г фруктов надо 1/4 стакана воды. Затем фрукты следует протереть через дуршлаг. В остальном поступать так же, как при приготовлении самбука из яблок.

#### *• Самбук из айвы •*

*4 яйца (белки), 750 г айвы, 150 г сахара, 25 г желатина, 160 г воды.*

Айву моют, нарезают на 2-4 части, укладывают на сковороду или противень, наливают немного воды и пекут, после чего протирают. Оставшуюся мякоть заливают водой, варят 8-10 минут и процеживают. В отваре растворяют набухший желатин. В айвовое пюре добавляют сахар и сырые белки, после чего пюре взбивают до пенообразной консистенции. В конце взбивания постепенно вливают айвовый отвар, в котором растворен желатин.

Полученную массу разливают в порционную посуду и охлаждают.

#### *• Самбук из хурмы и моркови •*

*350 г хурмы, 300 г моркови, 150 г сахара, 20 г желатина, 2 яичных белка (46 г), ванильный сахар по вкусу, 1 г лимонной кислоты.*

Подготовленные хурму (без косточек) и морковь нарезать и припустить в небольшом количестве воды до мягкости, протереть. В пюре добавить сахар, яичные белки, лимонную кислоту, перемешать и взбить до образования пышной массы. С набухшего желатина смыть воду, поставить его на водяную баню и, непрерывно помешивая, дать ему полностью раствориться, процедить. Желатин струйкой влить во взбитую массу, непрерывно и быстро помешивая. При подаче можно полить сиропом. Для этого из хурмы и моркови отжать сок и добавить в него сахарный сироп.

## СУФЛЕ

Суфле (воздушные пироги) готовят из молока, фруктового пюре и ароматических веществ. Обязательным компонентом любого суфле являются хорошо взбитые яичные белки, которые перед взбиванием необходимо охладить. Начинают взбивание медленно, но постепенно скорость увеличивают. Первоначальный объем белков в результате взбивания должен увеличиться в 4-6 раз. Использовать взбитые белки следует сразу же, пока они не осели.

Взбитые белки заваривают горячим пюре, все время взбивая, чтобы пюре лучше и равномернее смешалось с белками. Заваренную массу выкладывают в смазанные маслом формы с учетом того, что объем суфле при выпекании увеличивается в 2-2,5 раза. Украшают суфле узорами из оставшейся массы, пользуясь кондитерским мешком или кульком из плотной белой бумаги.

Суфле выпекают в духовке при температуре 180-200° С в течение 10-15 минут. При подаче на стол суфле посыпают сахарной пудрой.

## » Суфле из свежих ягод «

15 яичных белков, сахар, 2 стакана земляники или малины, по 1 столовая ложка сливочного масла и сахарной пудры.

Ягоды перебирают, промывают и протирают. Добавив в ягодное пюре сахар, варят до загустения, после чего, не охлаждая, соединяют со взбитыми белками. Порционную сковороду или форму смазывают сливочным маслом, горкой укладывают приготовленную массу и запекают ее в духовке. При подаче суфле посыпают сахарной пудрой.

## » Фруктовое суфле «Аида» «

15 яичных белков, 2-3 персика, 5-7 абрикосов, 1 апельсин, 1,25 стакана сахара, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1/4 стакана ликера.

Абрикосы и персики промывают, удаляют косточки, протирают. Апельсины очищают, протирают и смешивают с абрикосовым и персиковым пюре и сахаром. Полученную смесь ставят

на огонь и варят до загустения, соединяют с ликером. Затем вводят ее во взбитые белки. Выпекают суфле, выложив в смазанную маслом форму. При подаче на стол суфле посыпают сахарной пудрой.

## » Суфле из моркови и изюма «

400 г моркови, 225 г молотых сухарей, 2 яйца, 125 г молока, 150 г изюма, 50 г сахара, 20 г маргарина, 50 г сливочного масла.

Припущенную, а затем протертую морковь, тщательно смешать с замоченными в молоке сухарями, хорошо промытым и распаренным изюмом, растертыми с сахаром и желтками. Добавить взбитые в пену белки и осторожно перемешать. Выложить в смазанную маслом форму и запекать в жарком духовом шкафу (не более 25 минут) непосредственно перед подачей. Полить сливочным маслом или сметаной.

## » Суфле шоколадное «

120 г сливочного масла, 180 г муки, 20 г какао, ванилин, 500 г молока, 250 г сахара, 8 яиц, соль.

Для подливки: 500 г молока, 30 г муки, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 20 г рома, 30 г какао.

Вскипятить с молоком топленое масло, соль, муку и вымешивать до образования гладкой, однородной массы. Затем массу немного охладить, добавить к ней какао, 120 г сахара, ванилин и все вымешать.

Растереть с сахаром желтки, белки взбить в крепкую пену и осторожно перемешать с молочной массой.

Форму смазать сливочным маслом, наполнить тестом, поставить в посуду с горячей водой, а последнюю — в горячую духовку.

Приготовление подливки: яичные желтки с сахаром, мукой и 200 г молока размешать в гладкую, однородную массу, затем, непрерывно помешивая, кипятить с 300 г молока. В кипящую массу добавить какао и продолжать мешать до тех пор, пока какао полностью растает. В остывшую подливу добавить ром или ликер.

**☞ Кофейное суфле ☞**

Для суфле: 3 шт. пресных булочек, 200 г крепкого черного кофе, 50 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 70 г сахара, 2 яичных белка.

Для ванильной подливы: 350 г сливок, 1/2 палочки ванили, 70 г сахара, 5 яичных желтков, 1 чайная ложка муки высшего сорта.

Срезать с булочек корку, намочить их в крепком черном кофе и растереть в однородную массу. 70 г сахара можно домешать к растертым булкам или развести в черном кофе, в котором они размачиваются. К хлебной массе добавить топленое сливочное масло, 5 яичных желтков и крепкую пену из 2 яичных белков.

Форму обильно смазать сливочным маслом, выложить в нее массу и плотно закупорить,

В большую кастрюлю налить кипящей воды, поставить в нее форму и парить суфле до готовности. Суфле перед подачей на стол полить ванильной подливой.

**☞ Суфле «Буратино» ☞**

140 г манной крупы, 500 г молока, 80 г сахара, 40 г сливочного масла, 5 яиц, тертую цедру с 1/2 лимона, 150 г малинового сока или сиропа, 1/4 пачки ванильного сахара, 50 г белых сухарей.

Манную крупу, ванильный сахар, 40 г сахара варить с молоком до получения густой массы и, непрерывно помешивая, добавить к ней 5 яичных желтков (по одному).

5 яичных белков взбить в крепкую пену с 40 г сахара и тоже добавить к основной массе вместе с тертой лимонной цедрой.

Смазать форму с высокими бортами сливочным маслом, посыпать просеянными тертыми сухарями, наполнить приготовленной массой и поставить в кипящую воду на 30-35 минут.

Оставить в форме готовое суфле на 10-15 минут, после чего можно выложить его на блюдо, полить малиновым соком или сиропом. Суфле готово к употреблению.

**☞ Суфле лимонное ☞**

100 г сливочного масла, 200 г муки, 2 лимона, 500 г молока, 300 г сахара, 8 яиц, 30 г рома, ванилин, соль.

Положить масло в кастрюлю, поставить на слабый огонь и размешать с мукой, следя, чтобы она не поджарилась. Молоко со щепоткой соли вскипятить, вылить в муку и вымешать гладкую однородную массу. Охладить ее немного и добавить 120 г сахара, яичные желтки (по одному), ванилин, сок и тертую цедру с целого лимона. Массу снова хорошо вымешать и ввести в нее яичные белки, взбитые с 30 г сахарной пудры.

Смазать форму для выпечки тортов или кексов сливочным маслом, посыпать сахаром, наполнить приготовленной массой и, не накрывая крышкой, поставить в миску с горячей водой, а последнюю — в печь.

Из 200 г воды и оставшегося сахара сварить сироп. Лимон очистить, нарезать тоненькими кружочками и перемешать с немного остывшим сиропом. К этой подливе добавить ром и подать к суфле. Таким же способом готовится апельсиновое суфле.

**☞ Суфле «Венгерка» ☞**

100 г сливочного масла, 220 г муки, 250 г сахара, 100 г миндаля или ядра грецкого ореха, 700 г слив без косточек (венгерки), 2 г корицы, тертую лимонную цедру, 20 г сухарей, 8 яиц, 600 г молока, соль.

Добавить в топленое горячее масло муку, поджарить ее до светло-желтого цвета, залить горячим молоком и хорошо растереть (до образования гладкой однородной массы). Затем добавить 60 г сахара, тертую лимонную цедру, яичные желтки, соль и все хорошо вымешать.

Яичные белки с сахаром (40 г) взбить в крепкую пену и соединить с молочной массой.

**Приготовление подливы:** из оставшегося сахара, 400 г воды и корицы сварить сироп. В кипящий сироп добавить остаток слив и снять с огня.

По желанию можно приготовить вишневое, черешневое и абрикосовое суфле, заменив сливы соответственно вишнями,

черешнями и абрикосами. В абрикосовое суфле можно добавить сахара на 100 г больше.

#### *☞ Суфле на десерт ☞*

*Для суфле:* 100 г сливочного масла, 250 г муки, 800 молока, 100 г сахара, 5 яиц, 80 г смальца.

*Для начинки:* 30 г молотого ядра грецкого ореха, 30 г сахара, 20 г какао с 20 г сахара, 50 г фруктового джема, 30 г рома, 5 яичных белков, 120 г сахара для глазировки.

Хорошо растереть топленое сливочное масло и муку залить 800 г горячего молока и при непрерывном помешивании варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. К теплой, но не горячей массе добавить 80 г сахара, 5 яичных желтков (по одному) и все хорошо вымешать. Затем добавить 5 яичных белков, взбитых с 20 г сахара.

Растопить смалец на сковороде и выпекать из приготовленной массы блины толщиной 1 см. Эмалированную кастрюлю (диаметр ее доньшка должен равняться диаметру блина), смазать маслом, на дно уложить блин, посыпать смесью молотого ореха с сахаром, смочить несколькими каплями рома и накрыть вторым блином, который смазать разжиженным фруктовым повидлом, сбрызнуть ромом и покрыть третьим блином. Таким способом уложить все блины. Взбить пену из 5 яичных белков, 120 г сахара, перемешать ее с небольшим количеством джема и покрыть этой смесью верхний блин. Выпекать суфле при низкой температуре в духовке.

#### *☞ Суфле шоколадное в чашечках ☞*

*Для 8 человек:* 3 столовые ложки кофе (двойной крепости) сваренного, 100 г шоколада (натертого на терке), 6 желтков, 2 столовая ложка пудры сахарной, 2 стакана 30%-х сливок горячих.

- Натертый на терке шоколад и кофе ставят на слабый огонь или на горячую водяную баню и непрерывно размешивают до тех пор, пока шоколад не растопится. Остуживают. Растирают с сахарной пудрой яичные желтки и соединяют с растопленным шоколадом. Медленно вливают горячие сливки в шоколад, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания.

Разливают в 8 чашек, ставят на противень с предварительно налитой в него на 2 см горячей водой и помещают в хорошо нагретую (до 165°C) духовку на 15 минут, пока суфле не перестанет прилипать к лезвию ножа. Перед подачей на стол суфле охлаждают.

#### *☞ Суфле ореховое с медом ☞*

В горячую молочную смесь вместе с яичными желтками добавляют 1 стакан растолченных в ступке орехов. Вместо сахара в молоко кладут мед. В остальном готовят также, как и ванильное суфле.

#### *Суфле из манной крупы ☞*

*3 стакана молока, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки сливочного масла, 5 яиц, лимонная цедра.*

Растворить сахар в горячем молоке, поставить кастрюлю с молоком на огонь и постепенно всыпать манную крупу, непрерывно мешая смесь до ее сгущения (10 минут). Затем охладить, положить сливочное масло, натертую лимонную цедру и, размешивая, ввести по одному желтки и по ложке взбитые в крепкую пену белки. Смесь выложить в смазанную маслом форму и выпекать в сильно нагретой духовке в течение 30 минут.

Готовое суфле опрокинуть на блюдо и полить сиропом или вишневым вареньем.

#### *☞ Суфле ванильное ☞*

*Для 10-12 человек:* 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки муки пшеничной высшего сорта, соль — на кончике чайной ложки, 0,75 стакана горячего молока, 0,25 стакана сахара, 1 чайная ложка сахара, 5 яиц (отдельно белки и желтки).

Сливочное масло растапливают, добавляют муку и соль, размешивают и вливают тонкой струйкой горячее молоко. Вносят сахар и варят на слабом огне до загустения.

Яичные желтки и ванильный сахар растирают и тоненькой струйкой вливают в горячую смесь, не допуская свертывания. Ставят в холодильник на 15 минут.

Форму смазывают маслом, посыпают слегка сахарной пудрой.

Яичные белки взбивают венчиком до образования воздушной пены и осторожно вливают в смесь. Размешивают. Выкладывают смесь в форму и ставят в предварительно достаточно хорошо прогретую (до 180°C) духовку на 35 минут. Подают к столу горячее суфле со сладким соусом.

#### *☞ Суфле из сметаны ☞*

*2 ложки муки, 2 стакана сметаны, 5 яиц, 1,5 стакана сахара.*

Вскипятить 2 ложки муки с 2 стаканами густой сметаны, хорошо размешивая. Когда загустеет, остудить, прибавить 5 желтков, растертых с 1,5 стакана мелкого сахарного песка, 2 капли лимонного масла и 5 взбитых белков, выложить на противень или металлическое блюдо, смазанное маслом, и запечь. Подать на том же блюде. Отдельно подать сливки и корицу.

#### *☞ Суфле из яблок ☞*

Испечь 5 антоновских яблок (или других, но кисло-сладких), протереть через сито, положить в кастрюлю, прибавить по вкусу сахар и поставить в горячую воду на плиту, чтобы пюре было горячее.

Взбить 7 яичных желтков на холоде, как можно лучше, и положить в горячее яблочное пюре, размешать и оставить на столе. Перед подачей, за 15 минут, выложить на металлическое блюдо, смазанное сливочным маслом, с помощью ножа придать форму колпака, сделать ножом надрез снизу вверх и испечь.

Отдельно подать холодные густые сливки.

#### *☞ Суфле лимонно-творожное ☞*

*250 г творога, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайных ложки лимонного сиропа, 50 г изюма.*

В миксер положить творог, сахарную пудру, влить лимонный сироп и взбивать в течение 2 минут. Готовое суфле выложить в бокалы и украсить изюмом.

## *ПУДИНГИ*

### *☞ Пудинг рисовый ☞*

*Для 4 человек: 1 стакан риса, 2,5 стакана молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 0,75 стакана 30%-ных сливок, 150 г сахара, 0,25 стакан лимонного или апельсинового сока, 60 г цукатов.*

В кастрюлю наливают молоко, кладут рис, 4 столовые ложки сахара, ванильный сахар или лимонную цедру. Закрывают кастрюлю крышкой и ставят на водяную баню. Варят 1,5-2 часа или до тех пор, пока рис не впитает почти все молоко и не примет консистенцию вязкой каши.

Выкладывают рис в кольцевую форму, добавляют лимонный или апельсиновый сок, сливки и мелко нарезанные цукаты. Перемешивают и замораживают в холодильнике.

Когда пудинг застынет, насыпают сверху слой сахара толщиной около 1 см и ставят в нижнюю часть предварительно хорошо нагретой (до 200°C) духовки на 1-2 минуты, чтобы сахар глазировался. Подают холодный пудинг со сладким соусом.

### *☞ Пудинг из манной крупы ☞*

*0,5 л воды, 0,5 л молока, 1,3 стакана сахара, 1,3 стакана манной крупы, 3 яйца, 1 столовая ложка какао-порошка, сок из 0,5 лимона, 50 г малинового или вишневого сиропа.*

Сахар, воду и молоко кипятят, быстро, при помешивании, всыпают манную крупу и варят до загустения. Массу снимают с огня, добавляют к ней яичные желтки и взбитые в крепкую пену белки. Остывшую массу делят на 4 части.

Форму для выпечки кексов, тортов смачивают холодной водой укладывают в нее первую часть теста. Ко второй части примешивают какао-порошок и кладут ее на первую часть. Третью часть теста вымешивают с лимонным соком, четвертую — с малиновым или вишневым сиропом и укладывают также в форму. Форму ставят в духовку и запекают обычным способом (25-30 минут). Готовый пудинг состоит из 4 слоев: белого,

коричневого, желтого и розового. К столу пудинг подают холодным, можно полить вареньем и фруктовым соусом.

### Шоколадный пудинг

0,5 л молока, 100 г шоколада, 200 г белого хлеба, щепотка ванилина, соль, 100 г сахара, 3 яйца, апельсиновая или лимонная цедра, масло.

Кусочки шоколада растворить в кипящем молоке, добавить сахар, мелко нарезанный мякиш белого хлеба, ванилин, яичные желтки. Все хорошо вымешать. Добавить взбитые белки, соль, натертую цедру апельсина или лимона. Массу осторожно перемешать, налить в смазанную жиром форму и выпечь в духовке.

Подавать с жареным или отварным картофелем.

### Пудинг сливочный с орехами

100 г масла, 1 стакан муки, 1 стакан сливок, 200 г сахарной пудры, щепотка ванилина, 100 г орехов или миндаля, 8 яиц.

В кастрюле растопить масло, замесить муку и прогреть, затем, помешивая, постепенно добавить сливки. Прогреть массу на слабом огне до тех пор, пока она не начнет отделяться от краев кастрюли и смешиваться в ком. Охладить тесто, вмешать в него яичные желтки, половину нормы сахарной пудры, ванилин, тертые орехи или миндаль. Взбить белки с остальной сахарной пудрой. 1/4 яичных белков поместить в холодильник, остальные белки осторожно ввести в тесто. Положить тесто в смазанную жиром форму и выпечь пудинг в духовке. Через 15 минут поверхность готового пудинга покрыть взбитыми белками и продолжать выпекать до тех пор, пока пудинг не отстанет от краев формы и масса яичных белков не пожелтеет. Подавать на стол горячим или холодным с фруктовым соусом.

### Пудинг пуншевый

100 г сливочного масла, 200 г муки, 200 г сахара, 100 г фруктового джема, ванилин, тертая лимонная цедра, 8 яиц, 100 г рома, 30 г изюма, 300 г молока, соль.

Вскипятить молоко, сливочное масло, ванилин, соль и, непрерывно помешивая, засыпать мукой (100 г). Массу довести до кипения, снять с огня, охладить немного и добавить к ней 4 яичных желтка, 60 г сахара и лимонную цедру.

Взбить в пену 4 яичных белка с 20 г сахара и смешать с основной массой.

Выпечь из 4 яиц, 120 г сахара, 100 г муки, ванилина бисквитный пласт и разрезать его на 10 одинаковых кусков.

Формы смазать сливочным маслом и наполнить до половины пудинговой массой. Кусочки бисквита намочить в смеси джема с ромом, намазать фруктовым джемом, уложить в формочки с пудинговой массой, посыпать изюмом и сверху покрыть опять-таки пудинговой массой.

Выпекать пудинг обычным способом 25-30 минут. При подаче на стол посыпать ванильным сахаром и шоколадом.

### Пудинг утренний

Для пудинга: 100 г сливочного масла, 200 г муки, 200 г сахара, 20 г молотого натурального черного кофе, 500 г молока, 8 яиц, ванилин.

Для подливки: 200 г молока, 100 г крепкого черного кофе, 100 г сахара, 2 яйца, 30 г муки, ванилин.

К топленому сливочному маслу добавить муку, слегка поджарить ее и, непрерывно помешивая, залить кипящим молоком. Массе дать раз вскипеть, немного охладить ее, добавить молотый кофе, 150 г сахара и яичные желтки (по одному).

Яичные белки с 50 г сахара и ванилином взбить в крепкую пену и осторожно добавить в первую массу.

Пудинговые формы смазать маслом и наполнить тестом на 3/4 высоты, поместить в кастрюлю с кипятком и варить. Подавать на стол пудинг с подливкой.

Способ приготовления подливки: 100 г сахара, 2 яичных желтка, 30 г муки, 100 г холодного молока с ванилином хорошо вымешать. Оставшееся молоко и 100 г крепкого черного кофе поставить на огонь и, когда кофе с молоком подогреется, непрерывно помешивая, добавить к ним первую массу.

Снять с огня вскипевшую массу и смешать с пеной из 2 яичных белков.

### ❧ Пудинг «Холодок» ❧

8 яиц, 250 г сахара, 160 г муки, 1/2 лимона, 100 г рома, 400 г сливок, 30 г какао, 100 г цукатов, 150 г абрикосового джема, ванилин, соль.

Из 8 яиц, 160 г сахара, 160 г муки, тертой лимонной цедры и лимонного сока вымесить бисквитное тесто, уложить его пластом толщиной в 1 см в противень и выпекать. Остывший бисквитный корж нарезать квадратиками размером 5х5 см.

Из абрикосового джема, 100 г воды, 100 г рома и 40 г сахара приготовить жидкую смесь. Взбить сливки и 50 г сахара в пену и 1/3 часть ее смешать с какао.

Уложить в эмалированный противень слой бисквитных квадратиков, залить их разведенным повидлом, покрыть коричневой пеной и посыпать мелко рубленным цукатом. Сверху положить новый ряд квадратиков, покрыть их белой пеной и посыпать цукатом. Так уложить все квадратики.

Подготовленный пудинг поставить в холодное место, а перед подачей на стол украсить оставшимся кремом при помощи кондитерского мешочка.

### ❧ Сладкий пудинг из фасоли ❧

200 г белой фасоли, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 100 г масла или маргарина, 2 столовые ложки сладких сухарей или манной крупы, мускатный орех или цедра лимона, 1 столовая ложка толченых орехов.

Фасоль замочить на ночь, сварить, процедить, взбить в однородную массу с помощью миксера или провернуть через мясорубку. Отделить белки от желтков. Размягченное масло смешать с сахаром, добавить яичные желтки, перемешать с фасолью, манной крупой или сухарями, тертой цедрой или мускатным орехом, толчеными орехами и взбитыми яичными белками. Форму смазать жиром, посыпать сухарями, выложить в нее приготовленную массу и запечь в духовке в течение 30 минут. Готовый пудинг подать горячим или холодным с фруктовым или ягодным соком, соусом.

### ❧ Пудинг из ревеня ❧

400 г ревеня, 200 г сахара, ванилин или корица, 6 яиц, 0,5 стакана толченых сухарей.

Очищенный, нарезанный кусочками ревеня варить, добавив половину нормы сахара, специи и помешивая. Массу охладить, добавить яичные желтки и сухари. Яичные белки взбить, добавить остальной сахар. Белки ввести в массу ревеня, вылить все в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями, и выпечь в духовке в течение 20 минут. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

### ❧ Пудинг из ягод (фруктов) ❧

500 г ягод, сахар, 4 столовые ложки муки, 4 яйца, 1 столовая ложка масла.

Твердые ягоды или фрукты (крыжовник, вишня, слива) тушить, протереть через сито, добавить сахар. Варить массу до загустения, добавить муку, яичные желтки. Взбить в густую пену белки, добавить 2 столовые ложки сахара. Пену осторожно ввести в массу. В смазанную жиром форму выложить приготовленную массу и запечь в духовке в течение 20-30 минут. Клубнику, малину использовать целыми или растереть без предварительного прогревания. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

### ❧ Творожный пудинг со шпинатом ❧

500 г творога, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки масла, 250 г свежего шпината, 25 г сыра.

В протертый творог добавить яичные желтки, растопленное масло, сахар, соль, манную крупу. Все это хорошо перемешать и взбить деревянной лопаточкой. Шпинат перебрать, очистить от стебельков, листья промыть в двух-трех водах, откинуть на решето, дать стечь воде, затем мелко изрубить и перемешать с творожной массой.

Смешав всю массу со взбитыми белками, переложить ее в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду, сравнять поверхность, смазать ее сметаной, посыпать

тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф на 15-30 минут. Готовый горячий пудинг выложить на блюдо, полить маслом и подать с холодной сметаной.

#### *❧ Пудинг хлебный по-ольденбургски ❧*

*500 г хлеба ржаного, 0,5 стакана сахара, 600 г мусса яблочного.*

Ржаной хлеб натереть, смешать с сахаром и поджарить. Хлеб и яблочный мусс уложить слоями на блюдо (нижний и верхний слой из хлеба) и поставить в холодное место. Подать со-сладким молоком.

#### *❧ Пудинг с тыквой ❧*

*4 столовые ложки риса, 0,5 л молока, 4 столовые ложки сахара, 4 яйца сырые, 0,5 кг тыквы, 0,5 стакана орехов молотых, 0,5 стакана изюма, ванилин.*

Отварить рис в молоке, снять с огня и охладить. Добавить по одному желтки, сахар, тыквенное пюре и ванилин. Смесь размешать и ввести взбитые в пену белки, молотые орехи и изюм. Выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму и запечь в духовке.

#### *❧ Пудинг с хлебной крошкой ❧*

*370 г сливочного масла, 1,5 стакана хлебной крошки ржаного хлеба, 25 г шоколада, 1 столовая ложка миндаля, 5 яиц, цедра 1/5 лимона, 1 стакан ванильного соуса.*

Масло смешивают с сахаром и взбивают венчиком до образования густой белой пенистой массы, постепенно, непрерывно помешивая, вводят в нее один за другим желтки, а затем два целых яйца. Полученную смесь размешивают с хлебной крошкой, шоколадом, натертым на крупной терке, мелко нашинкованной лимонной цедрой, миндалем. Хорошо взбивают оставшиеся белки и, размешивая, постепенно добавляют в смесь. Приготовленную таким образом массу выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варят на водяной бане до готовности. Перед подачей на стол пудинг вынимают из формы и поливают ванильным соусом. Подают пудинг горячим.

#### *❧ Пудинг по-крестьянски ❧*

*1,5 стакана молока, 5 яиц, 1 стакан сахара, 4-5 яблок, 1 столовая ложка пшеничной муки, 150 г мякоти сдобной булки, 2/3 стакана изюма, ванильный сахар — на кончике ножа.*

Яйца смешивают с ванильным сахаром и растирают, вводят теплое молоко. Нарезают мелкими кусочками сдобную черствую булку, изюм промывают, варят, хорошо обсушивают и смешивают с кусочками булки. Кусочки булки вместе с изюмом кладут в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, заливают молочно-яичной смесью, ставят на водяную баню, и варят примерно 1 час, пока масса не загустеет. Сваренный пудинг выкладывают на блюдо.

Яблоки промывают, нарезают на дольки, удаляют сердцевину и, добавив сахар, припускают в небольшом количестве воды, не допуская сильного разваривания. Часть яблок протирают вместе с отваром, а часть вынимают шумовкой, дают стечь сиропу и подают их на гарнир к готовому пудингу, полив его приготовленным из яблок и сиропа соусом.

Подают пудинг горячим. Если пудинг подают холодным, то его не вынимают из формы до полного остывания.

#### *❧ Пудинг из яблок ❧*

*5-6 яиц, 2 стакана молока, 2 стакана тертого белого хлеба, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка корицы, 1,5 стакана сметаны, 1 ложку сливочного масла, 2 ложки сухарей, 10 яблок.*

5-6 яиц смешать с 2 стаканами молока и 2 стаканами тертого белого хлеба, прибавить 1 стакан сметаны, немного толченой корицы и 1,5 стакана сахара и размешать как можно лучше. Затем выложить эту массу в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, положить сначала ряд очищенных нашинкованных и обсыпанных сахаром яблок, потом массу, опять яблоки, сверху закончить массой и поставить в печь на 1,5 часа. Выложить на блюдо и облить ягодным сиропом или каким-либо ягодным соусом.



**» Пудинг холодный «**

10 яблок, 400 г сахара, 3 стакана вина, 100 г цукатов, 2 ложки картофельной муки, 200 г мелкого изюма.

10 кисло-сладких яблок испечь, протереть через решето, смешать с 400 г мелкого сахара, вскипятить с 2 стаканами белого столового вина. Прибавить апельсиновых цукатов и 2 ложки картофельной муки, снова хорошо прокипятить, влить еще 1 стакан вина и всыпать 200 г изюма. Выложить в форму, которую смочить затем холодной водой и поставить на лед. Подают, как и пудинг из яблок.

**» Пудинг из макарон «**

200 г сливочного масла, 10 яиц, 3/4 стакана молока, 1 чайную ложку корицы в порошке, 200 г макарон, 400 г сахара, 100 г муки, 1 рюмку рома, 1 ложку сливочного масла, 2 ложки сухарей.

200 г сливочного масла, 10 желтков, 3/4 стакана молока и немного корицы хорошо смешать, выложить на большую сковороду и запечь вкрутую. Потом отварить макароны в посоленной воде и откинуть на решето. Изрезав отваренные макароны, прибавить к ним 400 г сахара, 100 г муки, 10 взбитых белков, рюмку рома и смешать с мелко изрубленной яичницей. Посолить, переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями и запечь. Отдельно подать сливки и мелкий сахар.

**» Пудинг из творога с изюмом и корицей «**

400 г творога, 5 яиц, 1 столовая ложка манной крупы, 1 стакан молока, 3 столовые ложки сахара, 25 г сливочного масла, 0,5 стакана изюма, 0,5 чайной ложки корицы, 1,5 стакана фруктового соуса.

Варят жидкую манную кашу на молоке и кладут в нее масло, протертый творог, желтки, сахар, перебранный и промытый изюм, корицу. Массу хорошо размешивают, соединяют со взбитыми белками и вновь осторожно размешивают. Форму смазывают маслом, заполняют подготовленной массой, которую доводят до готовности на водяной бане. Готовый пудинг при подаче на стол можно полить фруктовым соусом.

**» Пудинг из моркови, чернослива, яблок «  
с сухарями**

2 яблока, 2 моркови, 8-10 штук чернослива, 200 г ванильных сухарей, 5 яиц, 1,75 стакана молока, 50 г сливочного масла, корица на кончике ножа.

Яблоки промывают, очищают, мелко нарезают и припускают. Промытую, очищенную морковь нарезают мелкой соломкой и тоже припускают. Чернослив тщательно промывают, замачивают на 1-1,5 часа, варят, удаляют косточки и нарезают мелкими кусочками. Подготовленные продукты смешивают с растертыми с сахаром желтками, молотыми ванильными сухарями и корицей. Все хорошо размешивают, вводят в смесь взбитые белки. Массу выкладывают в форму, смазанную маслом, и запекают.

**» Пудинг лимонный «**

1 неполный стакан пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 2 стакана молотых сухарей, 3/4 стакана сахара, 2 столовые ложки лимонного сока, цедра 1/5 лимона, 6 яиц, соль по вкусу.

Яичные желтки растирают с сахаром, белки взбивают до пенистой консистенции. Размягченное сливочное масло, молотые сухари, предварительно поджаренную муку и соль смешивают с желтками. Добавляют лимонный сок и измельченную цедру. В смесь вводят белки. Все тщательно перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и доводят до готовности на водяной бане.

**» Пудинг «Венский» «**

0,5 стакана молока, 1,25 стакана сахара, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1,5 столовой ложки крахмала, 300 г сливочного масла, 5 яиц, 3-4 персика, 200 г бисквитного рулета, 1 стакан абрикосового соуса.

Сливочное масло, сахар (2/3 нормы), муку и крахмал хорошо размешивают, постепенно вводя холодное молоко, затем доводят до кипения и кипятят 10-15 минут, после чего снимают с огня, немного охлаждают и постепенно (по одному)

вводят яичные желтки. Отдельно взбивают до пенистой консистенции белки и смешивают их с массой.

Форму для пудинга смазывают сливочным маслом и выкладывают тонкими ломтиками бисквитного рулета. Массу осторожно выливают в подготовленную форму и варят на водяной бане до готовности. При подаче на стол пудинг осторожно вытряхивают из формы на блюдо. На гарнир подают нарезанные половинками персики, сваренные с сахаром.

Подают пудинг горячим. Отдельно подают абрикосовый соус.

#### *» Пудинг яичный «*

*2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки крахмала, 30 г орехов (фундук), 1 столовая ложка сока клюквенного или 2 столовые ложки сока лимонного, 10 г цедры лимонной, 1 столовая ложка сухарей молотых, 1 чайная ложка масла сливочного, сода, ванилин.*

Желтки и сахар растереть добела, добавить крахмал, соду, лимонную цедру, измельченные орехи, клюквенный или лимонный сок, взбитые белки. Смесь хорошо размешать, взбить, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать в умеренно нагретой духовке 45 минут. Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой с ванилином.

#### *» Пудинг из белого хлеба «*

*4 стакана молока, 1 кг белого хлеба, 8 яиц, 200 г сахара, 200 г корицы, 400 г сливочного масла, 100 г цукатов, 2 ложки сливочного масла, 4 ложки сухарей.*

В 4 стаканах молока замачивают нарезанный ломтями хлеб, потом прибавляют 8 взбитых яиц, 200 г сахара, 200 г корицы, 400 г сливочного масла, немного рубленых апельсиновых или лимонных цукатов и соли по вкусу. Помещают все в форму, смазанную внутри маслом и обсыпанную сухарями, и запекают. Отдельно подают какой-нибудь подходящий соус.

#### *» «Снег американский» «*

Распустить в стакане 30-40 г желатина, прибавить тертую цедру с двух лимонов, 2 стакана сахара, дать вскипеть, а затем прибавить еще 2 стакана холодной воды, примешать мякоть из

трех лимонов и их сок, протереть через решето. Затем взбить в хорошую пену 4 белка и соединить все в общую массу. Переложить в форму, смоченную холодной водой, и, хорошо охладив, подать на стол.

Вкус намного улучшается, если к смеси прибавить немного мадеры.

#### *» Пудинг в салфетке «*

*400 г пшеничного хлеба, 400 мл молока, 2 яйца.*

Пшеничный хлеб заливают горячим молоком. Когда хлеб разбухнет, тщательно разминают его, добавляют яйцо. Полученную массу выкладывают на влажную, посыпанную мукой салфетку, завязывают и варят час.

#### *» Пудинг сырный по-венгерски «*

*300 г пшеничного хлеба, 200 г твердого сыра, 300 мл молока, 50 г сливочного маргарина, 5 яиц, соль.*

Пшеничный хлеб натирают на терке, смешивают с тертым сыром и горячим молоком со сливочным маргарином. Солят, добавляют растертые желтки и взбитые в пену белки. Осторожно все перемешивают и полученную массу укладывают в форму, смазанную жиром и посыпанную мукой. Варят на пару в течение 45-50 минут.

#### *» Пудинг из тыквы с творогом «*

*500 г тыквы, 500 г творога, 100 г масла или маргарина, 4 яйца, цедра лимона, корица или ванилин, 0,5 стакана сахара, молотые сухари.*

Очищенную тыкву нарезать произвольными кусками, обжарить в жире, положить в смазанную жиром, посыпанную сухарями форму, чередуя слои тыквы со слоями творога. Творог приготовить следующим образом: масло, оставшееся после обжаривания тыквы, сахар, яичные желтки и специи взбить, добавить сухой, мелкозернистый творог, 2 ложки молотых белых сухарей или картофельного крахмала, половину нормы взбитых яичных белков. Сверху запеканку посыпать сухарями и выпекать в духовке 20 минут. Затем вынуть, выложить поверхность остальными взбитыми с сахаром яичны-

ми белками. Еще раз прогреть в духовке, чтобы белки приобрели желтоватую окраску. Подавать с фруктовым соусом.

#### *» Пудинг из какао с сухарями «*

*1 стакан белых мелких сухарей, 3 столовые ложки какао, 2 столовые ложки масла, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка рома, 2 столовые ложки муки, сода — на кончике ножа.*

Сухари залить молоком, дать набухнуть. Масло растереть с сахаром в пену, добавив яичные желтки. Во взбитую массу добавить какао, муку, соду, ром и набухшие сухари. Яичные белки взбить в очень густую пену и ввести в массу. В смазанную жиром, посыпанную сухарями форму положить подготовленную массу и выпечь ее в горячей духовке или прогреть на водяной бане — под кипящей водой. Пудинг будет готов, когда он отойдет от краев формы, а введенная в центр его лучина останется сухой. Подавать пудинг с молоком или ванильным соусом.

#### *» Пудинг яичный паровой «*

*4 яйца, 150 г сахара, щепотка ванилина или цедра лимонная (апельсиновая), 1,5 стакана муки, 2 столовые ложки масла.*

Желтки растереть с сахаром, добавить 4 столовые ложки теплой воды, растопленное масло, пряности и просеянную муку, ввести взбитые белки, выложить массу в смазанную жиром форму, варить на пару до готовности. Когда введенная в массу деревянная щепочка (спичка) останется сухой и пудинг отойдет от краев формы, он будет готов. Опрокинуть форму с пудингом на тарелку. Подавать с горячим фруктовым соусом (из яблок, малины или сливы).

Пудинг можно готовить также в умеренно нагретой духовке. Если яичный пудинг пригорит, блюдо будет невкусным.

#### *» Пудинг «Везувий» «*

*6 яиц, 150 г сахарной пудры, 80 г шоколада, 150 г молотого миндаля, взбитые с сахаром сливки, 6-8 кусков сахара-рафинада.*

Взбить яичные белки в крепкую пену и смешать со 150 г сахарной пудры. К пене добавить (по одному) яичные желтки, жидкий шоколад, молотый миндаль.

Смазать форму сливочным маслом, посыпать мукой, наполнить массой и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 45-60 минут.

На блюде вокруг готового пудинга положить взбитые с сахаром сливки. Перед употреблением в пудинг добавить 6-8 кусочков сахара-рафинада, смоченных крепким ромом, коньяком или спиртом, и зажечь.

#### *» Пудинг с орехами «*

*100 г сливочного масла, 200 г муки, 500 г молока, 150 г молотого жареного ядра грецкого ореха, 300 г абрикосового джема, 50 г рома, 8 яиц, 1 г корицы, 250 г сахара, соль.*

Молоко, масло, щепотку соли хорошо перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Непрерывно помешивая кипящее молоко, засыпать в него муку. Массу охладить немного и добавить к ней яичные желтки, растертые со 100 г сахара. Яичные белки взбить в крепкую пену с 70 г сахара, перемешать с молотым орехом и ввести в приготовленную ранее массу.

Форму смазать маслом, наполнить пудинговой массой, поставить в горячую воду и запекать.

Абрикосовый джем вымешать с оставшимся сахаром, корицей, ромом и подать к пудингу.

Точно так же можно приготовить пудинг из лесного ореха.

#### *» Пудинг персиковый «*

*100 г сливочного масла, 100 г муки, 350 г сахара, 6 яиц, 50 г белого молотого миндаля, ванилин, 500 г персиков, 300 г молока, 50 г бисквита, соль.*

Молоко, сливочное масло, ванилин и соль размешать, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящее молоко, непрерывно помешивая, всыпать муку. Готовую массу немного охладить, добавить к ней 6 яичных желтков, 100 г сахара и все хорошо вымешать.

Яичные белки, 60 г сахара взбить в крепкую пену и смешать с приготовленной массой.

Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее половину пудинговой массы, посыпать сверху молотым миндалем, бисквитными крошками, покрыть тонкими ломтиками персиков, а сверху — остальной частью массы. Форму поставить в печь (на пару) на 40 минут.

Приготовление подливы: из оставшегося сахара и 300 г воды сварить сироп и добавить к нему нарезанные тонкими ломтиками персики (или абрикосы).

### *КОМПОТЫ*

Для компотов используют как свежие, так и консервированные фрукты и ягоды. Вкусным компот получается и из овощей, ревеня, тыквы, дыни.

Фрукты, ягоды или овощи отваривают в сахарном сиропе так, чтобы они сохраняли свою форму. Если компот готовят из нескольких видов плодов, то предпочтительнее каждый вид отваривать отдельно, поскольку разные фрукты увариваются неодинаково. Клубнику, малину и вишню вообще не варят, а заливают горячим сахарным сиропом и так выдерживают несколько часов. Для улучшения вкуса в сироп можно добавить лимонный сок, измельченные орехи, мед, вино.

Подготовленные овощи или фрукты укладывают в хрустальную или стеклянную компотную вазу и заливают процеженным сахарным сиропом, чтобы он только слегка покрывал фрукты.

Компоты подают охлажденными со взбитыми сливками или печеньем.

#### *Компот из бананов*

*3 банана, 1 стакан воды, 0,5 стакана сахара.*

Бананы очистить и нарезать кружочками. В кипящую воду засыпать сахар, опустить нарезанные бананы и варить на слабом огне 15-20 минут. Компот охладить и разлить в вазочки.

#### *Компот из клубники*

*1 кг клубники, 4 стакана воды, 2 стакана сахара, кислота винная.*

Клубнику перебрать и промыть. Вскипятить воду с сахаром и небольшим количеством винной кислоты. Ягоды засыпать в кипящий сироп и проварить на умеренном огне в течение 7-8 минут.

#### *Компот из смородины*

*0,5 кг смородины, 1,5 стакана сахара, 1 стакан воды, 0,5 стакана вина.*

В кипящую воду засыпать сахар, влить вино и сварить густой сироп. Смородину перебрать, промыть, положить в вазу и залить приготовленным сиропом. Подать охлажденным.

#### *Компот из черешни*

*1 кг черешни, 2,5 стакана сахара, 3 стакана воды, 1 шт. корицы.*

В кипящую воду засыпать сахар, добавить вино и корицу и сварить сироп. Затем положить перебранные и промытые черешни и варить их, следя за тем, чтобы они не полопались. Подать охлажденным.

#### *Компот из персиков со сметаной*

*0,5 кг персиков, 250 г сахара, 2 стакана воды, сметана.*

В кипящую воду засыпать сахар, положить 5-6 очищенных от косточек персиков и сварить густой сироп. Крупные персики залить кипятком, вынуть, очистить от кожицы, разрезать пополам и опустить в кипящий сироп, как только сироп закипит, снять его с огня, выдержать в нем персики 5 минут, чтобы они стали мягкими, затем вынуть их шумовкой и уложить в вазочки отверстием вверх. После охлаждения наполнить их сметаной. Сироп охладить и залить им персики.

#### *Компот из яблок с вином*

*1 кг яблок, 3 стакана воды, 2 стакана вина белого, 0,5 стакана сахара, 1 лимон, 2 шт. корицы.*

Сладкие яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину с семенами. В кипящую воду засыпать сахар, влить белое вино и лимонный сок и сварить сироп. Опустить

в него яблоки и варить на умеренном огне до мягкости; вынуть их шумовкой и положить в вазу. В сироп добавить лимонную цедру и корицу и варить до загустения, затем процедить и залить им яблоки.

#### *☞ Компот из помидоров ☞*

*500 г помидоров, 100 г айвы, 150 г сахара, 2 стакана воды, имбирь.*

Небольшие твердые, зеленые или красные помидоры ошпарить, сполоснуть холодной водой и сразу же снять кожицу. Айву натереть на терке, положить в кипящую воду вместе с сахаром и имбирем, проварить. В горячий сироп частями опустить помидоры, обварить, шумовкой переложить в порционную посуду, залить сиропом. Подавать холодным, можно со взбитыми сливками.

#### *☞ Компот из свеклы ☞*

*200 г свеклы, 120 г сахара, 900 мл воды, лимонная кислота или ягодный уксус.*

Очищенную свеклу нарезают ломтиками, заливают кипящей водой и варят до готовности. В конце варки добавляют сахар и лимонную кислоту. Доводят до кипения, охлаждают в течение 10-12 часов. Если ломтики свеклы и отвар при варке буреют, сразу же добавляют лимонную кислоту или ягодный уксус и восстанавливается обычная окраска.

#### *☞ Компот из груш ☞*

*700 г груш, 100 г сахара, 1 столовая ложка меда, 1 л воды, лимонная кислота, корица, гвоздика, красный ягодный сок.*

Груши промыть, срезать кожицу, разрезать их пополам, вырезать сердцевину, половинки груш поместить в подкисленную лимонной кислотой воду. Кожицу и сердцевину груш вместе со специями варить в небольшом количестве воды, затем отвар слить, добавить в него сахар, жидкость, в которой были груши, проварить, затем опустить груши в кастрюлю и варить на слабом огне до готовности. Когда сироп остынет, положить в него и размешать мед и ягодный сок.

#### *☞ Апельсиновый ☞*

Поделить очищенные плоды на дольки, кожуру мелко изрубить. Дольки отварить в сиропе вместе с горсткой корочек, выложить апельсины, сироп еще прокипятить, по желанию можно влить в него вина, апельсины залить сиропом и подать, остудив, в креманках.

#### *☞ Компот из сухофруктов ☞*

*Сухие фрукты (смесь) 300 г, 5 стаканов воды, 3/4 стакана сахара, 1 г лимонной кислоты.*

Сушеные фрукты перебирают для удаления примесей, затем сортируют, отделяя яблоки и груши, так как они варятся значительно дольше других сухофруктов. Перебранные сухофрукты промывают в теплой воде, отобранные яблоки и груши заливают пятью стаканами холодной воды и при слабом кипении варят 20-30 минут. После этого в кастрюлю кладут остальные фрукты, сахар, лимонную кислоту и варят еще минут 8-10.

Сваренный компот до употребления ставят на 10-12 часов в холодное помещение для настаивания.

#### *☞ Компот из ревеня ☞*

*300 г ревеня, 0,25 чайной ложки корицы, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды.*

Ревень очищают от верхнего слоя (волокну), споласкивают в воде и нарезают на небольшие куски. Из сахара и воды варят сироп, в кипящий сироп кладут нарезанный ревеня и корицу, кипятят 2-3 минуты и охлаждают.

#### *☞ Компот из смеси свежих плодов ☞*

*100 г яблок, 100 г груш, 100 г абрикосов, 100 г черешни, 1 стакан сахара, 1 г лимонной кислоты, 2 столовые ложки виноградного вина, 3 стакана воды.*

Очищенные яблоки и груши нарезают дольками, предварительно удалив сердцевину; у абрикосов и черешен удаляют косточки. Промытые фрукты заливают двумя стаканами воды и варят с сахаром минут 10-15, в смесь добавляют лимонную кислоту для предохранения очищенных плодов от потемнения.

Для улучшения вкуса в готовый компот добавляют еще виноградное вино.

#### *❧ Компот из дыни ❧*

*1 кг дыни, 400 г воды, 100 г сахара, сок 1 лимона.*

Дыню очистите и нарежьте на ломтики. Затем гофрированным ножом разделите на ромбовидные кусочки, уложите их в вазу и залейте горячим сахарным сиропом с добавлением лимонного сока. Компот подают охлажденным.

#### *❧ Компот из тыквы с клюквой ❧*

*600 г тыквы, 100 г клюквы, 600 г воды, 80 г сахара, 40 г меда.*

Клюкву переберите, разомните, залейте водой и вскипятите. Затем процедите, добавьте в отвар сахар и мед. Горячей жидкостью залейте натертую на крупной терке тыкву и дайте ей пропитаться сиропом. Компот подают со взбитыми сливками.

#### *❧ Компот яблочный с медом и орехами ❧*

*600 г яблок, 40 г сахара, 60 г меда, 600 г воды, 100 г измельченных грецких орехов.*

Очищенные яблоки нарежьте, удалите сердцевину. Кожу и сердцевину залейте водой, вскипятите и процедите. В горячий отвар добавьте мед, сахар и залейте им уложенные в компотницу яблоки. Пусть они постоят так несколько часов. Перед подачей компот посыпьте измельченными орехами.

### **К И С Е Л И**

Слово «кисель» обозначает квасить, заквашивать. Как желирующее вещество для киселей используют с XIX века картофельный крахмал. В прежние же времена кисели готовили на заквашенных отварах злаков. Так древнейший способ заквашивания определил название блюда. О популярности его говорит то, что, как и колобок — герой популярной сказки, кисель широко использовался во многих народных сказках и песнях: «кисельные берега и молочные реки». Интересно, что речь идет именно о «кисельных берегах», а не о реках. Густые

кисели характерны для русской кухни. Для густых киселей на 1 л жидкости берут 80-100 г крахмала, а для киселей средней густоты 40-50 г.

В состав киселей крахмал входит как желирующее средство. Картофельный крахмал наиболее популярен при этом. Он дает прозрачные и эластичные студни. Поэтому его употребляют чаще, чем остальные виды крахмалов. Так, кукурузный (маисовый) крахмал дает нежные, но мутные студни, его употребляют только для изготовления молочных киселей. При варке киселей крахмальные белки набухают и поглощают воду. При хранении горячих киселей они разжижаются из-за разрушения набухших крахмальных зерен. Поэтому после варки киселя его надо как можно быстрее охладить. Чтобы на поверхности не образовалась пленка, когда кисель остынет, его посыпают сахарным песком или сахарной пудрой.

#### *❧ Кисель из сухофруктов с сухарями ❧*

*200 г пшеничного хлеба, 100 г сухофруктов, 100 г сахара, 55 г картофельного крахмала, 600 г воды.*

Подсушенный хлеб залейте водой, добавьте замоченные сухофрукты и варите до размягчения, затем отвар процедите, добавьте в него растворенный в воде крахмал и вновь доведите до кипения.

#### *❧ Кисель лимонный ❧*

*0,8 л воды, 1 стакан сахара, цедра 1 лимона, сок 1,5 лимонов, 0,4 стакана крахмала.*

Воду вскипятить с сахаром, положить цедру с 1 лимона и сок из 1,5 лимонов, еще раз вскипятить, процедить. Снова поставить на огонь и, непрерывно размешивая, влить тонкой струйкой смесь из крахмала и 0,2 л чуть теплой воды. Как только запузырится и загустеет, снять с огня, вылить в компотницу, охладить, подать со сливками или молоком.

#### *❧ Кисель яблочный ❧*

*400 г яблок, 3 столовые ложки картофельного крахмала, 3-4 стакана воды.*

Яблоки очистить, кожуру залить водой, проварить, отвар процедить, положить в него сахар, нарезанные ломтиками

яблоки и поставить варить. Загустить крахмалом, разведенным холодной водой, довести до кипения, но не варить, снять с огня, посыпать сахарным песком. Подавать холодным со взбитыми сливками или холодным молоком.

#### ❧ *Кисель из крыжовника* ❧

*1 л воды, 300 г крыжовника, 3 столовые ложки крахмала, сахар.*

Из 3 стаканов воды и сахара сварить сироп, всыпать в него ягоду и варить до разваривания. Помешивая жидкость, влить в нее разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения, снять с плиты. Разлить кисель по мелким тарелкам, посыпать сахаром, охладить. Подавать с молоком или ванильным соусом.

#### ❧ *Клюквенный кисель* ❧

*1 л воды, 1 стакан клюквы, 3/4 стакана сахара, 3 столовые ложки крахмала.*

Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и убрать в закрытой посуде в холодильник. Мезгу (выжимки) залить горячей водой, варить, затем процедить. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести разведенный холодной водой крахмал. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить свежий клюквенный сок из холодильника. Кисель размешать и вылить в мелкое блюдо. Посыпать сахаром, чтобы не образовалась пленка и дать остыть. Подавать с молоком или сливками.

#### ❧ *Кисель из свекольного отвара со сметаной* ❧

*1 л свекольного отвара, 45 г крахмала, 2 г лимонной кислоты, 200 г сметаны.*

У свеклы срезают корневые побеги, ботву. Корнеплоды промывают, заливают горячей водой, добавляют немного лимонной кислоты и отваривают. Отвар процеживают, доводят до кипения. Частью охлажденного отвара разводят картофельный крахмал и, помешивая, вливают его в горячий отвар. Доводят до кипения и снимают с плиты. Разливают кисель в стаканы и охлаждают. Затем, не размешивая его, добавляют сметану или подают ее отдельно.

#### ❧ *Кисель из какао* ❧

*1 л молока, 3 столовые ложки картофельного крахмала, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки какао, щепотка ванилина.*

Порошок какао смешать с сахаром, разбавить стаканом кипящего молока. В стакане холодного молока развести крахмал. В кастрюле вскипятить остальное молоко и какао, добавить ванилин, добавить разведенный картофельный крахмал, размешать, прогреть и снять с огня. Кисель разлить в порционную посуду, посыпать сахаром. Подавать со сливками или ванильным соусом.

#### ❧ *Кисель квасной* ❧

*1 л домашнего хлебного кваса, 0,5-1 стакан сахара, немного корицы, 3 столовые ложки крахмала.*

Вскипятить квас, добавив сахар, немного корицы, при желании — лимонной цедры. Крахмал развести в 0,2 л холодного кваса и влить тонкой струйкой в кипящий квас. Непрерывно помешивая, вскипятить еще раз, снять с огня, перелить в подходящее глубокое фарфоровое блюдо (или порционные чашки), предварительно смоченное холодной кипяченой водой и посыпанное сахарным песком, остудить и подать. Этот кисель можно варить и не сладким, а лишь перед подачей посыпать сахарным песком.

#### ❧ *Кисель из моркови* ❧

*300 г моркови, 0,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка сока лимонного или клюквенного.*

Морковь очистить, натереть на крупной терке, залить кипятком и варить до мягкости. Затем добавить сахар, клюквенный или лимонный сок, разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения, вылить на блюдо и посыпать сахаром. Подать охлажденным с молоком.

#### ❧ *Кисель из ревеня с молоком или взбитыми сливками* ❧

*0,5 кг ревеня, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки крахмала, корица, молоко или сливки.*

Ревень очистить, промыть, нарезать кусочками, положить в кипящую воду, всыпать сахар, корицу и довести до готовности. Добавить крахмал, разведенный холодной водой, и закипятить. Готовый кисель разлить в стаканы, посыпать сахаром и охладить. Подать с холодным молоком или сливками.

#### *❧ Кисель из черного хлеба ❧*

*200 г ржаных сухарей, 1 л воды, 100 г сухофруктов, 4 столовые ложки сахара, 1,5 столовой ложки крахмала.*

Ржаные сухари залить кипятком, немного проварить и протереть через сито. В полученную массу всыпать сахар, положить предварительно замоченные сухофрукты и варить до мягкости сухофруктов. Затем добавить разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения, вылить на блюдо, посыпать сахаром и охладить. Подать с молоком.

#### *❧ Кисель молочный ❧*

*800 г молока, 5 столовых ложек сахара, 5 чайных ложек крахмала, ванилин, измельченные орехи.*

Молоко вскипятите, всыпьте сахар, влейте разведенный холодной молоком крахмал, размешайте и доведите до кипения. Затем добавьте ванилин, перемешайте и охладите. Сверху посыпьте измельченными орехами.

#### *❧ Овсяный кисель ❧*

*200 г овсяной муки или «геркулеса», 100 г сахара, 40 г ягод (смородина, черника и т. д.)*

Овсяную муку или «геркулес» залейте водой, дайте хорошо закиснуть, процедите через сито и сварите густой кисель. К столу его подают с ягодным сиропом и холодным молоком.

#### *❧ Медовый кисель ❧*

*120 г меда, 40 г картофельного крахмала, 1 г лимонной кислоты, 850 г воды.*

В мед влейте горячую кипяченую воду, всыпьте лимонную кислоту, вскипятите и соедините с крахмалом, разведенным холодной водой. Размешайте и доведите до кипения. Готовый горячий кисель разлейте в вазочки и охладите.

#### *❧ Шоколадный кисель ❧*

*50 г шоколада, 800 г молока, 100 г сахара, 45 г крахмала, ванилин для вкуса.*

Шоколад натрите на крупной терке, залейте горячим молоком, добавьте сахар, ванилин и нагрейте смесь до кипения. Затем соедините ее с разведенным в холодном кипяченом молоке крахмалом и снова доведите до кипения. Подают кисель охлажденным, в стаканах.

### *С Л А Д О С Т И   С А Х А Р И С Т Ы Е*

#### *❧ Сливочное полено ❧*

*650 г сахара, 1 чайная ложка уксуса, 3 стакана молока, 120 г масла сливочного, 150 г ореха дробленого.*

Ядро ореха пропускают через мясорубку. Из сахара и молока варят сироп. За 10-15 минут до конца варки добавляют уксус. Сироп охлаждают, вносят сливочное масло и взбивают до образования густой массы светло-коричневого цвета. Добавляют орех, хорошо перемешивают и формуют в виде полена.

#### *❧ Кос-халва ❧*

*500 г сахара, 350 г инвертного сиропа, 210 г ядра грецкого ореха, 2 яйца (белки), 50 г муки пшеничной (на разделку), 1 стакан воды.*

Грецкие орехи очищают, отбирают для отделки 5-6 целых ядер, остальные дробят. Воду нагревают до кипения, добавляют сахар, вливают инвертный сироп и уваривают до образования карамельной пробы (капелька карамельной массы на блюдечке при остывании становится стекловидной).

Третью готового сиропа охлаждают до 80-90°C. Параллельно взбивают яичные белки до образования пышной пены, прекращая взбивания, медленно вливают охлажденный сироп и взбивают до образования белой пышной массы. Затем в нее добавляют дробленый орех, перемешивают, выкладывают на стол, посыпанный мукой, охлаждают, делят на куски и укладывают в прямоугольные формы, застеленные бумагой. Выставляют в холодильнике в течение суток. Поверхность готового изделия украшают целыми половинками ядра ореха.



*«Елочная помадка»*

*1 кг сахара, 300 г воды, крепкий чай или кофе, ванилин, лимон, различные фруктовые соки или эссенции.*

1 кг сахара варить на умеренном огне в 300 г воды до образования тягучей массы. Готовность сахарного сиропа проверить проволочным кольцом: кольцо небольшого диаметра погрузить в кипящий сахар, вынуть его и подуть в середину. Если образуется пузырь, значит сироп готов. Вылить готовый сахарный сироп в смоченную водой фарфоровую посуду, сверху сбрызнуть холодной водой и поставить на холод.

Остывший сироп тщательно вымешать деревянной ложкой и получившуюся белоснежную массу разделить на столько частей, сколько сортов помадки желательно приготовить. Затем сахарную массу слегка подогреть и домешать к ней вкусовые или ароматизирующие вещества. С этой целью можно использовать крепкий черный кофе, ликер, ром, какао-порошок, коньяк, апельсиновый, лимонный, вишневый или какой-либо другой сок, а также эссенции. На смоченную холодной водой мраморную доску или стекло поставить ящички без дна и влить массу. Когда она немного затвердеет, разгладить ножом, смоченным водой, поверхность помадки и нарезать маленькими прямоугольниками. Остывшие конфеты завернуть в разноцветные бумажки с бахромой на концах, а затем — в разноцветную фольгу,

*«Казинак из орехов»*

*360 г сахара, 200 г инвертного сиропа, 550 г ядра ореха дробленого, 10 г масла сливочного.*

Ядро орехов подсушивают и измельчают. Из сахара и инвертного сиропа готовят сироп, который уваривают до крепкой карамельной пробы (капелька остывшего сиропа становится стекловидной). В горячий сироп засыпают орехи и всю массу хорошо перемешивают.

Немного остывшую массу (до 70-80°C) массу выгружают на стол, смазанный маслом, раскатывают в пласти толщиной 10-12 мм, режут на кусочки размером 40×40 мм и охлаждают. Вместо орехов можно использовать кунжут, ядро подсолнечного семени, мак или смесь этих продуктов.

*«Орехи в сахаре»*

*530 г сахара, 550 г ядер грецкого ореха, 5 г сливочного масла, 3/4 стакана воды.*

Из 350 г сахара и воды варят сироп. После закипания в него добавляют предварительно перебранные, неповрежденные ядра орехов и, постепенно помешивая, уваривают массу. Находящийся в сиропе сахар постепенно кристаллизуется на поверхности ореха. Через 10-12 минут с начала варки добавляют небольшими порциями еще 130 г сахара и продолжают обжарку, энергично перемешивая всю массу. Поверхность ореха по мере испарения влаги покрывается сахаристой корочкой.

Орехи высыпают в другую емкость, а в освободившуюся засыпают 50 г сахара, доводят до кипения и образования массы светло-коричневого цвета, всыпают орех, добавляют сливочное масло, быстро и хорошо перемешивают, выгружают на стол и охлаждают.

*«Ломтики-апельсинки»*

*150 г сахарной пудры, 150 г апельсиновой кожуры (апельсиновую кожуру заранее сварить, вытереть насухо и нарезать длинными ломтиками), 20 г топленого сливочного масла, 1 столовая ложка сливок, 1 яичный белок, шоколад.*

Положить в посуду сахарную пудру, заранее подготовленную апельсиновую кожуру, топленое масло, сливки, яичный белок, все перемешать и варить на пару.

Противень смазать маслом и выложить эту массу чайной ложкой в виде бугорков на расстоянии 6-8 см друг от друга. Выпекать при средней температуре.

Нижнюю часть изделий заглазировать расплавленным шоколадом.

*«Чуч-хела фруктовая»*

*500 г сахара, 130 г инвертного сиропа, 200 г яблочного пюре, 170 г абрикосового пюре, кислота лимонная — на кончике ножа, 200 г ядер грецких орехов, 50 г кукурузного крахмала (на обсыпку).*

Ядра грецкого ореха сортируют, отделяя четвертинки от раздробленных ядер и примесей. Четвертинки ядер нанизывают на нитки с таким расчетом, чтобы на 1 нитке было 50-55 г. Свободный конец нитки привязывают к крючку.

Фруктовую массу варят двумя порциями. Для этого продукты делят на две порции: одну готовят в начале, другую — в конце изготовления изделий.

Фруктовое пюре растирают с сахаром, ставят на огонь, доводят, при постоянном помешивании, до кипения, уваривают в течение 40-45 минут, добавляют инвертный сироп, варят еще 5-10 минут, охлаждают до 70-80° С, вносят лимонную кислоту, предварительно разведенную в воде (1:2), и все тщательно перемешивают.

В горячую фруктовую массу окунают нитки с орехами и закрепляют на перекладине, установленной над емкостью с массой. После того как избыточная масса стечет в котел, нитки с орехами подсушивают в течение 1,5-2 часов. За 40-50 минут до подсушивания варят вторую порцию фруктовой массы (по вышеописанному способу), в которую вторично окунают нитки с орехами. Окончательно подсушенное изделие обваливают в крахмале и подвешивают на крючки для высушивания примерно на сутки.

#### ❧ *Щербет молочный* ❧

*475 г сахара, 45 г инвертного сиропа, 250 г сгущенного молока, 280 г ядер грецких орехов.*

Из сахара и молока варят молочную помаду. За 10-15 минут до конца варки добавляют инвертный сироп.

Уваренную смесь выливают на стол, охлаждают и вручную лопаточкой или миксером взбивают помаду до образования мелкокристаллической массы светло-коричневого цвета. В конце взбивания добавляют орехи (можно цукаты или смесь орехов с цукатами). Массу раскладывают в формочки, выстланные бумагой, и оставляют до застывания и затвердения.

#### ❧ *Нуга* ❧

*570 г сахара, 280 г инвертного сиропа, 2 яйца (белки), 70 г кураги или изюма, 100 г ядра ореха дробленого,*

*жареного, 60 г муки пшеничной (на разделку), цедра лимона или апельсина, 5-10 капель красителя желтого или красного, 1,5 стакана воды.*

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения, добавляют инвертный сироп, кипятят 15-20 минут. Одновременно с варкой сиропа взбивают белки до образования пышной пены. В белки тонкой струйкой, не прекращая взбивания, вливают инвертный сироп, добавляют краситель, дробленый орех, тонко нарезанную курагу или изюм. Все тщательно перемешивают. Готовую массу охлаждают на столе, посыпанном мукой, раскатывают в пласт толщиной 20-25 мм и после 3-4 часов выстойки нарезают на небольшие квадратные или прямоугольные кусочки.

#### ❧ *Нуга шоколадная* ❧

*600 г сахара, 320 г инвертного сиропа, 2 яйца (белки), 100 г ядра ореха дробленого, 60 г какао-порошка, 30 г муки пшеничной (на разделку), 1,5 стакана воды.*

Ядро ореха пропускают через мясорубку, какао-порошок просеивают. Сахар растворяют в воде, доводят до кипения, добавляют инвертный сироп и уваривают в течение 10-15 минут до образования слабой карамельной пробы (застывшая карамельная капля становится мягкой). Третью сиропа охлаждают до 80-90° С. Параллельно взбивают яичные белки до образования пышной пены, в которую тонкой струйкой, не прекращая взбивания, вливают оставшийся инвертный сироп, постепенно добавляют остальной сироп и взбивают в течение 15-20 минут до образования белой пышной массы. По окончании взбивания в массу добавляют дробленые орехи и какао-порошок. Все хорошо перемешивают и выгружают на стол, посыпанный мукой. Охлажденную массу раскатывают в пласти толщиной 10-15 мм, выстаивают в течение 3-4 часов и нарезают на небольшие квадраты или прямоугольники.

#### ❧ *«Ореховая пена»* ❧

*120 г ядра лесного ореха, 200 г сахарной пудры, немного тертой лимонной цедры, 1/2 чайной ложки лимонного сока, 1/2 пачки ванильного сахара, 5-6 яичных белков.*

Поджаренный молотый орех в течение 15 минут вымешивать с остальными продуктами (по рецепту). Предварительно взбить в пену яичные белки.

Противень посыпать мукой и чайной ложкой разложить приготовленную массу в виде бугорков. Изделие сушить при низкой температуре в духовке.

#### ❧ «Миндальная пена» ❧

500 г миндаля, 500 г сахара, 2 яичных белка, черешня в сахаре.

Ошпарить миндаль кипятком, очистить, подсушить и пропустить через кофемолку. К молотому миндалю добавить сахар и пену из яичных белков. Массу уложить в кондитерский мешочек.

Противень смазать маслом, из кондитерского мешочка выдавить на него массу в виде небольших веночков с ямочкой посередине. Выпекать при высокой температуре и в каждую ямочку положить по одной черешне в сахаре.

#### ❧ Десерт яблочный ❧

На 1 порцию по 2 яблока, лимонный сок, яичный белок, сахар, ром, фруктовый джем.

Яблоки одинаковой величины очистить от кожуры и сразу же положить в лимонную воду, чтобы не потемнели. Достать яблоко из лимонной воды, вырезать у него серединку и опустить в сахарный сироп. Когда все яблоки будут подготовлены, варить их на слабом огне до полуготовности.

Положить в огнеупорную посуду панировочные сухари, залить их ромом и сверху уложить полусваренные яблоки. В отверстие каждого яблока (оно образовалось, когда вырезали серединку) положить фруктовый джем. Приготовить крем из крепкой пены яичных белков и сахара и при помощи кондитерского мешочка с круглым наконечником украсить этим кремом яблоки в виде спирали, а сверху на каждом яблоке сделать маленький хвостик. Посуду с яблоками поставить в духовку и выпекать их до коричневого цвета при средней температуре.

#### ❧ Рожок из какао ❧

Белок 1 яйца, 50 г сахарной пудры, 50 г молотого миндаля, 10 г какао, шоколад.

Яичный белок взбить в густую пену, добавить к нему сахарную пудру, молотый миндаль и какао.

Из кондитерского мешочка выдавить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, маленькие рожки и выпекать их при низкой температуре. Концы готовых рожков обмакнуть в растопленный шоколад. Выход — 12 рожков.

#### ❧ Рожок «Весна» ❧

150 г миндаля, 150 г сахарной пудры, 1 чайная ложка абрикосового джема, тертая цедра с 1/2 лимона, мед.

Молотый миндаль перемешать с сахарной пудрой, абрикосовым джемом, лимонной цедрой и сформовать из массы маленькие рожки. Поверхность изделий смазать медом и сушить при низкой температуре в духовке.

#### ❧ Апельсиновая кожура в сахаре ❧

Нарезать апельсиновую кожуру тонкими длинными ломтиками и вымачивать в холодной воде в течение 3 суток, меняя воду по три раза в день. Затем кожуру вымачивать в холодной воде еще 36 часов, сменив за это время воду один раз, через 18 часов. В следующие 2 дня ломтики кипятить по одному разу в день и каждый раз после кипячения воду сцеживать, а кожуру перекладывать в свежую холодную воду. Затем бросить апельсиновые ломтики в горячий сахарный сироп на 4 суток. По истечении этого срока сироп немного подогреть, вынуть апельсиновые ломтики, обкатать в мелком сахаре-песке, откинуть на сито и высушить.

Таким же образом готовится апельсиновая кожура в шоколаде. Разница в приготовлении заключается в том, что ломтики не обкатываются в сахаре, а обмакиваются в растопленный на пару шоколад.

#### ❧ Миньон новогодний ❧

150 г шоколада, 150 г молотого грецкого ореха, 150 г сахара, 1 яйцо, рюмочка рома, вишня в спирте, тертый шоколад.

Растопить на пару шоколад и смешать с молотым орехом, сахаром, яйцом и ромом. Из массы сформовать шарики и на верхушку каждого положить по одной вишне в спирте, слегка вдавив их в массу.

Смазать шарики яичным белком и обкатать в тертом шоколаде.

Сушить готовое изделие сутки и выложить в бумажки.

#### *Шарики лимонно-морковные*

*1 кг тертой моркови, 800 г сахара, тертая цедра или сок 1 лимона, сахарная пудра для обкатки.*

Очистить морковь, натереть на мелкой терке, добавить к ней сахар, тертую цедру и сок лимона и тушить на умеренном огне, помешивая, под крышкой примерно 15-20 минут.

Снять крышку и тушить морковь до полного испарения сока. Когда масса станет густой и клейкой, снять ее с огня и охладить. Сформовать шарики из чуть теплой массы величиной в грецкий орех и обкатать в сахарной пудре. Подсушить шарики в теплой духовке.

#### *Шоколад*

*250 г молока в порошке, 500 г сахара, 70 г какао, 150 г воды, 100 г сливочного масла.*

Смешать молоко в порошке с какао-порошком, всыпать в горячий сироп, сваренный из сахара с водой, и массу тщательно вымесить. Добавить затем сливочное масло и все вымешивать до тех пор, пока масло распустится.

Стеклянный поднос с невысокими бортами смазать сливочным маслом, вылить в него шоколадную массу и ножом, смазанным сливочным маслом, выровнять его поверхность. Остывший шоколад нарезать любыми фигурами.

#### *Какао-шарики*

*250 г дешевого печенья, 100 г ядра грецкого ореха, 150 г сахара, 3 столовые ложки абрикосового повидла, 3 столовые ложки рома, 30 г какао и 60 г сахара для обкатки.*

Вымесить молотое печенье с молотым орехом, сахаром, абрикосовым повидлом и ромом. Из массы сформовать неболь-

шие шарики (величиной в грецкий орех), обкатать их в смеси какао и сахара, выложить в бумажки для миньонов. Затем шарики положить в холодильник.

### *ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ*

#### *Ягодка*

Берется любая ягода, лучше клюква. Тщательно моется, выкладывается в тарелку или мисочку. В густую пену взбивается белок одного яйца со столовой ложкой сахарного песка или лучше пудры. Затем взбитый белок выкладывается в одну тарелку, а в другую насыпается сахарная пудра (полстакана). Ягодка погружается в белок, а затем обваливается в сахарной пудре, после чего конфеты ставятся в прохладное место.

#### *Мармелад из малины*

Взять два стакана ягод (можно разных) и 1,5 стакана сахарного песка, варить полчаса. Затем ягоды протереть через сито, выложить в плоскую посудину и поставить в слабо нагретую духовку. Если масса окажется жидковатой, добавить сахар. Вынув из духовки, мармелад разрезать на квадратики.

#### *Леденцы*

На стакан фруктового сока или сиропа взять 1-1,5 стакана сахара и варить до «покоричневения», а затем разлить в формочки.

#### *Шоколадные петушки*

*2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 2-2,5 стакана сахара, 1,5-2 столовые ложки какао, 3-5 столовых ложек кипяченой воды.*

Разогреть в миске сливочное масло, затем добавить мед, сахар, какао и 3-5 столовых ложек кипяченой воды. Все смешать, выложить в миску и нагревать на слабом огне. Когда масса будет готова, разлить в формочки для петушков, вставить палочки. Если нужно, чтобы петушки получились красными, вместо какао используйте сироп от малинового варенья. Если нет нужных формочек, их можно сделать из фольги.

*» «Антошка» «*

1 банка какао со сгущенным молоком, 1 стакан измельченных грецких орехов.

Консервную банку «Какао со сгущенным молоком» варить в воде в течение 1-1,5 часов. Слегка остудив, переложить содержимое банки в миску, добавить измельченные грецкие орехи. На противень постелите лист фольги, посыпьте его мелкими сухарями или мукой и на некотором расстоянии друг от друга выложите ложкой небольшие порции конфетной массы. На каждую такую лепешечку положите по ягодке из варенья и поставьте в духовку на 10-15 минут. Остужайте прямо на противне, а затем осторожно снимите ножом.

*» Помадка «*

Сварить сироп: на 300 г воды взять килограмм пиленого сахара — в отличие от песка пиленый сахар дает более чистую, белую массу. Когда образуется тягучая масса, проверяется готовность сиропа: погружают в него проволочное кольцо небольшого диаметра, вынимают и продувают. Если образуется пузырек, сироп готов. Готовый сироп выливают в смоченную водой фарфоровую посуду, сверху сбрызгивают холодной водой и ставят на холод. Когда масса остынет — а цвет ее должен быть белым, — делят ее на столько частей, сколько сортов помадки должны приготовить. Каждую долю массы подогревают по отдельности, добавив к ней либо крепкий черный кофе, либо порошок какао, либо немного ликера, фруктового сока. На смоченное водой стекло ставят формочки без дна и вливают в них теплую массу. Когда она слегка затвердеет, разглаживают поверхность ножом, смоченным водой. Когда масса остынет, формочки снимают. Можно поступить и иначе: массу выложить пластом и нарезать на квадратики.

*» «Ласточкины гнезда» «*

3 белка, 150 г сахара, 150 г мелкорубленных орехов

Белки взбить с сахаром (сахар вводится постепенно), затем так же постепенно ввести мелкорубленные орехи. Смесь выкладывают на смазанный жиром противень, конфеты подсушивают на очень слабом огне.

*» Зефир «*

400 г яблок, 50 г желатина, 1,5 стакана сахара, 6 яичных белков, немного лимонной кислоты.

Запечь яблоки и протереть их через сито. Желатин залить холодной водой и оставить для набухания на 3-4 часа. Довести желатин до кипения, добавить сахар и варить. Как только сироп сварится (его готовность определяется как при варке варенья — на блюде капля сохраняет форму), в него вводят яблочное пюре и вновь доводят до кипения. Взбить белки и, непрерывно помешивая, влить их тонкой струйкой в горячую массу. Можно добавить и немного лимонной кислоты. Пока масса еще теплая, ее разливают в формочки, смоченные водой, или на противень. Когда затвердеет, пласт режут на порции. Вместо яблок можно использовать и другие плоды.

*» Ирис «*

4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молока или сметаны, капля подсолнечного масла.

Сахар, молоко или сметану и каплю подсолнечного масла поставить на средний огонь и, постоянно помешивая, держать на огне, пока масса не станет коричневой. Вылить ее на противень, смазанный маслом или посыпанный сахаром. Когда масса слегка остынет, вырезать разные фигурки. Иногда в массу добавляют изюм.

*» Козинаки из подсолнечных семечек «*

100 г масла сливочного, 1 стакан сахара, 5 стаканов очищенных жареных семечек.

Растопить в миске масло, высыпать в него сахар и держать на огне, пока масса не станет коричневой. Добавить семечки, вылить все на противень, дать немного застыть и еще теплым порезать на квадратики.

*» «Птичье молоко» «*

1 плитка шоколада, 3 столовые ложки сметаны.

Для начинки: 2 стакана сока из компота, 1 столовая ложка желатина, 1 банка концентрированного молока без сахара.

Сначала готовим начинку. Желатин залить стаканом сока из компота. Через час, когда желатин набухнет, добавить еще стакан сока и поставить все на умеренный огонь. Постоянно помешивать, пока желатин не растворится, а потом снять с огня. Когда масса остынет, влить концентрированное молоко без сахара (достаточно одной банки). Вливать постепенно, взбивая, чтобы масса стала пенистой. Массу вылить в формочки и поставить в холодильник на 4-6 часов. Следить, чтобы не проморозилась, иначе готовые конфеты потекут. Перевернув формы, выложить конфетную начинку на доску.

Плитку шоколада и 3 столовые ложки сметаны подогреть на слабом огне, пока масса не станет однородной, слегка охладить ее и поливать ложечкой уже сформованную конфетную начинку сначала с одной стороны и поставить в холодильник. Когда застынет, перевернуть на другую сторону, поливать шоколадной массой и снова охладить. В качестве формы здесь можно использовать коррекспластиковые гнезда, которые есть в коробках шоколадных наборов.

## БЛИНЫ, ОЛАДЫ, БЛИНЧИКИ





Блины печь, как говорится,  
дело нехитрое. Но чтобы ни первый,

ни второй блин не были «комом», нужно хорошо запомнить основные приемы и правила замешивания теста. Обычно блины готовят из дрожжевого теста. Иногда в качестве разрыхлителя используют кислое молоко, соду и яичные белки.

Вначале замешивают опару. Для этого в теплой воде разводят дрожжи, а затем, постепенно добавляя в воду или молоко муку, замешивают тесто. Для опары берут половину всей муки, которая пойдет на блины.

Кстати о муке. Для приготовления блинов используют кроме пшеничной, гречневую, овсяную и рисовую муку. Если вам не удалось купить нужную муку в магазине, то советуем ее приготовить самостоятельно. Для этого гречневую, рисовую крупу или овсяные хлопья нужно тонко измельчить на электрической кофемолке. Лучше, если для этой цели вы купите отдельную кофемолку.

Советуем запомнить, что наиболее рыхлые и пухлые блины получаются, когда опара замешана на воде. Вкуснее же блины на молоке. Учитывая это, опару лучше замешивать на смеси воды и молока.

Количество дрожжей зависит от вида муки. Так для теста из гречневой муки дрожжей нужно больше, чем для теста из крупчатки. Как правило, на 4 стакана муки кладут 25-30 г дрожжей. Если же вы решите приготовить заварные блины, то муку нужно замешивать в кипятке либо в очень горячем молоке. При этом разведенные дрожжи вливают в тесто только

после того, как оно остынет. Консистенция опары должна быть нежная, как у сметаны. Соотношение муки и жидкости обычно составляет 1:1.

Замешивать опару следует в деревянной или эмалированной посуде, размер которой нужно выбрать с учетом того, что объем теста увеличится в 2-3 раза.

Кастрюлю с опарой ставят в теплое место, накрыв полотенцем. Ни в коем случае не накрывайте посуду с опарой плотной крышкой. Тесто должно «дышать». Если опара подходит быстро, то ее следует размешать ложкой и переставить в более прохладное место.

Когда опара увеличилась в объеме в 2-3 раза, в нее добавляют оставшуюся муку, соль, и прочие компоненты (яичные желтки, сметану, масло и др.) и снова ставят в теплое место. После того, как тесто поднимется во второй раз, оно готово для выпекания блинов.

Конечно же лучше всего печь блины в русской печи, хорошо протопив ее мелкими сухими березовыми дровами. Равномерный хороший жар в этой печи, словно волшебник-невидимка, усеивает тесто многочисленными дырочками, румянит его, делает особенно привлекательным. А что за дух стоит на кухне, когда пекутся блины. И нет уже терпения, чтобы дожидаться первого блина.

Уходят в прошлое печи, а блины остаются. Современные хозяйки успешно выпекают их на газовых и электрических плитах.

Сковороды, на которых будут выпекаться блины, лучше выбрать чугунные. Размер их должен быть небольшой, так как русские блины пекут, как правило, величиной с блюдце.

Очень важно, чтобы сковороды были абсолютно чистыми. Для этого их ставят на огонь, дно посыпают солью, прокалывают, а затем протирают сухой тряпкой. После такой подготовки сковороды блины не пригорают, легко отстают от сковороды. Никогда не мойте сковороды, на которых пекутся блины.

Тесто выливать на сковороду лучше деревянным черпаком. Главное, чтобы в нем помещалась порция теста для одного блина.

Если тесто окажется слишком густым, его нужно разбавить молоком. Делают это так: откладывают в миску несколько ложек теста, размешивают его с нужным количеством молока и только после этого соединяют с основной массой. Перед тем, как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывают растительным маслом, либо свиным несоленым салом. В качестве помазки можно использовать кусок ткани, обернутый марлей.

Когда блин зарумянится, покраснеет с одной стороны (с нижней), а с другой весь покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой. Готовые блины укладывают один на другой, смазывая сливочным маслом, и ставят в теплое место, чтобы они не остыли.

Лучше всего есть блины «с пылу, с жару», т.е. сразу после того, как их испекли.

К блинам обычно подают сливочное масло, икру, сметану, варенье, мед, красную рыбу и пр.

## *Б Л И Н Ы*

### *❧ Постные блины ❧*

*4 стакана гречневой муки, 4,5 стакана молока, 20-25 г дрожжей, соль по вкусу.*

В эмалированную кастрюлю влить полстакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 1,5 стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать так, чтобы не было комков. Накрывать кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, т.е. увеличится в объеме в 2-3 раза, добавить к нему основную муку, молоко, соль, хорошо размешать и вновь поставить в теплое место. После того, как тесто снова подойдет, можно начинать печь блины. При этом зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависит пухлость, рассыпчатость блинов.

Здесь и далее в рецептуру теста для блинов не включено масло для смазывания сковороды. Обычно перед тем, как



вылить на сковороду тесто, ее смазывают одной чайной ложкой растительного масла.

#### *❧ Блины гречневые заварные ❧*

*4 стакана гречневой муки, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока, 20-25 грамм дрожжей, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.*

Всыпать в кастрюлю два стакана муки, залить ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в полстакане теплой воды дрожжи и влить их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2-3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место. Выпекать блины обычным способом.

#### *❧ Сдобные блины ❧*

*2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 столовая ложка сахара, 25-30 г дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить два стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того, как тесто подойдет, добавить в него яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Добавить их в тесто, размешать и поставить в теплое место на 15-20 минут. Выпекать блины обычным способом.

#### *❧ Блины праздничные ❧*

*5 стаканов пшеничной муки, 4 стакана молока, 1,5 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу (но не более 1 столовой ложки).*

Приготовить опару из трех стаканов муки, трех стаканов молока и дрожжей. Далее готовить как сдобные блины.

#### *❧ Блины сметанные ❧*

*2 стакана сметаны, 3 стакана пшеничной муки, 5 яичных белков, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1 стакан гречневой муки, 1 столовая ложка сахара, 1 стакан молока, соль по вкусу.*

Вылить в кастрюлю один стакан теплой воды, размешать в ней дрожжи, добавить всю гречневую муку, перемешать и поставить опару в теплое место. Пока опара подходит, выложить в кастрюлю сметану, всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто. Охлажденные яичные белки взбить, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто из пшеничной муки и перемешать. Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить стакан теплого молока с растворенными в нем солью, сахаром и тесто хорошо взбить. Выпекать блины обычным способом.

#### *❧ Блины кукурузные ❧*

*1 стакан кукурузной муки, 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сливок, 25 г дрожжей, соль, сахар по вкусу.*

Вылить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить всю муку и размешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5-2 часа добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и оставить подходить. Яичные белки хорошо взбить и смешать со взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15-20 минут. После этого можно выпекать блины.

#### *❧ Блины рисовые с сыром ❧*

*3 столовые ложки пшеничной муки, 4 стакана молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана рисовой муки, 1 стакан сливок, 200 г твердого сыра, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю два стакана теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, дать опаре подойти. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо перемешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти. Разогреть духовку и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку.

Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и обсыпать сыром и так далее до 5-7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.

#### *❧ Блины сборные ❧*

*2 стакана пшеничной муки, 3 стакана гречневой муки, 0,5 стакана манной крупы, 4 яйца, 30 г дрожжей, 7 стаканов молока, 2 столовые ложки сахара, на кончике ножа корица, соль по вкусу.*

В кастрюлю всыпать полтора стакана пшеничной и два стакана гречневой муки, залить ее двумя стаканами горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведенные в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте подходить. Сварить на молоке жидкую манную кашу, при этом следить, чтобы не было комков. В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки, манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать.

Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

#### *❧ Блины картофельные ❧*

*7-8 картофелин, 2 стакана пшеничной муки, 30-40 г дрожжей, 4 стакана молока, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю два стакана чуть теплого молока, размешать в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в теплое место. Картофель очистить, отварить, горячим протереть через сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль по вкусу, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

#### *❧ Овсяные блины по-шотландски ❧*

*90 г овсяных хлопьев, 50 г муки, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 желток, 2 столовые ложки молока, 50 г сливочного масла, соль на кончике ножа и такое же количество соды.*

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль и соду, добавить жир, растереть. Затем медленно влить молоко. Блюдцем вырезать из теста круги и каждый круг разделить на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке.

#### *❧ Блины морковные ❧*

*4 больших моркови, 1,5 стакана молока, 100 г масла, 200 г манной крупы, 5 яиц, 1 ложка сахара.*

Морковь уварить до мягкости, сделать из нее пюре и смешать с молоком, добавить масло и 200 г мелких круп, вскипятить, дать остыть, прибавить желтков и столько же взбитых белков, мелкого сахара, размешать и печь.

#### *❧ Блины по-голландски ❧*

*400 г сливочного масла, 5 яиц, 200 г сахара, 1-1,5 стакана пшеничной муки, 2 стакана сливок, 200 г варенья и все, что требуется для соуса.*

Сливочное масло слегка растопить и растереть добела. Прибавить к нему 5 желтков и опять хорошо растереть. После этого прибавить 1-1,5 стакана муки и 2 стакана сливок,

размешать, посолить, прибавить 5 взбитых белков и печь блины. Испеченные блины положить в кастрюлю и, переложив каждый блин каким-нибудь вареньем, поставить на короткое время в духовую, хорошо нагретую, печь. Подавая, выложить на блюдо, облить каким-нибудь сладким соусом и поставить в духовку на 10 минут или посыпать мелким сахаром.

#### *❧ Блины яблочные ❧*

*100 г кисло-сладких яблок, 1,5 кг пшеничной муки, 50 г сухих дрожжей, 10 яиц, сливок.*

Из десятка кисло-сладких яблок приготовить пюре, для чего яблоки надо испечь в духовой печи. Из 800 г муки сделать опару на молоке; когда остынет, прибавить сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока и поставить в теплое место, чтобы поднялась. Когда поднимется, прибавить яблочное пюре, еще 700 г муки, 10 желтков и 10 взбитых белков, хорошо взбить, развести сливками до густоты обычных блинов, дать подойти еще раз и печь.

Подать отдельно: сахар, варенье, сливки.

#### *❧ Блины из печенки ❧*

*5 столовых ложек муки, 100 г черствого белого хлеба, 200 г печенки, 1 головка репчатого лука, 4 яйца, 100 г сливочного масла или жира, соль, перец.*

Размоченный белый хлеб, лук и печенку пропускают через мясорубку, добавляют яйца, специи и муку. Тесто хорошо перемешивают и жарят, как обычные блины.

При подаче к столу подают с брусничным или клюквенным вареньем.

#### *❧ Блины с грибами ❧*

*2 стакана муки, 1,5-2 стакана молока, 1-2 яйца, 300 г свежих или 150 г отварных грибов, соль, жир для жарки.*

Грибы отварные (из сушеных) мелко шинкуют, свежие грибы тушат в собственном соку до полного выпаривания сока. Из муки, молока, яиц и соли замешивают блинное тесто.

На сковороду с горячим жиром кладут ложкой блинное тесто и на каждый блин, в еще не пропекшееся тесто добавляют ложку грибов. Блины обжаривают с двух сторон

пока они не подрумянятся. Таким образом, грибы останутся внутри блинов. К горячим блинам подают сметану и салат из сырой моркови.

#### *❧ Блины из соленых грибов ❧*

*2 столовые ложки картофельного крахмала (муки), 4 столовые ложки муки, 4 яйца, 200 г соленых грибов, 1 стакан молока, 50 г копченой свинины, 1 репчатый лук, соль, растительное масло.*

Грибы, репчатый лук и копченую свинину пропускают через мясорубку, тушат и охлаждают. Из всех продуктов замешивают тесто и жарят на сковороде в растительном масле маленькие блинчики.

К горячим блинчикам подают салат из помидоров или овощной салат.

#### *❧ Блины скороспелые на соде ❧*

*На 20 блинов: 3,5 стакана муки, 3 стакана кефира или кислого молока, 2-3 яйца, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды.*

Яйца, соль, сахар перемешивают с кефиром или простоквашей, всыпают муку с содой и опять перемешивают, чтобы не образовалось комков. Из приготовленного теста выпекают блины.

Если тесто готовят на воде, то в подготовленное тесто перед выпечкой блинов добавляют разведенную мелко толченую лимонную кислоту и все хорошо перемешивают.

#### *❧ Блины творожные ❧*

*Для начинки: 400 г свежего творога, 100 г сметаны, 100 г сахара, тертую лимонную цедру, пресную булку, 30 г изюма, 2 яйца.*

Обычным способом выпечь блины. Протертый через дуршлаг творог, сметану, сахар, тертую лимонную цедру, пресную булку, нарезанную кубиками, изюм, 2 желтка и крепкую пену из 2 белков хорошо вымешать до получения однородной массы. Этой массой начинить блины, уложить их в огнеупорную посуду, залить смесью сметаны и сливочного масла и поджарить.

**❧ Блины капустные ❧**

100 г молока, 100 г воды, 1 яйцо, яичный желток, соль, 80 г муки, небольшая головка капусты, немного черного перца, жир.

Приготовить жидкое тесто, добавить к нему тушеную капусту и выпекать блины.

Вместо капусты тесто для блинов можно смешать с мелко нарезанными свежими яблоками, посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

Способ тушения капусты: небольшой качан капусты нашинковать, посолить и оставить на длительное время. В 60 г горячего жира всыпать немного сахара и подогреть до тех пор, пока сахар приобретет коричневый оттенок. Добавить к нему хорошо отжатую капусту, заправить ее молотым черным перцем и тушить, пока она не станет коричневой.

**❧ Блины гурьевские скороспелые ❧  
(русская кухня)**

3 стакана муки, 6 яиц, 5 столовых ложек сливочного масла, 0,5 л кислого молока, 1,5 чайной ложки соли.

Муку просеять, перетереть с желтками, а затем с маслом, влить кислое молоко, а затем посолить. После этого осторожно ввести взбитые белки. Жарить, наливая тесто толщиной 3-4 мм.

Подать со сметаной.

**❧ Блины с сыром по-турецки ❧**

360 г сдобного теста, 300 г белого соуса, 100 г сливочного сыра (типа «Янтарь»), 3 яйца, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки сухарей, 300 г томатного соуса, 8 чайных ложек лимонного сока, 1 столовая ложка сахара, фарш.

Для белого соуса: 0,5 стакана бульона мясного, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 0,5 шт. корня петрушки (сельдерея, пастернака), сахар, кислота лимонная (или сок лимонный), перец черный молотый, соль.

Очень густой белый соус полутеплым смешать с сыром, посолить, поперчить, скатать шарики, а затем придать им

форму сигары. Сдобное тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, нарезать прямоугольными кусками длиной 5-7 см. На каждый кусочек положить фарш, края завернуть и защипать. Блины смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить в большом количестве жира.

Подать с томатным соусом, приправленным лимонным соком и сахаром.

**❧ Манные блины ❧**

На 10-15 блинов: 0,5 стакана муки, 0,5 стакана манной крупы, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 2 чайные ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки соли.

Кипятят стакан молока, всыпают манную крупу и кладут масло. Кашу варят до готовности и выносят на холод на 1 час. Из муки, желтков и оставшегося молока вымешивают тесто, добавляют соль и соединяют с остывшей кашей. Блины выпекают на маленьких сковородах, перевертывая их с одной стороны на другую.

**❧ Блины морковные ❧**

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 3 стакана молока, 50 г дрожжей, 4-5 штук моркови (средних размеров), 3 яйца, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю два стакана чуть теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и дать ей подойти. В подсоленной воде сварить очищенную морковь, остудить ее и протереть через сито. Морковное пюре выложить в подошедшую опару, добавить растертые с сахаром и солью желтки, гречневую муку, молоко и хорошо перемешать. Яичные белки взбить, осторожно ввести в тесто и дать ему снова подняться. Печь блины обычным способом.

**❧ Блины овсяные ❧**

1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана овсяной муки, 3 стакана молока (или воды), 0,5 стакана сливок, 3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и,

всыпав ее в кастрюлю с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.

#### *❧ Блины тыквенные ❧*

*500 г тыквы, 1,5 стакана пшеничной муки, 6 стаканов молока, 5 яиц, 265 г дрожжей, 200 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.*

Приготовить так же, как блины морковные.

#### *❧ Блины пшеничные ❧*

*2 стакана пшена, 2 стакана пшеничной муки, 6 стаканов молока, 5 яиц, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю два стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить тесто в теплое место на 1-1,5 часа. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его четырьмя стаканами молока, сварить кашу. Остудить кашу до комнатной температуры, добавить в нее яичные желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить в тесто взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Через 15-20 минут выпекать блины.

#### *❧ Блины со шпинатом ❧*

*Для блинов: 0,5 л молока, 2 стакана муки, 4 яйца, соль, сахар, жир для жарения, масло для заливки, тертый сыр.*

*Для начинки: 1 кг шпината, 100 г копченого шпика, 50 г масла, 1 луковица, соль, мускатный орех, 100 г сыра, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 столовые ложки муки.*

Муку в миске постепенно залить молоком, помешивая, добавить соль, сахар, взбитые яйца, замесить тесто. Из теста на сковороде с жиром испечь тонкие блины, выложить на мелкую металлическую тарелку или на сковороду рядами, чередуя с пюре из шпината. Сверху посыпать тертым сыром,

положить кусочки масла и прогреть в духовке. Шпинат для начинки надо промыть, потушить, протереть через сито, добавить жареный шпик с луком, мускатный орех и густой молочный соус. Соус приготовить так: пассеровать муку в жире, развести молоком, добавить яичные желтки, осторожно ввести взбитые белки. При подаче на стол сбрызнуть блинный торт маслом.

#### *❧ Блины на соде ❧*

*По 1 стакану пшеничной и гречневой муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соды, на кончике ножа лимонной кислоты, соль по вкусу.*

Высыпать всю муку в кастрюлю, развести ее теплым молоком и, добавив яичные желтки, сахар, соль и подогретое сливочное масло, замесить тесто. Соду развести в небольшом количестве воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить соду и кислоту и сразу же (пока сода «шипит») смешать с тестом. Яичные белки хорошо взбить, осторожно ввести в тесто и, не перемешивая его, выпекать блины.

## *О Л А Д Ъ И И Б Л И Н Ч И К И*

#### *❧ Оладьи кислые ❧*

*3 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 15-20 г дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 2 столовые ложки сахара.*

Приготовить опарное тесто обычным способом. Выпекать оладьи, как и блины, но размером в 2-2,5 раза меньше. Подать к оладьям сметану либо варенье.

#### *❧ Оладьи из манной крупы ❧*

*0,5 стакана манной крупы, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.*

Молоко вскипятить и сварить в нем манную кашу (без комков). В готовую кашу добавить сливочное масло и хорошо размешать. Растереть два яичных желтка с солью и сахаром,

соединить с кашей и хорошо взбить лопаткой. Затем добавить в эту массу взбитые яичные желтки и перемешать. На чистый стол насыпать муку и разровнять ее тонким слоем. Ложкой выложить подготовленную массу (отдельными кусками) на муку и сформовать из нее лепешки-оладьи. Обжарить оладьи на смазанной маслом сковородке. К этим оладьям хорошо подать мед, сметану и варенье.

#### ❧ Оладьи с яблоками ❧

500-600 г свежих яблок, 2,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана воды, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, тертая цедра 0,5 лимона, соль по вкусу, 2 столовые ложки сахарной пудры.

В теплой воде развести дрожжи, добавить соль, сахар, цедру лимона, размешать. Всыпать муку и, замесив тесто, поставить его подходить. Яблоки промыть, очистить от кожуры, удалить семенное гнездо и нарезать тонкими ломтиками. Когда тесто поднимется (не перемешивая его), деревянной ложкой осторожно налить его на раскаленную и смазанную маслом сковороду. После того как оладьи подрумянятся с нижней стороны, на верхнюю еще сырую сторону положить ломтики яблок и, полив их небольшим количеством теста, перевернуть на другую сторону. Готовые оладьи со стороны припека обсыпать сахарной пудрой. Для припека можно использовать и другие фрукты и ягоды.

#### ❧ Оладьи со свежей капустой ❧

1 стакан пшеничной муки, 2 стакана кефира, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан мелко нарубленной свежей капусты, 100 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Яйца и сахар взбить, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло, соль, капусту, и запекать тесто. Выпекать оладьи обычным способом.

#### ❧ Оладьи сметанные ❧

2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, муку и все хорошо размешать. Развести в двух столовых ложках молока соду и вылить смесь в кастрюлю с тестом. Туда же осторожно ввести взбитые яичные белки. Выпекать оладьи обычным способом.

#### ❧ Крупяные оладьи ❧

1 стакан крупы, 3-4 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Для приготовления оладий можно использовать ячневую, перловую, рисовую и другие крупы. При этом необходимо в зависимости от вида крупы либо увеличивать, либо уменьшать количество молока. Из крупы сварить на молоке кашу, остудить и протереть ее через сито. Добавить в кашу растертые с солью и сахаром яичные желтки, сливочное масло, молоко и сметану. Все хорошо размешать и выпекать оладьи.

#### ❧ Оладьи из моркови ❧

800 г моркови, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 3/4 стакана муки, 2 яйца, соль, жир для жарения, сметана, корица, сахар.

Очищенную морковь натереть стружкой и тушить в большом количестве воды и молока. Когда остынет, добавить соль, сахар, желтки, муку и взбитые белки. Столовой ложкой наливать массу на сковороду с разогретым жиром и обжаривать с обеих сторон до светло-коричневого цвета. Подавать со сметаной, сахаром, корицей.

#### ❧ Оладьи из овсяных хлопьев с морковью ❧

200 г овсяных хлопьев, 1 стакан молока, 100 г пшеничной муки крупного помола, 3 яйца, 200 г моркови, сахар, соль, сметана, корица.

Для приготовления оладьев можно использовать отварную или сырую морковь. Морковь натирается на терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, затем добавить яичные желтки, соль, сахар, морковь, при необходимости — муку и последними ввести в массу взбитые белки.

На разогретую с жиром сковороду ложкой наливать тесто и жарить с обеих сторон. Подавать со сметаной, корицей и сахаром.

#### *❧ Оладьи из тыквы ❧*

400 г тыквы, 1 стакан муки, 0,5 стакана молока или простокваши, 2 яйца, соль, щепотка ванилина, сода на кончике ножа, жир для жарения.

Очищенную тыкву натереть на мелкой или крупной терке добавить молоко, муку, соль, сахар, яичные желтки, ванилин соду. В массу осторожно вмешать белки, взбитые в густую пену. На кипящем жире или масле жарить румяные оладьи. Подавать горячими со сметаной или вареньем. В зависимости от сочности тыквы, а также от степени ее измельчения количество муки может быть большим или меньшим.

Муку можно заменить овсяными хлопьями.

#### *❧ Оладьи с кабачками ❧*

1 кг муки, 1 кг кабачков, 2 яйца, 1-2 столовой ложки сахара, 2 столовой ложки уксуса, 1,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды, 2 столовые ложки масла.

Свежие кабачки нарезать дольками и сварить в небольшом количестве кипятка, затем пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито. В полученное овощное пюре добавить яйца, положить соль, сахар, уксус и простоквашу, всыпать муку, смешанную с содой, и хорошо вымесить. Печь оладьи на горячей сковороде.

#### *❧ Оладьи из простокваши ❧*

1 стакан простокваши, 1,5 стакана муки, 3 яйца, соль, сахар, сода на кончике ножа, растительное масло.

В миске размешать муку, простоквашу, соль, сахар, яйца и соду. На сковороде в кипящем жире обжарить с обеих сторон оладьи до подрумянивания. Подавать с кисло-сладким вареньем, чаем или молоком.

#### *❧ Оладьи на соде ❧*

3 стакана муки, 2 стакана простокваши, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки соли, 1 стакан масла для жарки.

Муку, перемешанную с содой, соединяют с простоквашей, добавляют яйца, растертые с сахаром-песком, соль, все хорошо перемешивают и жарят на масле.

#### *❧ Оладьи из крови по-эстонски ❧*

400-500 г муки ячменной или ржаной, 0,5 л крови, 1 стакан простокваши или воды, 0,5 чайной ложки соды, соль, перец, жир для жарки.

Кровь процеживают, добавляют простоквашу или воду, приправы и смешанную с содой муку. Тесто хорошо перемешивают и тут же жарят в разогретом жире оладьи. Тесто из кастрюли берут ложкой, смоченной в воде или жире.

Подают к столу в горячем виде с растопленным маслом, сметаной или кислым вареньем (брусничным, клюквенным).

#### *❧ Блинчики по-ирландски ❧*

2 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 40 г масла топленого, 60 г сахарной пудры, корица, мускатный орех, немного рома.

Муку развести молоком и добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех, ром. Замесить тесто, по густоте похожее на сметану.

Выпекают блинчики на хорошо разогретых сковородах, на жире, складывают горкой один на другой, посыпают сахаром-песком и украшают дольками лимона.

#### *❧ Блинчики тонкие ❧*

3 яйца, 1 стакан муки, 3-3,5 стакана молока, соль, сахар по вкусу.

Растереть с солью и сахаром яйца, добавить полтора стакана молока, муку. Все хорошенько размешать и развести оставшимся молоком. На маленькую, хорошо разогретую сковороду налить немного растительного масла и вылить тонкий слой теста. Запечь блинчики с обеих сторон.

#### *❧ Блинчики со сливами или вишнями ❧ (украинская кухня)*

Для теста: 2,5 стакана муки, 4-5 яиц, 200 г масла сливочного, 3-4 стакана молока, 0,5 стакана сахара.

*Для начинки: 0,5 кг слив (или вишен), 0,5 стакана сахара.*

Желтки растереть с сахаром, влить понемногу молоко, добавить соль, растопленное масло, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, и ввести взбитые в пену белки. Выпекать блинчики на горячих, смазанных маслом сковородах. Когда блинчик подрумянится, перевернуть его и через несколько минут снять. Фрукты промыть, очистить от косточек, посыпать сахаром, дать постоять около получаса и отцедить сок. Блинчики начинить, обжарить, посыпать сахарной пудрой и полить отцеженным соком.

#### *❧ Блинчики из овсяных хлопьев ❧*

*250 г овсяных хлопьев, 0,5 л молока, 2 яйца, 100 г яблок, соль, сахар, растительное масло или жир для жарения.*

Овсяные хлопья залить молоком и дать набухнуть. Через 1 час добавить взбитые яйца, нарезанные тонкими ломтиками яблоки, сахар и соль. На раскаленную с жиром сковороду ложкой наливать тесто и жарить блинчики с обеих сторон. Подавать со сметаной, сахаром и корицей.

#### *❧ Блинчики с яблоками ❧*

*1 яйцо, 150 г муки, 300 г молока, 100 г газированной воды, щепотка соли. Для выпечки смалец или подсолнечное масло (рассчитано на 12 блинов).*

Муку до гладкости вымешайте с яйцом и небольшим количеством молока; после чего влейте оставшееся молоко, газированную воду и размешайте веселкой, чтобы не было комочков. 500 г яблок очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Слегка отожмите яблочную массу и вмешайте в блинное тесто. При выпечке потребуется большее количество смальца или подсолнечного масла, чем при обычных блинах. Горячие блинчики посыпьте молотыми орехами с сахарной пудрой.

## *ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЛИНОВ*

### *❧ Блины с припеком ❧*

Так называют блины, в которых запечены какие-либо продукты: рубленые вареные яйца, грибы, ливер, измельченные овощи и пр. Пекут эти блины обычно двумя способами.

**Первый способ.** На сковороду налить теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка зарумянится, положить на него припек и залить его новой порцией теста так, чтобы припек оказался внутри блина. Затем перевернуть блин на другую сторону и слегка обжарить.

**Второй способ.** Припек положить на разогретую смазанную сковороду, залить тестом и выпекать в духовке до готовности.

### *❧ Пошехонские блинчатые трубочки ❧*

Для теста использовать те же продукты, что и для блинчиков тонких. Приготовить тесто как для блинчиков тонких, но выпекать их только с одной стороны. Когда блинчики немного остынут, на поджаренную сторону положить начинку из рубленых яиц, сваренных вкрутую, и масла. Завернуть каждый блинчик трубочкой. Затем сложить блинчики на сковороду и снова обжарить.

### *❧ Блинница ❧*

На широкой сковороде испечь пшеничные блины по любому из приведенных рецептов. В неглубокую смазанную изнутри маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму уложить слоями блины и фарш из ливера (см. «Фарш для начинок и припеков»). Нижний и верхний слои должны состоять из блинов. Облить верхний слой блинов сметаной, обсыпать сухарями и запечь в духовке до образования румяной корочки. Форму с готовой блинницей перевернуть на блюдо так, чтобы нижний слой блинницы оказался сверху.

### *❧ Татарский пирог ❧*

Это блюдо приготавливается так же, как и блинница, но вместо фарша из ливера используют фарш из творога (см. «Фарши для начинок и припеков»).



**❧ Блинчики «Глазунья» ❧**

40 г муки, 2,5 г сахара, 1/4 яичного желтка, 3 г дрожжей, молоко или вода, щепотка соли, фруктовое повидло, пена из яичного белка, сахарная пудра для посыпки, смалец.

Из муки, сахара, яичного желтка, разведенных в ложке молока или воды дрожжей, щепотки соли приготовить густое тесто для блинов. Вымешать его хорошо деревянной ложкой до образования гладкой однородной массы, добавить крепкую пену из яичного белка и поставить в теплое место на 1 час для увеличения в объеме. Выстоявшееся тесто столовой ложкой разложить в гнезда сковороды для приготовления яичницы-глазуньи и на малом количестве смальца поджарить с обеих сторон до румяного цвета. Готовые блины склеить по два фруктовым повидлом, обильно посыпать сахарной пудрой и подать на стол теплыми.

**❧ Блинчатый пирог ❧**

Использовать те же продукты, что и для пошехонских блинчатых трубочек. На большой сковороде выпечь тонкие блинчики. На дно и края смазанного маслом и обсыпанного сухарями противня (сковороды) с довольно высокими бортами положить блинчики так, чтобы один заходил за другой, места соединения смазать яичным лезоном. Сверху положить начинку, на нее слой блинчиков и т.д. Лучше, чтобы каждый слой был с разной начинкой. Верхний слой начинки плотно прикрыть блинчиками. Концы блинчиков, лежащие на концах противня, загнуть внутрь и смазать яичным лезоном. Сверху пирог сбрызнуть маслом, смазать сметаной и обсыпать панировочными сухарями. Выпекать в духовке до образования румяной корочки. Готовый пирог опрокинуть на доску так, чтобы нижняя плоскость пирога оказалась сверху.

**❧ Блины фаршированные ❧**

Приготовить тесто по любому из приведенных рецептов. Печь блины с одной стороны. Как только блин зарумянится, снять его лопаткой со сковороды. Пока выпекается следующий блин, на пропеченную сторону первого блина положить фарш, отступив от краев блина на 0,5-1 см. Сверху на фарш пропечен-

ной стороной вовнутрь положить второй блин. Края блинов смазать лезоном. Подготовленные таким образом блины уложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке, чтобы блины спеклись. Фарш для этих блинов может быть любой.

**❧ Оладьи с припеком (русская кухня) ❧**

3 стакана муки, 2 яйца, 2,5 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 0,25 пачки дрожжей, 3 чайной ложки топленого масла, 0,5 стакана изюма (или 1 яблоко), соль.

В теплой воде (молоке) растворить сахар, соль, дрожжи, добавить муку, яйца, перемешать, влить растопленный жир и на несколько часов оставить в теплом месте, время от времени перемешивая. Затем добавить перебранный и промытый изюм (очищенные от кожуры и семян мелко нарезанные яблоки). Выпекать на хорошо разогретой сковороде.

**❧ Пирожки блинчатые, жареные во фритюре ❧**

2,5 стакана пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 3 яйца, 5 стаканов воды, соль по вкусу, 1 стакан панировочных пшеничных сухарей, 400 г кулинарного жира для фритюра.

Вылить в кастрюлю теплую воду, растворить в ней сахар, соль, сливочное масло, всыпать муку и замесить тесто. На горячую чугунную сковороду, смазанную жиром, налить тонкий слой теста и жарить до тех пор, пока нижняя сторона блина не зарумянится. На поджаренную сторону блина положить фарш, завернуть блин в виде прямоугольного пирожка, смазать его яйцом, обвалить в сухарях и обжарить во фритюре. Фарш для этих пирожков можно взять любой.

**❧ Блинчатый каравай ❧**

На разогретой и смазанной жиром сковороде испеките 5-6 тонких блинов из жидкого пресного теста. В кастрюлю или форму (диаметр примерно такой же, как у сковородки), смазанную маслом и посыпанную сухарями, положите блин, на него тонким слоем начинку (мелко нарезанные яблоки, смешанные по вкусу со сливочным маслом, сахарным песком и корицей), потом снова блин, начинку и так далее. На верхний блин

положите слой взбитых с сахаром белков. Края блинов смажьте яичным желтком. Запекайте в духовке, подавайте каравай холодным, нарезав его ломтями.

### *❧ Блиnnики ❧*

Из блинов можно печь и пироги — блинники, как их издавна называли в Ярославской губернии. Это блины переслоенные яйцами, с маслом или творогом. Делать надо так. Сначала выпекаем блинчики. Затем берем сотейник или противень с высокими (3-4 см) краями. Дно и края посуды смазываем маслом, посыпаем пшеничными сухарями и только после этого обкладываем готовыми блинами. Укладываем половину приготовленных блинов, потом мясную начинку, потом блин, потом рубленые яйца с маслом и зеленью, опять блин и т.д. Концы блинчиков, что оказались на бортах противня или сотейника загибаем, закрываем пирог новым блином, обрызгиваем маслом, посыпаем сухарями и выпекаем до румяной корочки. Вынимаем готовый пирог, опрокидывая сотейник (противень).

Если блинчики уложить внахлест один на другой, слегка прословив начинкой, а потом свернуть в трубочку, получится рулет. Его можно полить молочным соусом (литр молока смешаем с чайной ложкой муки, спассеровать с маслом), посыпать тертым сыром и запечь.

## *ФАРШИ ДЛЯ НАЧИНОК И ПРИПЕЖКОВ*

### *❧ Фарш мясной ❧*

600 г мякоти мяса, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, зелень, перец по вкусу.

Мякоть мяса промыть, пропустить через мясорубку, положить на смазанный маслом противень и обжарить на плите и в духовке до мягкости. При этом мясо ни в коем случае нельзя засушивать. Вторично пропустить мясо через мясорубку. Мясо порубленный лук поджарить с мукой на сковороде с маслом и развести бульоном, соединить с мясом, добавить соль, зелень, перец и хорошо перемешать.

### *❧ Фарш из ливера ❧*

700 г ливера, 2 луковицы, 4 столовые ложки жира, 1 чайная ложка муки.

Ливер (сердце, легкое) разрезать на куски массой 30-40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем пропустить через мясорубку, слегка обжарить с мукой и заправить соусом. Соус готовится так: обжарить мелко нашинкованный лук с жиром и мукой до светло-коричневого цвета. Затем добавить полстакана бульона (или воды) и проварить в течение 10 минут. После этого добавить перец, лавровый лист, соль.

### *❧ Фарш рыбный ❧*

600 г рыбного филе, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Рыбное филе промыть, положить в кастрюлю и припустить с небольшим количеством воды, добавив соль, лавровый лист, перец. Затем охладить и мелко изрубить. Мелко нарезанный лук слегка обжарить в жире, добавить муку и довести до светло-коричневой окраски. Развести лук небольшим количеством бульона, смешать с рыбой, добавить зелень и соль.

### *❧ Фарш из риса ❧*

6 столовых ложек риса, 4 столовые ложки жира, 3 стакана воды, соль по вкусу.

Рис перебрать, хорошо промыть, всыпать в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности рассыпчатой каши. Откинуть рис на сито, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу. В этот рис можно также добавить мелко рубленые яйца, сваренные вкрутую, или изюм с сахаром.

### *❧ Фарш из рыбы и риса ❧*

205 г отварного или тушеного рыбного филе, 75 г риса, 1 стакан рыбного отвара или воды, соль, 1 головка лука, 30 г сливочного масла, 1-2 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, 0,5-1 столовая ложка рубленого укропа.

Рис отварить (см. фарш из куриного мяса и риса). Лук изрубить и подрумянить в масле. Рыбное филе и яйца измельчить, смешать с другими продуктами, посолить, заправить перцем и рубленым укропом. Так же готовится и начинка из копченой рыбы и риса.

#### ❧ Фарш из куриного мяса и риса ❧

300 г отварного куриного мяса, 75 г риса, 1 стакан куриного бульона или воды, соль, 1 лук-порей, 30 г сливочного масла, перец, рубленая зелень петрушки.

Куриное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Бульон или воду довести до кипения, посолить, добавить промытый рис, 1/2 столовой ложки сливочного масла и тушить до мягкости (20-25 минут). Лук-порей мелко изрубить, потушить в оставшемся масле и смешать с курятиной и рисом. Начинку посолить, заправить перцем и рубленой зеленью петрушки, при необходимости добавить 2-3 столовые ложки куриного бульона или светлого соуса.

#### ❧ Капустный фарш ❧

1 небольшой качан капусты (600-700 г), 50 г сливочного масла, 1-2 головки лука, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, рубленый укроп.

Капусту и лук мелко изрубить. Масло распустить в сотейнике, подрумянить в нем лук, добавить капусту, посыпать солью и тушить капусту почти до мягкости. Начинку слегка заправить перцем. К охлажденной начинке добавить рубленые яйца и 1-2 чайные ложки рубленого укропа.

#### ❧ Морковный фарш ❧

500-600 г моркови, 50 г сливочного масла, 2 яйца, соль, сахар, тертый мускатный орех или молотый перец, по желанию также 1 мелкая головка лука.

Морковь очистить, поставить вариться в кипящую воду чуть подсоленную и заправленную сахаром. Варить под крышкой. Отварную морковь мелко изрубить ножом, добавить растопленное масло, 1 рубленое яйцо и 1 сырое взболтанное яйцо. Начинку слегка заправить солью, сахаром, мускатом и

перцем. При желании добавить также обжаренный в небольшом количестве масла лук.

#### ❧ Фарш из яйца и лука ❧

400 г лука, 50 г сливочного масла, 4 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа.

Лук очистить, мелко нарезать, потушить в масле. К охлажденному луку добавить рубленые яйца, посолить, заправить перцем и зеленью.

#### ❧ Фарш из гречневой каши ❧

1 стакан гречневой крупы, 1,25 стакана воды, 4 столовые ложки жира, 2 луковицы, соль по вкусу.

Крупы перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневой окраски. Воду вскипятить, посолить, высыпать в нее крупу и распарить на водяной бане в течение 2,5-3 часов. Добавить в кашу мелко нарезанный обжаренный в жире лук.

#### ❧ Фарш из квашеной капусты ❧

2 стакана квашеной шинкованной капусты, 4 столовые ложки жира, 2 луковицы, соль, сахар по вкусу.

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты.

Положить капусту в кастрюлю, добавить жир, поджаренный лук, соль, сахар, и тушить до готовности. При желании в этот фарш можно добавить измельченное яйцо, сваренное вкрутую.

#### ❧ Фарш из творога ❧

2 стакана творога, 2 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка муки, ванильный сахар на кончике ножа, соль по вкусу.

Протереть творог, добавить сахар, сырое яйцо, слегка обжаренную на сухой сковороде муку, соль и ванильный сахар. Все перемешать до получения однородной массы.

#### ❧ Фарш из шпика и лука ❧

200-250 г свежей, слегка просоленной или копченой свиной корейки с проростью, 300 г лука, 2 сваренных

*вкрутую яйца, соль, перец, 1 столовая ложка рубленого укропа или зелени петрушки.*

Шпик нарезать на мелкие кубики, лук очистить и изрубить. Шпик и лук слегка обжарить на сковороде. Яйца изрубить, смешать с охлажденным шпиком и луком. Начинку посолить, заправить перцем и зеленью. Начинка из шпика и лука используется в основном для пирогов из дрожжевого теста.

#### *❧ Грибной фарш из свежих грибов ❧*

*700 г очищенных свежих грибов (белых грибов, сыроежек, грибов-зонтиков и других мягких на вкус грибов), 40-50 г сливочного масла, 1 крупная головка лука, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец, 1 столовая ложка рубленого укропа.*

Грибы отварить в небольшом количестве воды или потушить в собственном соку и, откинув на сито, дать воде стечь. Охлажденные грибы и лук изрубить, потушить в масле, добавить сметану, посолить и заправить перцем и зеленью. Если начинка будет слишком сочной, к ней можно добавить 1-2 столовые ложки отварного риса или панировочных сухарей.

#### *❧ Грибной фарш из соленых грибов ❧*

*400 г соленых грибов, 40 г сливочного масла, 1 головка лука, 1-2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2-3 столовые ложки отварного риса, перец, рубленая зелень петрушки или укропа.*

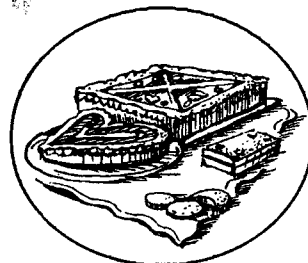
Грибы прополоскать, при необходимости вымочить в холодной воде, дать воде стечь и мелко изрубить. Рубленый лук и грибы потушить в масле, добавить сметану, рассыпчатый рис и рубленые яйца. Начинку заправить перцем и зеленью.

#### *❧ Фруктовая начинка ❧*

Для его приготовления используется густое фруктовое повидло или джем, которые можно заправить тертой лимонной цедрой, рубленым цукатом, ромом и т.п.

## ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА





## ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

Упоминание о пирогах неразрывно связано с теплом и уютom родного дома, воспоминаниями о детстве, семейных праздниках. Пирог – это праздничный хлеб, а название его происходит от древнерусского «пир» – «праздник, веселье». Кстати, в белорусском языке, например, слово «вяселле» означает «свадьба». Вот и получается: если пирог в доме, значит, событие здесь исключительное. А для каждого события выпекали свой пирог: каравай «хлеб-соль» – к приему дорогих почетных гостей; обрядовый «курник» – к свадьбе; «бабкины пироги» – к появлению в доме новорожденного. Причем у разных народов бабкины пироги – разнообразные выпеченные изделия – как правило, маленьких размеров: плюшки, булочки, бублички, крендельки, всевозможная сдобная мелочь, которой одаривали детей.

Весну встречали символическими «жаворонками» из теста. К окончанию посевной поры – свой пирог, к окончанию уборочной страды – каравай с колосьями.

Каких только пирогов не пекли на Руси! С мясом, рыбой, яйцами, кашей, репой, луком, картофелем, капустой, морковью, щавелем, ревенем, солеными огурцами, квашенной капустой, сельдью, грибами, маком, яблоками, ягодами, курагой, творогом. Известны пироги с дикорастущими травами – кислицей (заячьей капустой), пряной зеленью – укропом. Для

начинки использовали также зайчатину, пернатую дичь, курятину.

Пироги различаются не только по вкусу, но и по форме: открытые, закрытые, расстегаи, кулебяки, курники, калачи, колобки, шанежки, пирожки, сачки, лодочки, ватрушки.

Приступая к изготовлению пирогов, прежде всего нужно освоить теорию вопроса, а затем переходить к практическому исполнению и приобретению навыка. Не забывайте только, что залог успеха — в полной отдаче. Все побочное, неглавное нужно отбросить и сосредоточить внимание исключительно на том, что делаешь. И еще: если настроение плохое, за пирогами лучше не приниматься. Испечь хороший пирог, представить так же сложно, как провести плавку стали.

Редко бывает, что удача идет навстречу, чаще наоборот. Пока несколько раз не испортишь, не научишься. Не раз вспомнишь пословицу о том, что на ошибках учатся. Одно рецептуры недостаточно: именно прочувствовать надо своими руками. Необходимо еще иметь и воспитать в себе особую чуткость, то самое шестое чувство, без которого невозможно овладеть ремеслом в совершенстве и возвести его в ранг искусства. Все нужно делать не просто хорошо, а очень хорошо.

А теперь самое время начать учиться печь пироги.

### **Приготовление пирогов.**

Пироги можно приготовить из дрожжевого кислого, пресного, слоеного пресного, песочного теста. Общеизвестно, что самыми вкусными являются пироги из дрожжевого теста. Среди огромного разнообразия теста как по рецептурам, так и по технологии изготовления предлагаем рецептуру теста, которая отличается универсальностью, экономичностью и относительной быстротой в изготовлении. Именно это тесто после многократной апробации в клубе «Хлебосолю» «узаконено» и начинающими, и опытными хозяйками как лучшее. С него и начнем.

Вот его рецептура: 30-50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина (1 пачка), 2-3 столовые ложки сахара, соль — на кончике ножа, 1-1,5 столовой ложки растительного

масла, мука пшеничная высшего сорта — столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны, но не крепкое, т.е. примерно 700-800 г.

Эту рецептуру в дальнейшем будем именовать основной.

**Характеристика и роль каждого компонента.** Каждый компонент рецептуры играет определенную роль в образовании теста, влияет на его технологические свойства, обуславливает внешний вид, вкус, цвет и аромат готового изделия. Важно только понять, усвоить и овладеть этой наукой, тогда можно будет по велению собственной души создавать свои рецепты, свои кулинарные шедевры — оригинальные, особенные, неповторимые.

*Дрожжи* для пирога лучше использовать свежие. Если же они уже некоторое время хранились, их необходимо освежить, «активизировать». Для этого дрожжи следует мелко раскрошить и развести в 0,5 стакана теплого молока, добавить 1-2 чайные ложки сахара, размешать и оставить на 10-15 минут. Появление пузырьков и вспенивание указывает на активность дрожжей, а следовательно, и на то, что их можно использовать.

Если дрожжи долго хранились и в них есть мелкие неразмягчившиеся темные кусочки, то перед введением в тесто их необходимо процедить через ситечко. Основная роль дрожжей — разрыхлять тесто и создавать тот самый необыкновенный аромат пирогов, который свойствен изделиям из дрожжевого теста.

*Молоко и кисломолочные продукты*, используемые для приготовления теста, благотворно влияют на процесс тестообразования: улучшают вязкопластичные свойства теста, усиливают процесс разрыхления, так как наряду с брожением спиртовым, вызванным дрожжами, обеспечивают молочно-кислое. Вместо свежего молока для дрожжевого теста можно использовать кислое, простоквашу, кефир, пахту, сметану, сливки, сыворотку и другие кисломолочные продукты, причем не только свежие.

*Жиры* обеспечивают пластичность теста, придают готовому изделию хрупкость, нежность, свойственный сдобным изделиям аромат, препятствуют черствению. Дольше сохранять

пирог свежим можно, добавив в него растительное масло. При изготовлении закусочных пирогов (с рыбой, мясом, грибами) можно использовать также в растопленном виде куриный, свиной и прочие жиры. А вот для пирогов с нежными начинками (малиной, брусникой, яблоками, творогом) такие жиры использовать не следует. Избыток жиров в тесте крайне нежелателен: он затрудняет «работу» дрожжей, угнетает их жизнедеятельность, вследствие чего снижается или совсем прекращается разрыхление теста.

Жиры ограничивают способность белков муки к набуханию, их способность впитывать, вбирать в себя жидкость. В результате тесто становится короткорвущимся, трудноформуемым, а готовое изделие сухим. Чтобы тесто было эластичным, упругим, достаточно сдобным и разрыхленным, на одну треть плитки дрожжей (30-40 г) следует расходовать примерно 250-300 г маргарина.

Чтобы тесто было вязкопластичным, упругим, нервущимся, легким и удобным при разделке и формовании, необходимо придерживаться такого соотношения: на 1 стакан молока (жидкости) — 1/2 стакана растопленного жира.

С введением муки завершается процесс тестообразования. При этом мука должна быть высшего сорта. Указать «точное» ее количество — это значит обресть усилия начинающей хозяйки на возможную неудачу. Количество муки, необходимое для получения хорошего теста, зависит от количества и качества жидких компонентов, т.е. молока, кефира, простокваши, и плотности, свежести дрожжей, от содержания влаги в жире и, наконец, в самой муке.

Здесь все на непредсказуемых нюансах. Вот тут-то и требуется хозяйке шестое чувство, тот самый автостоп, который подскажет: пора остановиться. Можно говорить лишь о примерном соотношении компонентов. Недаром в русском языке существуют выражения «затворять тесто», «творить квашню», «творить пироги». Вот это «творить» свидетельствует о творчестве, о тайнстве, а еще — о знании сложной технологии и сложных биохимических, физико-химических реакций, участвующих в этом процессе. Нужно только понять, почувство-

вать их, и тогда успех обеспечен. Это не просто, конечно. Требуются определенный навык и точное, неукоснительное выполнение некоторых так называемых «мелочей».

**Замес теста.** Последовательность операций при замешивании теста должна быть такой: в молоке развести дрожжи, добавить 1-1,5 чайной ложки сахара и поставить в теплое место.

Маргарин (или масло), предварительно нарезанный кусочками, растопить в большой (на 4-5 л) кастрюле. В растопленный маргарин добавить 2 столовые ложки сахарного песка, на кончике ножа соли и, помешивая круговыми движениями, немного охладить, а затем добавить оставшуюся жидкость (молоко, простоквашу). Сюда же входит молоко, использованное для разведения дрожжей.

В кастрюлю через ситечко просеять муку, добавляя ее по одной столовой ложке. Просеивание муки именно в момент замеса теста преследует строго определенную цель — насытить, обогатить муку кислородом воздуха. Из такой муки получается пышное и легкое тесто.

В просеянную муку осторожно вылить подготовленные вспенившиеся дрожжи, аккуратно перемешивая их с мукой и не давая при этом соприкоснуться с растопленным жиром, чтобы не снизить активность дрожжей. Дело в том, что жировые пленки, обволакивая дрожжевые клетки, как бы блокируют их, препятствуя размножению и активной деятельности дрожжей, вследствие чего тесто получается тяжелым, неподъемным, неразрыхленным.

Замес теста лучше вести так: левой рукой постепенно подсыпать через ситечко муку, правой, строго в одном направлении, непрерывно вымешивать ложкой или деревянной лопаточкой образующееся тесто. Вращение в одну сторону в момент замеса теста необходимо для активизации сложнейших физико-химических процессов, происходящих в белках муки. При этом белки должны набухнуть, а образовавшиеся клейковинные нити — стать прочными. Так вы получите тесто достаточной вязкости и упругости, а следовательно, и готовые изделия высокого качества. Окончание замеса определяют по

консистенции теста. Замешанное тесто должно быть легким, пышным, вязкоупругим, податливым, ни в коей мере не крутым. В момент замеса тесто «живое», его едва можно удерживать в руках, оно почти течет и имеет консистенцию густой сметаны. За время брожения и обминки вследствие механического воздействия продолжают набухать белки, упрочение клейковинных связей, и тесто из текучего постепенно превращается в эластичное, упругое, мягкое и не липнущее к рукам. При последующих формовании и раскатке тесто «доберет» нужное количество муки за счет той, которая используется для всыпания стола при разделке теста.

Предлагаемый способ приговления теста – *безопасный*. А есть еще и *опасный* способ, при котором сначала готовят опару из части муки, воды и дрожжей, дают ей выбродить, а затем добавляют все сдобные компоненты – жиры, сахар, яйца и оставшуюся муку. Замешенное тесто вновь выбраживает, после чего его разделяют, формуют. В современной технологии опарный способ почти не используется, поскольку безопасный способ намного удобнее, менее длителен и экономичен.

**Брожение теста.** Замешенное тесто сверху необходимо подпылить мукой, кастрюлю прикрыть холщовой салфеткой или полотенцем (но не крышкой) и оставить в теплом помещении для брожения. Если в помещении прохладно, кастрюлю с тестом лучше укрыть чем-либо теплым. Можно использовать водяную баню, т. е. поставить кастрюлю с тестом в таз с теплой (примерно 29-32°C), но не слишком горячей водой, меняя ее по мере охлаждения.

**Обминка теста.** При брожении теста образуются пузырьки углекислого газа, способствующие разрыхлению теста. Вместе с тем слишком большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения. Поэтому тесто необходимо периодически освобождать от скапливающегося газа и обогащать кислородом воздуха: для этого тесто по мере его подъема необходимо обминать, т. е. периодически вымешивать. Первую обминку теста проводят через 1-1,5 часа брожения, вторую – через 1-1,5 часа после первой обминки, после чего тесто сразу выкладывают на стол для формования. Тесто должно быть

упругим, эластичным, нежным, мягким, податливым, не прилипать к рукам. В старину у мастеров-кондитеров существовало выражение «подпылить мукой», а не «подсыпать муки». Что это означает? Тесто не должно прилипать к столу, но в то же время муки не должно быть слишком много. Поверхность теста не должна быть мучнистой. Все это облегчит формование, запыливание, более прочным будет «шов» пирога и более красивым внешний вид изделий.

**Формование теста.** Из теста, приготовленного по предложенной технологии, можно формовать маленькие закусочные пирожки, выпеченные и жаренные во фритюре; булочки, пампушки, ватрушки, кулебяки, расстегаи, рулеты, розочки, сочни, а также открытые и закрытые пироги, пироги с переплетками, рисунками и другими видами отделки, с самыми различными начинками.

Использование в пирогах разнообразных начинок в сочетании с различными способами формования и оформления и создает то обилие, которым во все времена отличался хлебосольный русский стол.

Важно не только приготовить тесто, начинку, но и красиво оформить пирог и сохранить его при выпечке. Существует много способов формования пирогов в зависимости от их назначения. К примеру, небольшие пирожки для супов и закусок формуют в виде лодочки, челночка, полумесяца, саечки, баульчика и др. Для этого нужно кусок теста раскатать в длинный жгут, нарезать на куски равного размера, закатать шарики и уложить на стол швом вниз, оставить на 5-7 минут для расстойки, затем раскатать скалкой кружки. В центр лепешки положить начинку, края плотно соединить, придать пирожкам форму лодочки, повернуть их швом вниз, уложить на противень, смазанный жиром, после 10-15-минутной расстойки наколоть вилкой, смазать поверхность желтком и поставить для выпечки в духовку с температурой 210-220°C.

Аналогично формуют пирожки в форме полумесяца; у челночка шов, являющийся одновременно украшением пирожка, напоминает елочку; баульчик имеет круглую форму с небольшим круглым отверстием в центре; расстегай по форме



напоминает лодочку или челночок с отверстием посередине. Саечки формируют так же, как лодочку, обмакивают в растопленное масло и укладывают в ряд, плотно прижав друг к другу.

Пирог «Дружная семейка» состоит из маленьких пирожков типа саечки или лодочки. Каждый пирожок обмакивают в разогретое масло, укладывают в круглую форму или сковороду и выпекают. Этот разъемный пирог-сюрприз интересен тем, что в каждом отдельном пирожке могут быть разные начинки.

Ватрушки формируют так. Из жгута теста нужно нарезать куски равного размера, скатать шарики, уложить их швом вниз на смазанный жиром противень и оставить для расстойки на 15-20 минут, после чего сделать в центре шарика углубление с помощью деревянного пестика (толкушки). Углубление можно заполнить творогом, повидлом, вареньем или любой другой начинкой — морковной, картофельной, свекольной. Края ватрушки смазать яйцом, а лучше — только желтком.

Розочки готовят так. Тесто нужно раскатать в прямоугольник толщиной 0,7 см, обильно смазать растопленным маслом или маргарином, посыпать маком, завернуть в виде рулета и нарезать на куски 2-2,5 см. Затем, зашипав кусочек рулета с одной стороны, раскрыть, развернуть лепестки с другой — и розочка готова. При раскрытии цветка нужно постараться расправить лепестки, придать им форму расцветающей розы, иначе получится обычная спираль. Чтобы лепестки не слипались, раскатанный слой теста следует обильно смазать маслом, а уж потом посыпать маком. Кстати, розочка получится более красивой, если мак не толочь, а, тщательно промыв, просушить.

Пирог «Розен», который выпекают в круглой форме или на сковороде, представляет собой своего рода «букет» из розочек с маком, плотно прилегающих одна к другой. После выпечки «Розен» укладывают на круглое блюдо. Составляющие его «цветки» легко отделяются друг от друга.

Чтобы приготовить **закрытый пирог**, нужно раскатать тесто слоем 1 см и, нагнув его на скалку, перенести на противень, выровнять ножом края, положить ровным слоем начинку, покрыть верхним слоем теста, зашипить края и

аккуратно подогнуть шов вниз, затем поставить тесто на 15-20 минут для расстойки, после чего наколоть вилкой, смазать поверхность пирога желтком и выпекать при температуре 210-220°C.

Чтобы пирог получился не только вкусным, но и красивым, его поверхность можно украсить различными элементами из теста: цветками гвоздики, ромашки, василька, листочками, веточками и др. Для этого маленькие кусочки теста массой от 2 до 5 г нужно скатать в шарик, затем придать им форму кружка (лепешки), маленьким ножом сделать надрезы по кругу от центра к краю — вот и получится ромашка. Цветок смазать желтком, в середину можно посыпать немного мака либо положить изюминку или кусочек орешка. Если пирог закусочный, то середину цветка можно украсить горошиной перца. Чтобы цветок был пышнее, объемнее, его можно скомплектовать из двух и более ромашек, при этом диаметр верхнего цветка должен быть чуть меньше нижнего.

Цветки гвоздики или василька сделать несложно: цветок ромашки разрезать на три части (сектора) и каждый элемент прикрепить к стебельку из теста. Проще всего изготовить листочки: раскатать между ладонями тонкие жгутики теста, слегка раскатать их скалкой, кончиком ножа сделать надрезы, придав форму листка, посередине легким нажатием лезвия ножа сделать прожилки. Каждую деталь, будь то цветок, бутон, лист, веточка, накладывают на смазанную желтком поверхность пирога в соответствии с композицией, рисунком. Поверхность пирога нужно обязательно наколоть вилкой, чтобы при выпечке не образовались трещины или разрывы.

Начинкой для **открытого пирога** чаще всего служат такие сочные ягоды, как земляника, малина, черника, голубика, брусника, клюква, а также курага, свежие яблоки, джем, густое повидло. Тесто необходимо раскатать слоем 1 см, перенести его на скалку на противень, края загнуть на бортики противня, а сверху ровным слоем насыпать или положить подготовленную начинку (ягоды, яблоки), залить взбитой смесью сметаны и яйца, взятых в равных количествах. Сахар добавить по вкусу. Этой смесью залить ягоды, чтобы начинка равномерно запол-

нила пространство между ягодами, дольками яблок, половинками кураги. Затем аккуратно завернуть края, зашпив в уголках. На слой начинки можно нанести элементы отделки из теста: листики, цветки, веточки, тонкие узкие полоски теста в виде сетки, переплета крест-накрест. После расстойки смазать пирог желтком и выпекать при температуре 200-220°C.

Пироги с яблоками отличаются очень приятным, нежным, кисло-сладким вкусом. Подают их к чаю.

#### *❖ Пирожки печеные с различными фаршами ❖*

*500 г теста дрожжевого опарного, 250 г фарша любого.*

Готовое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол и нарезают на жгуты, из которых формируют шарики. Шарики раскатывают скалкой в виде лепешек, на середину кладут фарш, края плотно соединяют и придают изделиям форму лодочки.

Пирожки укладывают на смазанный жиром противень швом вниз, производят расстойку в теплом месте 25-30 минут. За 10 минут до выпечки пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220°C до готовности.

#### *❖ Пирожки жареные ❖*

*500 г теста дрожжевого безопарного, 250 г фарша любого или 200 г повидла, 500 г жира для жарки.*

Тесто приготавливают безопарным способом слабой консистенции. Подготовленные продукты хорошо замешивают и ставят в теплое место для брожения на 1,5-2 часа, в течение которых делают одну обминку.

Разделяют пирожки на смазанном маслом столе. Готовое тесто охлаждают до 10°C, чтобы оно не перекисло во время разделки. Отрезают полосу теста и закатывают ее в жгут толщиной 3-4 см, отрывают или отрезают от него кусочки определенной массы, подкатывают в шарики и укладывают швом вверх.

После 3-5 минут расстойки шарики раскатывают до толщины 4-5 мм в лепешки. На середину лепешки кладут фарш, лепешку перегибают и соединяют ее края вместе, придавая пирожку форму полумесяца.

Готовые пирожки укладывают на смазанный маслом противень и после 20-30-минутной расстойки каждый пирожок немного растягивают в длину и опускают в разогретый жир, верхней стороной вниз, и жарят в большом количестве жира.

Для жарки пирожков лучше использовать смесь растительного масла и животного жира. Например, смесь свиного (30%), говяжьего (30%) жира и растительного масла (40%); или растительное масло (50%) рафинированное и гидрожир (50%), так как они при нагревании до высокой температуры не образуют дыма.

Перед жаркой пирожков жир нагревают до 170°C и прокалывают до исчезновения пены. При погружении изделий в жир температура его понижается, поэтому его надо все время подогревать. Количество жира должно быть в 4 раза больше, чем масса загружаемой одновременно партии пирожков. Нельзя перегревать жир, так как при жарке изделия быстро колеруются, но внутри могут оказаться сырыми.

Если от перегрева жир воспламенится, необходимо прекратить нагрев и закрыть его крышкой. Нельзя гасить жир водой или солью, это может привести к несчастному случаю.

При низкой температуре жира испарение влаги из продукта происходит медленно, время жарки удлиняется, изделия насыщаются жиром, приобретая его вкус, и качество пирожков ухудшается.

Практически определить температуру жира можно, капнув в него 3-4 капли воды. Если жир недостаточно нагрет, то капли проникнут под слой жира и будут издавать треск. У хорошо нагретых жиров брызги воды на поверхности жиров испаряются с шипением.

Готовность пирожков определяют по цвету корочки или излом. Готовые изделия вынимают шумовкой или при помощи металлического сетчатого вкладыша, в котором пирожки погружали в жир.

#### *❖ Листовой пирог ❖*

*7 стаканов муки, 2 стакана молока, 1 стакан сливочного масла, 70 г дрожжей, 1,5 стакана сахара, 10 яиц, 1 чайная ложка соли, 1/3 порошка ванильного сахара.*

Тесто готовят опарным способом.

Для опары используют всю норму молока, дрожжей и четыре стакана муки. В готовую опару замешивают сахар, яйца, соль, муку. Все это вымешивают, затем добавляют масло, выбивают тесто веселкой и ставят на подъем в теплое место. Тесто для этого пирога очень слабой консистенции. Разделяют его на столе, посыпанном мукой. Тесту придают форму четырехугольного бруска, который раскатывают в пласт толщиной 2 см и размером примерно с противень, на котором пирог будет выпекаться. Раскатанный пласт наворачтывают на скалку и раскладывают на металлическом противне, заранее подготовленном (смазанном маслом и посыпанном мукой).

Выложенный на лист пирог ставят на расстойку на 20-25 минут, после этого смазывают яйцом и густо посыпают мучной посыпкой и ванильным сахаром. Затем поверхность пирога украшают тонко нарезанными цукатами из апельсиновых или лимонных корок, на цукаты кладут маленькие кусочки сливочного масла.

Пирог ставят на выпечку на 30-35 минут при температуре печи 210-220°C.

#### *» Пирог диетический «*

*150 г сливочного масла, 300 г сахара, 3 яйца, 300 г сметаны, 10 г ванильного сахара, 300 г муки, 50 г какао, 150 г фруктового повидла, 20 г рома, соль.*

Сливочное масло, 150 г сахара растереть до образования пены, добавить по одному 3 яичных желтка, сметану, ванильный сахар. 20 г какао смешать с 300 г муки, всыпать в ранее подготовленную массу и вымесить тесто средней консистенции. Оставить его на несколько минут на доске, затем раскатать скалкой в пласт толщиной в 2 см.

В смазанный маслом противень поместить раскатанное тесто и выпекать при высокой температуре. Выпеченный корж густо смазать фруктовым повидлом, а сверху покрыть пеной. Подготовленный таким образом пирог высушить в теплой печи.

Способ приготовления пены: 3 яичных белка и 30 г сахара взбить в крепкую пену, затем добавить оставшийся сахар, 30 г какао и ром.

#### *» Пирог «Пикантный» «*

*6 яиц, 6 яичных белков, 360 г сахара, 120 г муки, 1/2 лимона, 10 г ванильного сахара, соль, 500 г желе из красной смородины.*

Из 6 яиц, 120 г сахара, 120 г муки, лимонного сока и ванильного сахара приготовить бисквитное тесто. Противень смазать сливочным маслом и наполнить 1/3 частью теста.

6 яичных белков, 40 г сахара взбить в крепкую пену и добавить 200 г сахара. Пенной наполнить кондитерский мешочек с круглым или фигурным наконечником.

Оставшейся бисквитной массой наполнить другой кондитерский мешочек.

На поверхность бисквитного теста, уложенного в противень, нанести косые полосы: одну из пены, а вторую из бисквитной массы. Затем в таком же порядке выпустить полосы в противоположную сторону с тем, чтобы получились квадратики размером 3х3 см. Квадратики заполнить желе из красной смородины. Пирог выпекать при низкой температуре.

#### *» Пирог картофельный с маком «*

*Для теста: 300 г муки, 300 г вареного молотого картофеля, 20 г дрожжей, 50 г молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г сахара, щепотка соли.*

*Для начинки: 200 г молотого мака, 200 г сахара, 150 г молока (продукты размешать и проварить).*

В опару добавить продукты по рецепту и вымесить тесто. Поставить его в теплое место на 90 минут. Тесто пластом уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Сверху на пласт положить холодную начинку из мака.

Выпекать в горячей печи до румяного цвета.

#### *» Творожный пирог с укропом «*

*450 г муки, 500 г творога, 3 яйца, 300 г сливочного масла, сметана, укроп, соль.*

Тесто раскатать пластом толщиной в палец и уложить в небольшой противень, смазанный маслом. Творог растереть, добавить сливочного масла, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену, немного соли и мелко нарезанного укропа.

Начинку из творога положить на тесто и смазать яичным желтком, перемешанным со сметаной. Дать тесту расстойку и выпекать при средней температуре до тех пор, пока поверхность изделия не станет коричневой.

#### *❧ Пирог с ветчиной ❧*

*Для теста: 350 г муки, 10 г дрожжей, смалец, молоко.*

*Для начинки: 200 г молотой ветчины, 1 яйцо, 100 г сметаны, 10 г копченого сала.*

Из муки, дрожжей, десертной ложки смальца и молока, разбавленного водой, приготовить тесто и поставить для увеличения в объеме в 2 раза. Затем уложить его в противень, смазанный смальцем. Яичный желток смешать со сметаной и полить этой смесью поверхность теста, а сверху положить копченое сало, нарезанное очень мелкими кубиками, и молотую ветчину.

Пирог выпекать при средней температуре, еще теплым разрезать и подать к чаю.

#### *❧ Пирог из моркови ❧*

*500 г муки, 250 г вареного морковного пюре, 150 г маргарина, 200 г сахара, ванилин, 3 яйца, 20 г дрожжей, щепотка соли, 100 г теплого сладкого молока, растительное масло для смазки противня.*

Из муки, морковного пюре, сахара, маргарина, ванилина и опары вымесить тесто, накрыть его и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза.

Большой противень смазать растительным маслом и уложить на него тесто. Пирог выпекать при средней температуре примерно 60 минут, до золотистого цвета.

#### *❧ Рыбник с луком ❧*

*500 г муки пшеничной высшего сорта (400 г – в тесто; 100 г – на разделку), 20 г сахара, 150 г растительного масла (40 г в тесто, 100 г в начинку, 10 г на смазку), 2 яйца (1 шт. в тесто, 1 шт. на смазку), 4/5 стакана молока или воды, 15 г дрожжей, 600 г филе рыбы, 100 г лука репчатого, 10 г соли, перец по вкусу.*

Опарное дрожжевое тесто раскатывают в пласт, на него кладут большой кусок рыбного филе или целую очищенную рыбу (судак, треска и др.), посыпают солью, перцем, разравнивают по всей поверхности, добавляют слегка пассерованный в масле лук и закрывают вторым пластом теста. Края теста соединяют, защипывают, немного закручивая, смазывают яйцом, дают пирогу подняться, снова смазывают яйцом, накаляют и выпекают до готовности.

#### *❧ Пирог с мясом ❧*

*500 г муки пшеничной высшего сорта, 20 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 15 г дрожжей, 800 г говядины, 50 г лука репчатого, 2 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу, 3-4 веточки зелени петрушки, сельдерея или укропа, 2 столовые ложки бульона.*

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Для начинки говядину отваривают, пропускают дважды через мясорубку, добавляют поджаренный в маргарине лук, соль, перец, сметану, бульон и мелко нарубленную зелень. Все хорошо перемешивают.

Готовят пироги так же, как и другие закрытые пироги.

#### *❧ Пирог с тыквой ❧*

*250 г первосортной печеной тыквы, 50 г ядра грецкого ореха, 400 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 пачка порошка для печенья, по щепотке корицы и гвоздики, фруктовое повидло.*

Печеную тыкву растереть и смешать с молотым орехом, мукой, сливочным маслом, порошком для печенья, корицей, гвоздикой и сахаром.

3/4 части теста уложить в противень и намазать фруктовым повидлом. Из оставшейся (1/4 часть) теста скатать тонкие жгутики и расположить их сверху на повидле в виде сетки. Выпекать при средней температуре.

#### *❧ Пирог с творогом ❧*

*630 г муки пшеничной высшего сорта, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, 180 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 30 г дрожжей, 5 г соли, 600 г жирного*

творога, 1 столовая ложка тертой корки лимона, 80 г изюма или измельченного урюка.

Дрожжевое безопарное тесто раскатывают в пласт толщиной в 1-1,5 см, выкладывают на лист, смазанный маслом, дают подойти.

Подготавливают начинку: творог пропускают через мясорубку или сито, добавляют масло, взбитое с сахаром (100 г + 100 г), растертую лимонную корку, смешанный с мукой изюм и все перемешивают. Начинку выкладывают на тесто, края теста заворачивают и защипывают. Поверхность пирога смазывают взбитым яйцом, выстаивают и выпекают.

#### *❧ Пирог с ревенем ❧*

600 г муки пшеничной высшего сорта, 1 стакан молока, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 столовые ложки сметаны, щепотка ванилина, 500 г ревеня, 25 г дрожжей, 5-6 шт. печенья, 5 г соли.

Дрожжевое безопарное тесто раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 см, кладут на лист, смазанный маслом, и дают подойти в течение 10-15 минут.

Ревень очищают от кожицы, нарезают мелкими кусочками, посыпают сахаром (50 г), дают пропитаться, а выделенный сок сливают. Тесто посыпают натертым на мелкой терке печеньем, сверху кладут подготовленный ревеня, заворачивают и защипывают края теста (открытый пирог), заливают начинку взбитыми белками (2 белка + 50 г сахара), соком ревеня, сметаной. Затем ставят пирог в духовку и выпекают.

#### *❧ Пирог с вишнями под белковой пеной ❧*

400 г муки пшеничной высшего сорта, 150 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 600 г сахара, 0,5 стакана сметаны, 3 столовые ложки молотых сухарей, щепотка ванилина, 0,5 чайной ложки пищевой соды, 700 г вишни.

Маргарин перемешивают с мукой, добавляют слегка взбитые желтки (3 шт.), сметану, перемешанную с сахаром, соду. Замешивают тесто и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 см по размеру формы, чтобы он закрывал боковые стороны. Тесто кладут в смазанную маслом форму, посыпают сухарями, рас-

кладывают начинку, посыпают сахаром, заворачивают края и выпекают в горячей духовке при температуре 230-240°C в течение 30 минут. Форму с тестом вынимают из духовки, покрывают начинку взбитыми до густой пены белками с сахаром (1 белок и 200 г сахара) и снова ставят в духовку на 10-15 минут.

Для начинки можно использовать творог, морковь, тыкву, ревеня, ягоды.

#### *❧ Сочни пресные с творогом ❧*

Для теста: 1,5 стакана муки, 2,5 стакана молока, 1-2 яйца, 2 чайные ложки сахара, 5 столовых ложек масла растительного, соль.

Для начинки: 0,8 кг творога, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, соль.

В половину нормы молока положить соль, сахар, яйца, масло, перемешать, всыпать муку, опять перемешать и развести остальным молоком; процедить. Сочни пекутся дольше обычных блинчиков. Творог протереть, смешать с сахаром, солью, яйцами, выложить начинку на темную сторону сочня, сложить его пополам и обжарить.

#### *❧ Земляничный пирог ❧*

250 г муки, 200 г сахара, 250 г молока, 1 яйцо, 1/2 пачки порошка для печенья, 300 г спелой земляники, 2 яичных белка, сахар (по вкусу).

Из муки, сахара, молока, яйца и порошка для печенья вымесить тесто.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и выпекать его до полуготовности на нижнем огне. Землянику тщательно промыть в проточной воде и откинуть на сито.

Просушенную немного землянику уложить на незапеченную массу в противне, посыпать сахаром и покрыть крепкой пеной из 2 яичных белков. Пирог допекать на верхнем огне до золотисто-румяного цвета.

#### *❧ Пирог с вишнями и черешнями ❧*

Для теста: 6 яиц, 200 г сахарной пудры, 150 г печенья, 1 чайную ложку молотой корицы.

**Для начинки:** 250 г черешен, 250 г вишен.

Яичные белки взбить в пену, добавить к ней сахарную пудру, желтки, молотое печенье и корицу.

Половину полученной массы вылить в противень, дно которого нужно покрыть заранее промасленной бумагой.

Черешни и вишни (без косточек) перемешать и выложить на тесто. Затем вылить оставшуюся массу и разровнять ее.

Выпекать при средней температуре.

#### ❧ *Виноградный пирог* ❧

**Для теста:** 400 г муки, 250 г сливочного масла, 120 г сахара, цедру 1/2 лимона, 2 яйца (из них 1 для смазывания изделия сверху).

**Для начинки:** 100 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г панировочных сухарей, 1250 г винограда, 50 г ликера, 200 г сахара; щепотка молотой корицы для посыпки пирога.

Муку, сливочное масло, 120 г сахарной пудры, тертую лимонную цедру хорошо растереть, добавить яйцо, быстро вымесить тесто крепкой консистенции и поставить в холодное место на 60 минут.

Виноград очистить, промыть тщательно в проточной воде, высыпать в дуршлаг и хорошо сцедить воду. Затем положить в эмалированную кастрюлю, посыпать 120 г сахарной пудры, полить ликером и поставить на 30 минут. За это время виноград несколько раз перемешать деревянной ложкой.

Молотый орех смешать с панировочными сухарями, 80 г сахара и щепоткой молотой корицы.

#### ❧ *Яблочный пирог с крошкой* ❧

800 г муки пшеничной высшего сорта, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, 210 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 800 г кислых яблок, 1 чайная ложка корицы, 25 г дрожжей.

Дрожжевое безопасное тесто раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 см, кладут на лист, смазанный маслом, дают подойти.

Очищенные яблоки режут дольками и укладывают на тесто рядами внакладку, поливают растопленным сливочным маслом (10 г), засыпают смесью сахара (50 г) с корицей. Края

пирога заворачивают и защипывают. Начинку посыпают крошкой: 200 г муки смешивают с маслом, растертым с сахаром (100 г + 100 г).

Выпекают так же, как и другие открытые пироги.

#### ❧ *Пирог с повидлом* ❧

**Для теста:** 150 г сливочного масла, 150 г муки, 70 г ядра грецкого ореха, 70 г сахара, 1 яйцо, по щепотке соды и молотой корицы.

**Для прослойки и глазури:** 300 г фруктового повидла, 200 г сахара, 30 г какао, лимонный сок.

Сливочное масло, муку, молотый орех, сахар, соду и корицу вымесить до образования однородной массы, затем добавить яичный желток и вымесить тесто средней консистенции. Если тесто получится тугое, влить немного сметаны.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см.

Выпеченный на смазанном маслом противне корж разрезать по горизонтали и прослоить повидлом. Сверху пирог смазать теплым повидлом и украсить какао-глазурью.

Способ приготовления какао-глазури: из 200 г сахара, 200 г воды, нескольких капель лимонного сока сварить сахарную глазурь, к которой домешать 30 г какао.

#### ❧ *Пирог фруктовый* ❧

**Для теста:** 150 г маргарина или сливочного масла, 250 г сахара, 250 г муки, 3 яйца, 10 г ванилина, 1/2 лимона, 1 пачка порошка для печенья, соль, 200 г молока.

**Для начинки:** 200 г фруктового повидла или 400 г фруктов.

Маргарин или сливочное масло хорошо растереть с 200 г сахара и щепоткой соли, затем по одному ввести 3 яичных желтка, добавить лимонный сок, порошок для печенья и молоко. Яичные белки и 50 г сахара взбить в крепкую пену и смешать ее с мукой, а также с яичной массой.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и выпекать его в горячей печи. Выпеченный пласт разрезать по горизонтали на две половины и прослоить повидлом. Если вместо повидла употребить фрукты, то их надо вдавить в тесто.

**» Пирог «Барыня» «**

*Для теста:* 100 г муки, 80 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо, 50 г сметаны, щепотка соды.

*Для начинки:* 500 г протертого через дуршлаг творога, 150 г сахара, 25 г манной крупы, 2 яйца, 100 г сметаны; 3 яичных белка и 90 г сахара для оформления пирога.

Из муки, сливочного масла, сахарной пудры, яйца, сметаны и соды вымесить тесто, раскатать его и выпекать до полуготовности. Затем покрыть начинкой, поместить снова в печь и допекать. Из яичных белков и сахара взбить крепкую пену, наполнить ею кондитерский мешочек с фигурным наконечником и отделать поверхность выпеченного пирога в виде сетки. Подготовленный таким образом пирог снова поместить на несколько минут в горячую печь, чтобы зарумянилась пена.

Приготовление начинки: свежий творог протереть через дуршлаг, добавить к нему сахар, манную крупу, яичные желтки, сметану и все вымесить до образования однородной гладкой массы; 2 яичных белка взбить в крепкую пену и осторожно домешать к творогу.

**» Пирог «Отелло» «**

*Для теста:* 250 г муки, 120 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 80 г сахара, немного тертой лимонной цедры и соды.

*Для помады:* 3 яичных белка, 100 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г сахарной пудры.

Из муки, сливочного масла, яичных желтков, сахара, тертой лимонной цедры и соды замесить песочное тесто и положить его в смазанный маслом и посыпанный мукой небольшой противень. Выпекать корж при средней температуре до полуготовности, потом покрыть помадой и выпекать до готовности. Остывший пирог нарезать маленькими кусочками.

Способ приготовления помады: яичные белки взбить в пену, перемешать с молотым орехом и сахарной пудрой.

**» Пирог картофельный «**

*Для теста:* 250 г муки, 250 г сахара, 250 г вареного картофеля, 100 г смальца, 1 яйцо, 1 порошок для печенья,

150 г молотого ядра грецкого ореха, тертая лимонная цедра, немного молока.

*Для начинки:* 200 г сливочного повидла.

Тесто хорошо вымесить и 1/3 часть его отложить для оформления поверхности изделия.

Остальное тесто раскатать скалкой в пласт, уложить в смазанный маслом противень и сверху намазать фруктовым повидлом.

Из 1/3 части теста скатать тонкие жгутики и уложить их на повидло в виде сетки. Выпекать пирог в горячей духовке при средней температуре.

**» Пирог с шариками «**

*Для теста (первого):* 250 г муки, 100 г маргарина, 1 яйцо, 1 порошок для печенья, тертую цедру и сок из 1 лимона, ванилин (по вкусу), 100 г сахара, немного молока.

*Для начинки:* 200 г сливочного повидла.

Замесить тесто средней консистенции и уложить его в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Сверху на тесто выложить густое сливовое повидло.

*Для теста (второго):* 100 г муки, 100 г маргарина, 50 г сахара, 60 г молотого ядра грецкого ореха, немного корицы, несколько ложек молока.

Вымесить тесто, сформовать из него маленькие шарики и покрыть ими повидло.

Выпечь пирог при средней температуре, посыпав ванильным сахаром.

**» Пирог с абрикосами «**

*Для теста:* 600 г муки, 20 г дрожжей, 400 г сметаны, 2 яичных желтка, 30 г рома, 180 г смальца или 200 г сливочного масла (маргарина), 60 г сахара, соль.

*Для начинки:* 2 кг абрикос, 200 г сахара, 60 г молотого ядра грецкого ореха, 120 г панировочных сухарей, корица, гвоздика.

Растереть с мукой жир. Соль, сахар и дрожжи развести в сметане. В муке сделать воронкообразное углубление, влить в него сметанную массу, ром, 2 яичных желтка и вымесить тесто

средней консистенции. Если тесто получится крутое, добавить немного сметаны.

Тесто вымесить и раскатать в пласт толщиной 1 см, сложить втрое, накрыть салфеткой и оставить на доске на 25-30 минут. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить и опять охлаждать не менее 30 минут. И так три раза.

После этого тесто разрезать на две части, каждую раскатать в пласт толщиной 1 см, уложить один из них в смазанный жиром противень, смазать яичным белком и просушить. Далее тесто в противне посыпать панировочными сухарями, 100 г сахара и 60 г молотого ореха, сверху положить абрикосовую начинку и покрыть вторым пластом. Поверхность изделия смазать жиром. Выпекать в горячей печи.

Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать квадратиками.

Приготовление начинки: из 2 кг абрикос вынуть косточки, а мякоть перемешать со 100 г сахара, корицей, гвоздикой (по вкусу).

#### ❧ *Смородиновый пирог* ❧

*Для теста:* 140 г муки, 90 г сахара, 140 г сливочного масла, 70 г молотого ядра грецкого ореха, лимонный сок из 1/2 лимона, тертую лимонную цедру и 2 яичных желтка.

*Для начинки:* 5 взбитых в пену яичных белков, 80 г сахара, 500 г красной смородины.

Тесто, приготовленное из муки, сахара, масла, ореха, лимонного сока, лимонной цедры и яичных желтков, уложить в небольшой противень и выпекать до полуготовности. Затем пирог вынуть из печи, покрыть начинкой и выпекать при средней температуре.

#### ❧ *Кремовый пирог* ❧

*Для теста:* 250 г муки, 250 г сливочного масла, 8 столовых ложек густой сметаны, щепотка соли.

*Для начинки:* 600 г молока, 3 столовые ложки муки, 200 г сахара с ванилином, 3 яйца.

Сдобное тесто разделить на 2 части и каждую раскатать по размеру противня. В течение первых 5 минут выпекать коржи

при средней температуре, затем допекать их при высокой температуре до румяного цвета.

Продукты, предназначенные для приготовления начинки, хорошо взбить и сварить из этой массы крем, которым после охлаждения прослоить коржи.

Пирог посыпать сахарной пудрой.

#### ❧ *Праздничный пирог* ❧

*Для теста:* 300 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яичный желток, сметана, щепотка соли, 2 столовые ложки сахара.

*Для начинки:* 6 яичных желтков, 6 полных чайных ложек ванильного сахара (пудры), тертую цедру лимона, 150 г молотого ядра грецкого ореха, 6 яичных белков, взбитых в пену.

Приготовить тесто средней консистенции и разделить на 2 части. Одну — положить в противень, покрыть слоем ореховой начинки, а сверху уложить вторую часть теста.

Выпекать в горячей печи. Готовый пирог еще горячим посыпать ванильным сахаром. На стол подавать теплым.

Для начинки: 6 яичных желтков растереть с ванильным сахаром до образования пены, затем добавить тертую лимонную цедру, молотый орех и пену из 6 яичных белков.

#### ❧ *Пирог с корицей* ❧

*Для теста:* 210 г муки, 140 г маргарина, 70 г сахара, 1 яйцо.

*Для начинки:* фруктовое повидло, 180 г ядра молотого грецкого ореха, 180 г сахара, 3 яйца, молотая корица.

Приготовить тесто средней консистенции. 1/3 часть его оставить для оформления пирога, а 2/3 уложить пластом на дно смазанного маслом противня. Сверху положить фруктовое повидло и покрыть его ореховой начинкой. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и положить их на начинку в виде сетки. Пирог выпекать при средней температуре.

Способ приготовления начинки: все продукты, кроме повидла, тщательно растереть и вымешать до консистенции пены.



**❧ Тертый пирог ❧**

**Для теста:** 400 г муки, 1 пачка порошка для печенья, ванилин, 100 г сахара, 1 чайную ложку рома, 140 г сливочного масла, 3 яичных желтка, немного сметаны, ванильный сахар для посыпки.

**Для начинки:** пена из 3 яичных белков, 100 г молотого ядра грецкого ореха, 3 столовые ложки фруктового повидла, приблизительно 100 г сахара.

Из продуктов, предназначенных для приготовления теста, вымесить однородную массу крепкой консистенции и разделить на две части.

Небольшой противень смазать маслом и натереть одну часть теста на крупной терке так, чтобы (по возможности) это тесто равномерно покрыло дно противня. На тертое тесто выложить ложкой приготовленную начинку и покрыть ее тестом (второй частью), также натертым на крупной терке.

Выпекать тертый пирог при средней температуре. Горячее изделие посыпать ванильным сахаром и нарезать кусками.

**Для приготовления начинки:** 3 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить остальные продукты и осторожно перемешать.

**❧ «Тещин» пирог ❧**

**Для теста:** 500 г муки, 250 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 пачку порошка для печенья, 150 г сахара, сок и тертую цедру одного лимона, 1/2 пачки ванильного сахара.

**Для начинки:** вишневое повидло или джем, 3 яичных белка, 150 г сахарной пудры.

Приготовить крутое тесто, 3/4 части его раскатать в толстый пласт, уложить в большой противень и намазать сверху повидлом. Повидло покрыть пеной из яичных белков, перемешанной с сахарной пудрой. Из 1/4 части теста раскатать жгутики и украсить ими торт.

Пирог выпекать до появления румяной корочки. Остывший пирог нарезать кусочками и посыпать ванильным сахаром.

**❧ Пирог «Кукурузка» ❧**

500 г кукурузной муки, 1250 г кипятка, 20 г дрожжей, 100 г молока, немного муки для опары, 100 г маргарина, 160 г сахара, щепотку соли, полную чайную ложку соды, 120 г пшеничной муки, сахарную пудру с ванилином, тертую лимонную цедру.

Кукурузную муку залить кипятком, хорошо растереть и поставить в теплое место на 12 часов. Из дрожжей, 50 г теплого сладкого молока и белой муки приготовить опару. Когда опара увеличится в объеме, добавить к ней кукурузную муку, разведенную в 50 г горячего молока, топленый маргарин, соль, сахар, соду, пшеничную муку и тертую лимонную цедру. Вымесить хорошо массу.

Противень густо смазать жиром, вылить в него кукурузную массу и поставить в теплое место на 2 часа. Выпекать пирог в горячей печи при высокой температуре.

Горячий пирог посыпать ванильной сахарной пудрой и нарезать в противне квадратными кусками. Вынуть пирог из противня, когда он остынет.

**❧ Пирог с яблоками ❧**

**Для теста:** 300 г муки, щепотку соли, 1 яйцо (1/2 яйца в тесто, 1/2 — для смазывания), 100 г смальца.

**Для начинки:** 1200 г яблок, 50 г панировочных сухарей, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г сахара, щепотку молотой корицы, ванильный сахар для посыпки.

Тонкий, как папиросная бумага, слоеный пласт после подсушивания посыпать мелкими панировочными сухарями и полить топленным смальцем.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и выложить ровным слоем на тесто, сверху посыпать молотым орехом или миндалем и смесью сахарной пудры с корицей. Укладывая начинку на тесто, нужно учесть, что подготовленный к выпечке пирог (после заворачивания наверх краев и защипывания их) по величине должен соответствовать противню, в котором он будет выпекаться.

Уложить тесто в смазанный смальцем противень, смазать топленым жиром, яйцом и в горячей печи выпекать до образования румяной корочки.

Пирог сверху посыпать ванильным сахаром.

#### ❧ *Пирог карамельный* ❧

*Для теста:* 350 г муки, 300 г сметаны, щепотку соли, 100 г маргарина.

*Для крема:* 200 г сахара, 200 г крепкого черного кофе, 200 г молока, 100 г сливочного масла, 100 г муки.

Из муки, сметаны и маргарина приготовить слоеное тесто, разделить его на три части, каждую раскатать в корж и выпечь.

100 г сахара плавить до коричневого цвета, затем растворить в черном кофе и молоке.

В отдельной посуде сварить 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г муки; добавить к нему коричневую карамельную массу по частям и снова варить до загустения.

Холодные коржи смазать карамельной массой, верхний корж посыпать сахарной пудрой и оставить пирог в таком виде на сутки.

#### ❧ *Пирог с вареньем* ❧

*Для теста:* 400 г муки, 10 г разведенных в молоке дрожжей, 200 г маргарина, 1 яйцо, 1/2 пачки порошка для печенья, 1 столовая ложка ванильного сахара.

*Для начинки:* 150 г молотого ядра грецкого ореха, 150 г сахара, абрикосовое варенье, шоколад.

Замесить тесто средней густоты и разделить на три части, каждую из них раскатать скалкой в пласт по размеру противня и посыпать мукой. Один из пластов уложить в противень, затем смазать вареньем и посыпать смесью ореха и сахара, покрыть вторым пластом и т.д.

Тесто с начинкой поставить в теплое место на 30 минут, а потом выпекать. Остывший пирог покрыть шоколадной помадкой и поставить в холодное место. Через некоторое время пирог можно нарезать кусочками и подавать к столу.

#### ❧ *Яблочный пирог (1 способ)* ❧

*1 стакан сахара, 1 стакан муки, 3 яйца.*

Отделить белки от желтков. Белки и полстакана сахара взбить до крутой пены. То же самое сделать с желтками и остальным сахаром. Белки и желтки перемешать, добавить муку. На смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями сковороду положить порезанные очищенные яблоки. Залить их тестом и печь до готовности.

#### ❧ *Яблочный пирог (2 способ)* ❧

*На 400-500 г белого хлеба: 250-300 г яблок, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахарного песка или пудры.*

Мякиш сухого белого хлеба нарезать небольшими ломтиками толщиной 3-4 мм. Смешать яйца с молоком и сахаром. Ломтики хлеба обмакнуть в эту массу и уложить на противень, предварительно смазанный маслом и обсыпанный молотыми сухарями. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, прокипятить в сахарном сиропе 3-4 минуты, откинуть на дуршлаг и остудить. Не кислые яблоки можно использовать сырыми, только посыпать сахаром. Яблоки выложить на хлеб и накрыть сверху еще одним слоем ломтиков, запечь в духовке.

#### ❧ *Пирог воздушный с яблоками (1 способ)* ❧

*Для теста:* 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 400 г ванильных сухарей, 500-600 г яблок.

*Для крема:* 3 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 стакана муки, ванилин.

Растереть добела сливочное масло, добавить сметану, размолотые ванильные сухари. Выложить эту массу в глубокую сковороду на хорошо смазанную маслом пергаментную бумагу. Положить сверху нарезанные дольками антоновские яблоки, а на них — приготовленный крем. Для крема взбить яйца с сахаром, добавить муку, ванилин и все хорошо перемешать. Печь в горячей духовке (180-200°C) 10-15 минут, затем уменьшить огонь до 150°C.

**» Пирог воздушный с яблоками (2 способ) «**

На 6 яиц (белки): 1 стакан сахара, 300 г яблок, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Яблоки (лучше антоновские) обмыть в холодной воде, разрезать на несколько частей, удалить семечки, положить на сковороду, подлить немного воды и испечь в духовом шкафу. Печеные яблоки протереть сквозь сито, в полученное пюре всыпать сахар, и, помешивая, варить, пока не загустеет и не перестанет стекать с ложки.

Яичные белки охладить и взбить венчиком до образования густой пены. В них положить горячее пюре и хорошо вымешать. Приготовленную массу выложить на смазанную маслом сковороду, поверхность сгладить лезвием ножа и поставить на 10-15 минут в духовой шкаф, чтобы пирог подрумянился и поднялся.

Как только пирог будет готов, его надо подавать, иначе он осядет. Подают пирог в той же посуде, в которой он выпекался, сверху посыпают сахарной пудрой. Отдельно к пирогу можно подавать холодное молоко или сливки.

Вместо яблок можно взять готовое яблочное пюре или яблочный сок.

**» Пирог «Баница по-болгарски» «**

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 столовая ложка растопленного маргарина, 0,5 столовой ложки уксуса, щепотка соли, 3-4 столовые ложки теплой воды, 0,5 стакана растительного масла для смазки.

Для начинки: 200 г лука-порей, 150 г брынзы, 2 яйца.

Для смазки: 1 яйцо.

Из указанных в рецептуре продуктов замесить крутое тесто. Его следует не месить руками, а брать в руки и с силой бросать на доску, пока оно не перестанет приставать к рукам и доске. Оставить тесто в теплом месте на 0,5 часа. Затем тесто разделить на куски массой по 20 г и раскатать их в лепешки, смазать растительным маслом, соединить по 3 лепешки и снова раскатать, дать лепешкам подсохнуть.

Лук-порей слегка потушить на растительном масле и соединить с растертой брынзой и рублеными яйцами.

Лепешки смазывают маслом и 3/4 количества этих лепешек укладывают в форму или на смазанный противень одна на другую внахлест, заполняя всю поверхность дна формы. Покрывают нижние лепешки начинкой и укладывают остальные.

Баницу сверху сбрызгивают маслом и выпекают 30-40 минут при температуре 180-200°C. После выпекания сбрызгивают баницу водой и накрывают салфеткой, чтобы она стала более пышной.

Баницу можно приготовить с творожной начинкой.

**» Молодежный пирог «**

Для теста: 250 г сахара, 150 г смальца, 2 яйца, тертую цедру 1 лимона, 1/2 пачки ванильного сахара, 500 г муки, 1 пачку порошка для печенья, молоко в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции.

Для начинки: 120 г молотого жареного ядра грецкого ореха, 120 г сахарной пудры, тертую цедру с 1/2 лимона, 2 яйца, 2 столовые ложки просеянных сухарей.

Из сахара, смальца, 2 яиц, тертой лимонной цедры, ванильного сахара, муки, перемешанной с порошком для печенья, вымесить на молоке тесто средней консистенции. 2/3 части теста выложить пластом в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и покрыть начинкой. На начинку положить пластом меньшую часть теста, смазать яйцом поверхность и посыпать немного молотым орехом. Подготовленный таким образом пирог проколоть в нескольких местах вилкой и хорошо выпечь при умеренной температуре. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром.

Приготовление начинки: молотый орех, сахарную пудру, тертую лимонную цедру, яйца и просеянные белые сухари хорошо перемешать до образования однородной массы.

**» Пирог миндально-лимонный «**

Для теста: 250 г муки, 250 г молотого миндаля, 250 г сахара, 250 г маргарина, сок из 1/2 лимона, тертую цедру 1 лимона, 1 яйцо, 3 яичных желтка.

Для начинки: фруктовое повидло.

Замесить тесто средней консистенции. 2/3 части теста

уложить пластом в смазанный маслом и посыпанный мукой противень и намазать фруктовым повидлом. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и положить их на повидло в виде сетки.

Выпекать при средней температуре.

#### ❧ *Пирог миндальный* ❧

*Для теста:* 110 г муки, 70 г сливочного масла, 30 г сахара, 2 яичных желтка.

*Для начинки:* 150 г сахара, 2 яичных белка, немного лимонного сока, 120 г миндаля, абрикосовое повидло.

Из муки, сливочного масла, сахара и яичных желтков замесить тесто средней консистенции и уложить в смазанный маслом небольшой противень. Корж выпечь до полуготовности и выложить сначала абрикосовое повидло, а затем смесь, приготовленную из сахара, пены из яичных белков, лимонного сока, 70 г чищеного молотого миндаля. Сверху посыпать остатком рубленого миндаля (50 г).

Выпекать при средней температуре.

#### ❧ *Пирог с ореховой посыпкой* ❧

*Для теста:* 280 г муки, 6 яиц, 1/2 пачки порошка для печенья, 8 столовых ложек сахарной пудры, 60 г маргарина, 50 г сметаны, 100 г абрикосового повидла, ванилин, 30 г ядра грецкого ореха.

Яичные желтки, муку, порошок для печенья, 2 столовые ложки сахарной пудры, топленый маргарин или сметану хорошо замесить, следя, чтобы тесто не получилось очень сухим.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем тесто до светло-желтого цвета, т.е. до полуготовности. Затем противень с тестом вынуть из печи и дать остыть коржу, после чего обильно смазать его абрикосовым повидлом или джемом.

6 яичных белков и 6 столовых ложек сахарной пудры взбить в пену и выложить ее на абрикосовое повидло, а сверху посыпать измельченным ядром ореха.

Пирог поставить в духовку и допекать при низкой температуре, пока верх хорошо зарумянится, и еще теплый нарезать

ломтиками, кирпичиками, ромбиками (нарезать острым ножом, смоченным в воде).

#### ❧ *Пирог шоколадно-ореховый* ❧

*Для теста:* 150 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 1 столовую ложку сахара, сок из 1 лимона, щепотку соли.

*Для начинки:* 200 г сахара, 4 яичных желтка, 150 г молотого ядра грецкого ореха или миндаля, 3 дольки шоколада.

Из муки, сливочного масла, яичных желтков, соли, сахара, лимонного сока вымесить тесто и раскатать в пласт по размеру противня. Противень смазать сливочным маслом, уложить в него тесто и выпекать при умеренной температуре до полуготовности. Когда корж немного остынет, выложить на него начинку и подсушить ее в печи.

Приготовление начинки: сахар, яичные желтки, молотый орех или миндаль и шоколад размешать в посуде, поставить на огонь и вымешать до образования однородной густой массы.

#### ❧ *Ленивый пирог* ❧

*Для теста:* 500-600 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 200 г сметаны, 50 г дрожжей, 1 стакан сахара, сода и соль на кончике ножа.

*Для начинки:* яблоки, варенье, повидло или творог.

Дрожжи замочить в воде или молоке, яйца растереть с сахаром, масло или маргарин растопить, все соединить с яйцами, добавить сметану, соль, соду, перемешать, всыпать муку и в последнюю очередь влить дрожжи. Замесить тесто, разделить на две части, раскатать по размеру противня, перенести на скалке на противень, смазанный маслом, положить начинку, покрыть сверху слоем раскатанного теста, поставить на 2 часа в теплое место для расстойки, затем поверхность пирога наколоть, смазать яйцом, посыпать корицей с сахаром. Выпекать в духовке при температуре 180°C.

#### ❧ *Сборный пирог* ❧

Интересный пирог, состоящий из отдельных пирожков с различными фаршами, можно испечь в любой форме. Для этого

формируют пирожки с 3-4 различными фаршами (мясным, рисовым, капустным, с зеленым луком и др.).

Каждый пирожок погружают в растительное масло и укладывают в форму в полном беспорядке. После расстойки и выпечки пирог вынимают из формы и подают к столу, он легко разбирается на отдельные пирожки.

Форму для выпечки пирога нужно брать такую, чтобы ее высота в три раза превышала высоту уложенных плотно пирожков, так как при выпечке они сильно поднимаются.

#### *» Пирог «Буфе» «*

*10 яиц, 400 г сахара, цедра с 1 лимона, 400 г сливочного масла, 400 г пшеничной муки, 200 г изюма.*

Отделить в чашку 10 желтков от белков (белки же для взбивки поставить в холодное место); всыпать в желтки мелкого сахара и хорошо взбить венчиком или деревянной ложкой до бела и сюда же стереть на терке цедру с лимона, сок выжать; сливочное масло слегка подогреть настолько, чтобы можно было его стереть лопаточкой до белизны и густоты хорошей сметаны; переложить масло в желтки, хорошо смешав, всыпать муку, изюм, взбить оставшиеся белки в густую пену, переложить в тесто и, хорошо перемешав, выложить в смазанную и посыпанную мукой бисквитную форму так, чтобы форма была наполнена не более как на половину или на 3/4, поставить в не слишком жаркую печь от 3/4 до 1 часа (смотря по величине формы), вынуть, дать остыть, сложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой. (Этот пирог подается как печенье к чаю и удобен тем, что может долго стоять и не портиться).

#### *» Сибирский пирог с молотой черемухой \* «*

*7 стаканов муки, 1 стакан сливочного масла, 2 стакана молока, 1 стакан сахара, 6 яиц, 1 чайная ложка соли, 50 г дрожжей, начинка из черемухи.*

Дрожжи разводят в теплом молоке (полная норма) с четырьмя стаканами муки. Посуду с опарой завязывают салфеткой и ставят в теплое место. В готовую опару добавляют

*\*) черемуха сушеная, молотая*

сахар, яйца, соль и оставшуюся муку, в последнюю очередь кладут масло мягкой консистенции. Тесто вымешивают до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук или веселки, ставят в теплое место для увеличения его объема в два или три раза, еще раз обминают и вторично ставят на подъем. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1,5 см. Раскатанное тесто выравнивают по листу, на котором оно будет выпекаться, накатывают на скалку, выкладывают, хорошо его выравнивая, на лист, смазанный маслом. По краю пласта укладывают рантик. Лист с пирогом ставят на расстойку в теплое место на 10-15 минут. Затем на пирог укладывают начинку из черемухи, примерно слоем в 1-2 см.

Пирог ставят в печь на 30-50 минут, температура печи должна быть 200-210°C. Испеченный пирог выкладывают на стол, застланный в несколько рядов бумагой, чтобы доньшко пирога не отпотело. Совершенно остывший пирог покрывают взбитыми с сахаром сметаной или сливками.

#### *» Пирог из соленых груздей (черный) «*

*2,5 стакана муки, 100 г горчичного масла, 800 г соленых груздей, 25 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки подсолнечного масла, соль.*

2-3 луковицы мелко изрубить и поджарить в кастрюле, в 100 г горчичного масла; как только начнет лук желтеть, то сюда же в него положить 800 г промытых и нашинкованных соленых груздей, по вкусу поперчить и с луковицей слегка поджарить, приготовить дрожжевое тесто: 1 стакан чуть теплой воды, положить в нее 25 г дрожжей, размяв их и всыпав 1 стакан муки, подбив и дав подняться в теплом месте, положить в него 1 столовую ложку сахара, 2 чайные ложки соли, 2 столовые ложки подсолнечного и 2 столовые ложки горчичного масла, размешать и, еще прибавив 1,5 стакана муки, хорошо вымесить, дать еще раз подняться тесту и тогда, разделив пирог, уложить его на лист, поставив в теплое место, чтобы пирог в разделанном виде подошел, смазать его водой, с прибавлением немного постного масла, и поставить в печь. Как только порозовеет верхушка пирога, покрыть ее мокрой бумагой и,

подержав еще минут 10-15 в печке, вынуть, покрыть полотенцем, чтобы корка пирога отмякла.

В большом пироге необходимо во избежание вздутия корки сделать 2-3 надреза.

#### ❧ *Пирог со свежими грибами и рисом* ❧

Поставить кислое тесто на 2 стаканах воды и приготовить фарш из 1/2 стакана риса, который нужно отварить с солью и десятком средней величины грибов, мелко изрубленных и протушенных в масле. Грибы и рис смешать вместе с маслом, в котором тушились грибы, положить на приготовленное, раскатанное тесто и печь, как обыкновенно.

#### ❧ *Пирог «по спирали»* ❧

Замесить сдобное дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, раскатать в продолговатый пласт толщиной 1-1,5 см. Затем разрезать его в длину шириной 6-7 см. На середину каждой ленты теста укладывают густую начинку, защипывая тесто сверху. Получается длинная «трубка» из теста с начинкой внутри.

Первую трубку сворачивают на столе защипом внутрь и укладывают в центр смазанной жиром сковороды, затем по спирали укладывают остальные «трубки», пока вся сковорода не заполнится. Тесту дают подойти и выпекают при температуре 220-230 градусов 30-35 минут. Сняв пирог со сковороды, смазать его верх и бока белком, круто взбитым с сахаром.

О начинке к этому пирогу: сливовое повидло перемешивают с рублеными сушеными яблоками и курагой.

Другая начинка: яблочное повидло, в которое можно добавить и кисловатые добавки (выжимки черной смородины например). Может подойти для начинки любое иное повидло джем.

#### ❧ *Трубочки с ветчиной* ❧

*Для теста:* 500 г муки, 150 г маргарина, 40 г дрожжей, 250 г молока, немного сахара.

*Для начинки:* 200 г ветчины, 50 г сливочного масла, немного сметаны.

Дрожжи развести в сладком молоке, размешать с мукой и

маргарином и вымесить тесто туговатой консистенции. Разрезать его на 6 равных частей и оставить на доске на 1 час. Скалкой раскатать куски теста в тонкие пласты и каждый из них разрезать на 8 квадратов (края вырезать фигурными зубьями). Каждый квадрат скатать трубочкой, смазать поверхность яичным желтком и выпекать. Остывшие трубочки разрезать продольно острым ножом и наполнить ветчинной начинкой. (Ее можно также приготовить из сыра, сардин, печени).

Приготовление начинки: ветчину 2 раза пропустить через мясорубку, размешать с маслом и сметаной до пенообразного состояния.

#### ❧ *Яблоки в тесте* ❧

*500 г яблок, 2-3 столовые ложки масла, 1/4 стакана сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1/2 стакана муки, 4 яйца, 1/3 стакана молока.*

Приготовить тесто. Для этого растопленное сливочное масло смешать с яичными желтками, добавить столовую ложку сахара, муку, 1/2 чайной ложки соли, размешать и развести молоком, положить взбитые в пену яичные белки и слегка перемешать снизу вверх, чтобы белки не осели. Яблоки (лучше всего антоновские) очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ровными кружочками толщиной 1/2 см, пересыпать сахаром и дать полежать 20-30 минут. После этого каждый кусочек яблока взять вилкой, обмакнуть в приготовленное тесто и положить на сковороду с разогретым маслом. Поджаривать яблоки надо на слабом огне до тех пор, пока они не подрумянятся с обеих сторон. Сковороду с яблоками поставить на 5 минут в духовой шкаф со средним жаром. Готовые яблоки уложить на тарелку или блюдо, посыпать сверху сахарной пудрой и подать на стол. Отдельно в соуснике можно подать ягодный сироп или абрикосовый соус, можно сметану.

#### ❧ *Пирог с картофелем по-молдавски* ❧

*Для теста:* 2 стакана муки, 2 чайные ложки сахара, 50-100 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны, 0,25 чайной ложки соды, 0,25 чайной ложки соли.

*Для начинки: 300 г очищенного картофеля, 160 г брынзы, 150 г маргарина, 1 шт. репчатого лука, перец.*

Замесить пресное сдобное тесто, отделить от него 1/3 часть, а остальное тесто раскатать в пласт по размеру пирога и перенести его на смазанный маслом противень.

Вареный картофель, жареный репчатый лук, брынзу и перец пропустить через мясорубку, перемешать и равномерно уложить на пласт теста.

Из остатков теста раскатать другой пласт и покрыть им начинку. Выпекать пирог 30-40 минут при температуре 180-200°C, горячим смазать маслом.

#### *❧ Пироги с мясом быстрого приготовления ❧*

*4 стакана муки, 300 г маргарина, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды или 50 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 0,5 стакана молока или воды, фарш мясной или творожный.*

Просеянную муку смешивают с сахаром, солью и содой, собирают на столе кучкой и рубят с маргарином до состояния мелкой крупки; в собранной кучке делают углубление, вливают яйцо и, если тесто делают не на соде, а на дрожжах, заранее разведенные в молоке или воде дрожжи. Тесто быстро замешивают и раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, затем нарезают выемками или стаканом кружочки, на которые укладывают фарш.

Края лепешек соединяют и защипывают веревочкой. Пирожки укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и выпекают при температуре 260-270°C в течение 15-18 минут.

Из этого же теста можно делать ватрушки или большой пирог.

#### *❧ Чебуреки ❧*

*На 3-4 шт.: 1 стакан муки, 50 г воды (3 столовые ложки), 0,4 чайной ложки соли.*

*Для фарша: 100 г баранины, 1 шт. репчатого лука, соль, перец; яйцо для смазки теста, жир для жарки.*

Для фарша жирную баранину очищают от костей и сухожилий, затем вместе с репчатым луком пропускают через

мясорубку, добавляют соль, перец, воду и все хорошо перемешивают.

Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто, выдерживают его 30 минут и раскатывают до толщины 2 мм. Круглой выемкой вырезают лепешки, смазывают края яйцом, а на середину кладут фарш. Один край лепешки загибают, придавая чебуреку форму полумесяца.

Жарят изделия в большом количестве жира, нагретого до температуры 200°C (растительное масло, гидрожир), едят горячими.

#### *❧ Хачапури по-грузински ❧*

*Для теста: 2 стакана муки, 2 чайные ложки сахара, 50-100 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны, по 0,25 чайной ложки соли и соды.*

*Для начинки: 300 г картофеля очищенного, 100 г сыра осетинского; для смазки 1 яйцо.*

Маргарин или масло разминают до пластичного состояния. Сметану, сахар и соль перемешивают до полного растворения кристаллов сахара и постепенно добавляют в маргарин, затем перемешивают с мукой, содой и быстро замешивают тесто.

Картофель варят, растирают в пюре и смешивают с измельченным сыром, солят по вкусу.

Из теста раскатывают круглые или овальные лепешки и заделывают в них начинку. Можно хачапури сделать в виде больших ватрушек открытыми. Изделия укладывают на смазанный маслом противень, смазывают яйцом и выпекают 10-15 минут при температуре 210-230°C.

#### *❧ Пирог с капустой и рыбой ❧*

*Для теста: 400 г муки, 2 стакана воды, 20 г дрожжей, 3 ложки масла, соль.*

*Для фарша: 600 г свежей белуги, 3 стакана кислой капусты, 1 головка лука репчатого, 3 ложки масла, соль, перец.*

Приготовить тесто из муки, воды, дрожжей, 3 ложек масла и ложки соли.

Кислую капусту смешать с одной мелко изрубленной луковичей, посолить и, немного посыпав перцем, положить в кастрюльку, прибавив масло, тушить под крышкой до мягкости капусты, подливая понемногу рыбного бульона, чтобы капуста не подгорала. Свежую белугу разрезать тонкими ломтиками, обланжировать кипятком и, перемешав с приготовленной капустой, начинить этим фаршем пирог и испечь, как обыкновенно.

### *» Пирог с капустой и грибами «*

*Для теста:* 500 г муки, 25 г маргарина или сливочного масла, 75 г дрожжей, 25 г сахара, 15 г соли.

*Для начинки:* 200 г белых грибов, 250 г капусты, 50 г растительного масла, 2 яйца, 15 г репчатого лука, 10 г зелени петрушки и укропа, 1 г перца.

Приготовление начинки: капусту мелко нарежьте и поджарьте на растительном масле до готовности. Грибы очистите, промойте и отварите в подсоленной воде. Отвар можно использовать для приготовления другого блюда. Грибы нашинкуйте, спассеруйте вместе с подготовленным репчатым луком, зеленью петрушки, укропа и перцем, смешайте с капустой. Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, разделите на куски и раскатайте в пласт круглой формы толщиной в 5-8 мм. На один пласт положите начинку, прикройте сверху вторым пластом, края смажьте яйцом и защипните. Подготовленный пирог оставьте на некоторое время для расстойки, затем смажьте яйцом и выпекайте.

### *» Мясной пирог с зеленым горошком «*

*Для теста:* 450 г муки, 25 г маргарина или сливочного масла, 20 г дрожжей, 5 г соли.

*Для начинки:* 300 г говяжьего или свиного мяса, 200 г зеленого горошка, 3 яйца, 50 г черствого хлеба, 5 г укропа, 5 г петрушки, 30 г растительного масла.

Приготовьте дрожжевое безопарное тесто. Разрежьте его на куски и раскатайте в прямоугольные лепешки, дайте им расстяться, положите фарш, выровняйте его ножом, накройте сверху другими лепешками и защипните края. Из оставшихся

кусочков теста с помощью ножа или специальных выемок сделайте разнообразные звездочки, листики, цветы и украсьте пирог.

За 10-15 минут до выпечки смажьте пирог взбитым яйцом.

Приготовление начинки: мясо очистите от пленок и сухожилий, разрежьте на небольшие кусочки, добавьте хлеб, намоченный в воде или молоке, и пропустите все через мясорубку, влейте выделившийся мясной сок, положите соль, сырые яйца, укроп, петрушку, растительное масло и поджарьте до румяного цвета. В охлажденный фарш добавьте горошек.

### *» Рисовый пирог с мясом «*

*Для теста:* 400 г муки, 20 г маргарина или сливочного масла, 20 г дрожжей, 5 г соли.

*Для начинки:* 150 г риса, 300 г мяса (говядины или нежирной свинины), 5 яиц, 10 г репчатого лука, 30 г растительного масла, 5 г зелени петрушки, 1 г перца.

Приготовьте дрожжевое тесто безопарным способом. Готовое тесто поместите в широкую посуду, поставьте в теплое место на 1,5-2 часа и, когда объем увеличится в несколько раз, обомните. После обминки тесто выложите на подпыленный мукой стол и разделайте: ножом отрезайте кусочки и раскатывайте их в квадратики. На квадратные лепешки, края которых смажьте яичной смесью, уложите равномерным слоем фарш, залепите их и положите на смазанный жиром металлический лист швом вниз. Через 15 минут поверхность пирогов смажьте яйцом и поместите в духовку.

### *» Пирог с творогом и овощами «*

*Для теста:* 400 г муки, 50 г маргарина, 25 г дрожжей, 50 г растительного масла, 3 яйца, 5 г соли.

*Для начинки:* 200 г творога, 2 яйца, 100 г моркови, 100 г цветной капусты, 150 г сахара.

Для пирогов использовать дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом. Из теста раскатайте лепешки толщиной 8-10 мм, уложите на них фарш, залепите и оставьте на 20 минут. Затем смажьте пироги взбитой яичной массой и выпекайте в горячей духовке.



Приготовление начинки: свежий творог протрите через сито, добавьте немного муки, сахар, 2 сырых яйца и перемешайте. Морковь и цветную капусту отварите и протрите. Протертые овощи соедините с подготовленным творогом и хорошо вымешайте.

### ❧ *Пирог с фасолью* ❧

*Для теста:* 450 г муки, 25 г маргарина, 5 г дрожжей, 5-8 г соли.

*Для начинки:* 500 г фасоли, 20 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 5 г перца, 5 г чеснока, 10 г зелени укропа или петрушки.

Приготовление начинки: белую фасоль переберите, промойте, залейте теплой водой на 6-7 часов, затем воду слейте, фасоль еще раз промойте и отварите. Вареную фасоль выньте из отвара, протрите через сито, заправьте солью, перцем, чесноком, укропом, луком, поджаренным на растительном масле, слегка разбавьте отваром и взбейте.

На раскатанный толщиной 5-6 мм пласт теста, приготовленного опарным или безопарным способом, уложите тертую фасоль, края пласта смажьте яичной смесью и защипните. Оставьте пирог на некоторое время расстояться, смажьте яйцом и выпекайте при температуре 220-260°C.

### ❧ *Пирог с виноградом* ❧

*Для теста:* 400 г муки, 20 г маргарина, 40 г сахара, 5 г дрожжей, 6 г соли, 8 яиц.

*Для начинки:* 500 г винограда.

В посуду налейте воду, подогретую до 30°C, растворите в ней дрожжи, соль, сахар, яйца (4 штуки), просейте муку и замесите тесто, следя за тем, чтобы масса получилась однородной, без комков. Когда тесто будет почти замешано, добавьте в него подогретый маргарин и снова перемешайте. Готовое тесто накройте и поставьте в теплое место для брожения. Через 1,5-2 часа тесто обомните, чтобы удалить избыток углекислого газа, и оставьте еще на 30-50 минут. Еще раз обомните и подготовьте тесто к разделке.

Посыпьте стол мукой, раскатайте на нем пласт теста, положите на него плотно друг к другу промытый сладкий виноград (в сладко-кислые сорта добавьте немного сахара), смажьте края теста взбитой яичной массой и защипните. Пирог уложите на слегка смазанный маслом металлический лист или сковородку швом вниз.

Подготовленному пирогу дайте немного постоять. Когда он увеличится в объеме, смажьте его яичным желтком и выпекайте при температуре 200-250°C.

## РАССТЕГАИ

В. А. Гиляровский в своей книге «Москва и москвичи» писал: «Трактир Егорова, кроме блинов, славился рыбными расстегаями. Это — круглый, во всю тарелку, пирог с начинкой из рыбного фарша с визигой, а середина открыта... К расстегаям подавался соусник ухи...»

В наше время известны расстегаяи московские с мясом и яйцом, грибами и рисом, с рыбой и даже с брынзой. От обычных пирогов расстегаяи отличаются главным образом формой. Чаше расстегаяи имеют круглую форму с открытой серединой. Выпекают и маленькие расстегаяи, круглые и в виде лодочки, но всякий раз середина их должна быть открыта.

Расстегаяи — пироги закусочные. Подают их также к крепкому мясному бульону или же ухе.

### ❧ *Расстегаяи рыбные* ❧

*Для теста:* 1 кг муки, 2 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 40 г дрожжей.

*Для фарша:* 300 г рыбы (филе без костей), 200-300 г рисового фарша.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом более густой консистенции. Готовое тесто раскатывают на столе, подпыленном мукой, в пласт толщиной 0,5 см. Выемкой или стаканом нарезают кружки, которые слегка раскатывают скалкой.

На каждый кружок из теста кладут рисовый фарш, а на середину фарша укладывают кусочек рыбы. Края расстегая

защипывают, оставляя середину открытой. Приготовленные таким образом расстегаи укладывают на противень, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 15-20 минут.

Смазанные яйцом расстегаи выпекают при температуре 220-230°C. Испеченные расстегаи смазывают маслом, выкладывают на блюдо и закрывают салфеткой, слегка увлажненной.

#### *❧ Расстегай московский с мясом и яйцом ❧*

*800 г мяса (мякоти), 70 г маргарина, 5 яиц, соль, перец по вкусу, масло для смазывания поверхности.*

Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на противень и припустить. Еще раз пропустить мясо через мясорубку, добавить соль, перец, рубленое яйцо. Из теста сформовать шарики массой примерно 150 г, дать им расстояться 8-10 минут, раскатать круглые лепешки, положить на них начинку по 70-80 г, края защипить. Сформованные расстегаи положить на листы, оставить на 10-15 минут для расстойки, смазать желтком, затем выпекать при температуре 210-220°C. После выпечки смазать сливочным маслом.

Подают расстегаи горячими с мясным бульоном.

#### *❧ Расстегай московский с грибами и рисом ❧*

*200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 2-3 столовые ложки маргарина, 100 г риса, соль, перец по вкусу, 25 г сливочного масла для смазывания расстегаев после выпечки.*

Сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить ножом либо сечкой. Мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить к нему грибы и все жарить 3-5 минут, после чего охладить, смешать с рассыпчатым рисом, сформовать расстегаи и выпекать. Подавать с грибным бульоном.

### *Ж У Л Б Я Ж И*

Кулебяка — это пирог овальной продолговатой формы, более высокий и выпуклый, чем закрытый. Отличается от пирога только формой и большим количеством начинки. Куле-

бяку можно изготовить как из дрожжевого, так и из слоеного теста. При этом дрожжевое тесто отличается большим содержанием сдобы, а начинка, как правило, состоит из нескольких продуктов, переслоенных блинами или тонкими слоями, выпеченными из того же теста. В качестве начинки для кулебяки можно использовать капусту, грибы, мясо, рыбу, каши, курятину и др.

Формуют кулебяку по-разному. Можно раскатать нижний и верхний овалы отдельно и, защипив, склеив оба слоя, оформить кулебяку. Существует и другой способ: раскатывают лепешку вдвое большего размера, на середину выкладывают начинку, соединяют края, защипывают, переворачивают кулебяку швом вниз и укладывают на противень, смазанный жиром, затем украшают элементами из теста, дают время для расстойки, смазывают поверхность желтком, накальвают и выпекают.

Оформляют кулебяку по-разному. Если, к примеру, кулебяка с мясом или свиной с картофелем, можно придать пирогу форму поросенка. Здесь нужно помнить вот что: ушики и пяточок, чтобы лучше сохранить форму, делают из более крутого теста, изюминками или горошинками перца можно сделать глаза. Кулебяку с рыбой можно оформить в виде «чудаюда рыбы-кита», а можно сочинить композицию из цветов, колосьев, как подскажет вам фантазия, или нанести на поверхность переплеты из тонких полосок теста. Подают кулебяку к мясному, грибному или рыбному бульону, а также как закуску. Тогда к кулебяке подают сметану или сметанный соус.

#### *❧ Кулебяка с мясом ❧*

Тесто приготовить по основной рецептуре.

*Для начинки: 1 кг говядины, 1-2 головки репчатого лука, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки масла или сливочного маргарина, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, 1-2 желтка для смазывания.*

Замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, дважды сделать обминку. Раскатать тесто в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной 12-13 см. Отварить мясо, пропустить через

мясорубку или мелко порубить, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. Начинку, чтобы была сочной, полить бульоном, выложить горкой, покрыть слоем теста толщиной около 0,7 см, защипить края. Поверхность украсить элементами из теста и оставить кулебяку в теплом месте на 15-20 минут для расстойки. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком. Выпекать при температуре 210-220°C до готовности.

Подавать к мясному бульону, чаю. Можно приготовить кулебяку и с любыми другими начинками. Нужно только помнить, что начинки для кулебяки должны быть готовыми, т.е. прошедшими тепловой обработкой.

#### *» Кулебяка «*

*500 г пшеничной муки высшего сорта, 30 г сахара, 30 г сливочного масла или маргарина, 7 яиц, 200 г молока, 70 г репчатого лука, 70 г растительного масла, соль и перец по вкусу.*

Для кулебяки требуется большое количество фарша. Чтобы избежать отмокания, каждый слой начинки перекладывают выпеченным блинчиком.

Готовое тесто раскатывают в пласт (толщина — около 1 см, ширина — около 20 см, длина — по размеру листа) и кладут на полотенце, посыпанное мукой.

Для начинки используют рубленые сваренные вкрутую яйца и рыбный фарш. Сырое филе рыбы выкладывают на блинчики, сверху покрывают начинкой из яиц, солят и перчат. Затем кладут слой пассерованного в подсолнечном масле лука, закрывают блинчиками и тестом.

Края нижнего слоя блинчиков заворачивают, закрывая им фарш. Края теста заворачивают и защипывают. Сформованную кулебяку переносят на лист, смазанный маслом. Поверхность смазывают яйцом и дают подойти в течение 20-30 минут в теплом месте. Перед выпечкой кулебяку снова смазывают яйцом, прокалывают для выхода пара при выпечке и выпекают при температуре 230-250°C в течение 40-50 минут.

После выпечки кулебяку оставляют на 10 минут на листе, затем снимают, накрывают полотенцем, чтобы сохранить мягкую корочку.

#### *П И Ц Ц А*

Пицца — это своеобразный пирог. В русском варианте представляет собой открытый пирог со всевозможными начинками или блин с припекою.

Выпекают пиццу из дрожжевого, слоеного, пресного теста. Для начинок годятся ветчина, сосиски, сардельки, сваренные вкрутую яйца, сыр, грибы (чаще шампиньоны), помидоры, сладкий болгарский перец, речатый лук, лук-порей, молодые кабачки диаметром не более 2 см, такие же баклажаны, стручки молодой зеленой фасоли, свежая морковь, нарезанная узкими длинными (3-4 см) брусочками, маслины, оливки, майонез, томат-паста, зелень укропа, петрушки, сельдерея. Важным достоинством пиццы является то, что на ее изготовление не требуется больших затрат труда и времени. Это, можно сказать, экспресс-блюдо. При этом пиццу охотно едят и взрослые, и дети. Ее подают и к завтраку, и к обеду, и к ужину, к кофе или чаю. Как и пирог, пиццу удобно взять в дорогу, в лес, на рыбалку. Кстати, успех пикника на лоне природы в значительной мере зависит от вкуса и художественного оформления этого лакомства. Итак, несколько вариантов пиццы.

#### *» Пицца по-итальянски «*

*Для теста: 200 г муки, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, щепотка соли.*

*Для начинки: 200 г сыра, 500 г очищенных и нарезанных на толстые ломтики помидоров, 5 сарделек, черный или красный молотый перец, соль, 1-2 столовые ложки растительного масла.*

В теплом молоке растворяют дрожжи, соль, добавляют растительное масло, муку и замешивают тесто. Тесто оставляют на один час в теплом месте, делают обминку и выкладывают в форму для выпекания или в широкую сковороду. Форма

должна быть достаточно высокой, так как пицца во время запекания поднимается.

Тесто смазывают маслом, посыпают мелко нарубленным или натертым сыром, кладут сверху слой помидоров, очищенных от кожи и нарезанных крупными дольками. Сардельки нарезают вдоль и укладывают в виде решетки сверху, посыпают солью, перцем и сбрызгивают оставшимся маслом. Выпекают в течение 30 минут.

#### ❧ *Пицца с шампиньонами* ❧

*Для теста:* 200 г муки, 20 г дрожжей, 60 г растительного масла, 20 г маргарина,

*Для начинки:* репчатый лук, чеснок, 500 г свежих шампиньонов, черный молотый перец, 100 г ветчины, 100 г тертого сыра.

Измельчают дрожжи в теплой воде. В муку добавляют соль, растительное масло, соединяют с дрожжами и готовят тесто. После брожения тесто раскатывают в виде лепешки и укладывают на основание формы. На маргарине обжаривают нарезанный кубиками репчатый лук, кружочками – шампиньоны, чеснок. Солят, перчат. На дрожжевое тесто укладывают полоски ветчины, обжаренные грибы с луком. Посыпают тертым сыром и запекают 30 минут при температуре 200°C.

#### ❧ *Пицца по-римски* ❧

250 г муки, 50 г маргарина, соль, 1/8 л молока или воды, 15 г дрожжей, растительное масло, 400 г измельченной говядины, 1 сырое яйцо, 80 г томатной пасты, 20 г панировочных сухарей, черный молотый перец, зеленый лук, 175 г сыра, зелень петрушки.

Готовят дрожжевое тесто из муки, маргарина, соли, растворенных в молоке дрожжей. После брожения тесто раскатывают, укладывают в смазанную форму. Измельченную говядину, к которой добавляют сырые яйца, томатную пасту, соль, перец, выкладывают на тесто. Сверху в фарш слегка вдавливают нарезанный кубиками сыр, сбрызгивают растительным маслом и запекают около 25 минут.

#### ❧ *Пицца с грибами* ❧

*Для теста:* 2 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

*Для начинки:* 500-600 г свежих грибов (или соленых), 2-3 ложки сливочного или растительного масла для жаренья грибов, 2-3 яйца, 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3-5 луковиц.

Замесить тесто из масла, сметаны и муки, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6-0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку из обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку.

Выпекать до готовности. Подавать пиццу горячей к грибному бульону, чаю, кофе.

#### ❧ *Пицца с колбасой* ❧

*Для теста:* 2 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны.

*Для начинки:* 200 г сыра, 150 г колбасы, 5-6 помидоров, 2 луковицы, соль, перец по вкусу, зелень петрушки, 2-3 столовые ложки растительного масла.

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, оставить на 20 минут, прикрыв полотенцем. Раскатать тесто ровным слоем толщиной 0,6-0,7 см, перенести на скалке на противень, расправить, по краю теста уложить жгутик, смазать его желтком. Сверху выложить колбасу, нарезанную мелкими кубиками, обжаренный лук, ломтики помидоров, приправить солью и перцем, посыпать сыром и мелко нарубленной зеленью петрушки, сбрызнуть маслом.

Выпекать до готовности при температуре 210-220°C. Подавать горячей к чаю или кофе.

**» Пицца с луком и сыром «**

**Для теста:** 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны.

**Для начинки:** 5-7 небольших луковиц, лучше овальной формы, 2-3 красных помидора (сливовидной формы), 200 г сыра, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

Замесить тесто, разделить его на три равные части. Каждую часть раскатать в виде тонкого кружка, положить на противень, поверхность теста смазать желтком, положить в центр кружок помидора, посолить, вокруг расположить в виде цветка овальные ломтики репчатого лука, слегка поджаренного с обеих сторон, затем «ожерелье» из кружков помидора и, наконец, по краю — «цепочку» из кубиков сыра. Часть сыра можно натереть на мелкой терке и посыпать им пиццу.

Можно приготовить пиццу и иначе.

Все тесто раскатать в виде прямоугольника по размеру противня, поверхность смазать желтком, положить начинку, испечь. При подаче нарезать на куски и выложить их на блюдо. Выпекать в духовом шкафу при температуре 230-240°C до готовности. При выпечке кубики сыра слегка оплавляются и образуют кружевную кромку пиццы. Подавать пиццу горячей к чаю или кофе.

**КУРНИК**

Курник — обрядовый свадебный пирог в виде купола. В качестве начинки для курника можно использовать куриное мясо, отваренные куриные гребешки, белые грибы, рис, рубленое или нарезанное кружочками сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки.

По давней традиции курник выпекали и в доме жениха, и в доме невесты. Пирог жениха украшали человеческими фигурками из теста, что символизировало прочность молодой семьи; пирог невесты — цветами, что символизировало красоту и нежность.

Курник обычно выпекают из сдобного пресного теста, поскольку оно лучше сохраняет при выпечке рисунок. Можно выпечь такой пирог из слоеного пресного теста.

**Для теста** требуется: 350 г муки, 90 г масла, 15 г сахара, 1 яйцо, 75 г молока или сливок, 30 г сметаны, 4 г соли, 3 г соды.

**Для начинки:** 1 курица, 300 г белых грибов, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 стакан риса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

**Для соуса:** 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 стакана крепкого куриного бульона, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, 200 г шампиньонов.

**Для смазывания:** 2 желтка.

Замесить сдобное пресное тесто. Для этого растопить масло, добавить к нему сливки, сметану, яйцо, сахар, соль, все хорошо перемешать, а затем добавить смешанную с содой муку. Отварить курицу, снять мясо с костей, нарезать кусочками, заправить соусом. Отварить рис, заправить маслом, охладить, добавить рубленое сваренное вкрутую яйцо, зелень. Потушить на масле свежие белые грибы и заправить соусом.

Из теста и начинок сформировать пирог. Для этого отделить четвертую часть теста для «крышки», а из оставшегося теста раскатать круглую лепешку толщиной 1-1,5 см и положить в смазанную маслом форму или сковороду, перекрыв края формы. На лепешку слоями положить начинки: рис, нарезанные кружками яйца, курятину, грибы, вновь рис и т.д., придавая пирогу форму купола. Затем из оставленного теста раскатать «крышку», сделать в ней крестообразные надрезы (чтобы ровнее легла), покрыть пирог, украсить различными элементами из теста. Поверхность пирога смазать желтком. В центре «крышки» (купола) сделать фигурное отверстие (для выхода пара при выпечке).

Выпекать при температуре 220°C. Когда корочка зарумянится, пирог готов.

К курнику подают соус, для приготовления которого нужно растереть с мукой 1 столовую ложку сливочного масла, разбавить бульоном и добавить сливки. Проварить смесь на пару до сметанообразной консистенции, снять с огня и при непрерывном помешивании заправить растертыми с 1 столовой ложкой сливочного масла желтками.

**❧ Курник — русский слоеный пирог (1 способ) ❧**

Замесите 500 г пресного слоеного теста (полкило муки на неполный стакан молока) и 200 г пресного жидкого теста (неполный стакан муки на полстакана молока) — из него вы испечете блинчики. Приготовьте четыре вида фарша: из курицы — мякоть вареной курицы (120 г) нарежем мелкими кусочками и заправим чайной ложкой масла; из риса — неполный стакан риса припустим с чайной ложкой масла и смешаем с одним рубленным яйцом; из грибов — 120 г белых грибов или шампиньонов обварим, нашинкуем, слегка обжарим с чайной ложкой масла и добавим в них примерно 5 вареных шинкованных куриных гребешков (можно без них); из яиц — два вареных яйца мелко нашинкуем, добавим 2 чайные ложки распущенного масла, рубленую зелень петрушки и укропа.

Теперь слоеное тесто раскатываем в лепешку толщиной 0,5 см, делим на 2 части: одна поменьше — основная, другая побольше — крышка. На основную лепешку кладем блинчики и затем фарш, в такой последовательности: блинчик, поверх него слой фарша из риса; блинчик — фарш из грибов; блинчик — фарш из яиц; блинчик — фарш из курицы. Пирог, накрытый второй большой лепешкой из слоеного теста, должен иметь форму конуса. Края верхней и нижней лепешек защипываются. Не забудьте основание смазать яично-молочной смесью. А чтобы курник гляделся веселее, украсьте его бордюром и узорами из теста, обмажьте яйцом и поставьте выпекать, сделав проколы, на 40-50 минут.

**❧ Курник (2 способ) ❧**

**Для теста:** 500 г муки, 2 яйца, 70 г сливочного масла, 170 г молока (или воды), 1,5 г соды, 15 г сахара, 4 г (неполная чайная ложка) соли.

**Для блинчиков:** 40 г муки, 1/4 яйца, 100 г молока, соль по вкусу.

**Для первого фарша:** 1/4 стакана риса, 1 яйцо, 10 г петрушки, 20 г сливочного масла.

**Для второго фарша:** 500 г курицы, 20 г масла.

**Для третьего фарша:** 200 г свежих грибов (или 50 г сушеных), 20 г сливочного масла, 1 луковица.

Курник пекут из пресного сдобного теста. В молоке (воде) комнатной температуры растворим соль, сахар и из половины муки замесим тесто, добавив яйца и размягченное масло. Когда тесто станет однородным, всыплем в него остальную муку, смешанную с содой. Тщательно перемешиваем. Из теста будем раскатывать 2 круглые лепешки толщиной приблизительно полсантиметра. Диаметр лепешек разный — 25 и 40 см.

Из жидкого пресного теста испечем 4-5 блинчиков.

Для первого фарша: сварить рассыпчатый рис, яйцо отварить вкрутую и нарезать, мелко нарубить зелень петрушки. Соединить все вместе, заправить массу сливочным маслом и посолить.

Для второго фарша: мелко нарезанную мякоть курицы заправить растопленным сливочным маслом и посолить.

Для третьего фарша: поджарить свежие грибы, мелко нарезать и соединить с тонко нашинкованным пассерованным репчатым луком. Если берете для фарша сухие грибы, их предварительно замочите, а потом отварите.

На лепешку меньшего размера положите блинчик, на него ровным слоем один из фаршей, опять блинчик — и второй фарш, снова блинчик — третий фарш и прикройте его последним блинчиком. А оставшейся лепешке большого размера сделайте по краям четыре радиальных разреза. Затем накройте курник этой лепешкой и защипите края обеих лепешек и края разрезов на верхней лепешке. Разрезы сыграют роль как бы своеобразных «вытачек» — по форме пирог должен напоминать четырехгранную шапку.

Сверху курник обязательно украшают фигурными вырезками из теста — их можно нарезать в виде кружочков, сердечек, елочек — и смазывают яйцом. Выпекают при температуре 200-220°C 25-30 минут.

*НАЧИНКИ И ФАРШИ**Начинки и фарши для выпечки из дрожжевого теста**Из вареного мяса*

300 г говядины, 30 г лука, 20 г сливочного масла, 1/6 чайной ложки перца, соль — по вкусу.

Вареную говядину нарезают мелкими кубиками и пропускают через мясорубку или рубят на доске. На сковороде поджаривают мелко нарезанный лук, смешивают с мясом и снова поджаривают в течение 4-5 минут, добавляют перец, соль по вкусу и 2-3 ложки говяжьего бульона, чтобы фарш был более сочным.

*Из сырого мяса*

300 г мяса, 30 г лука, 20 г жира, перец, соль — по вкусу, 1 чайная ложка муки.

Мякоть говядины, баранины или нежирной свинины нарезают на небольшие куски по 40-50 г, обжаривают в жире, кладут в плоскую кастрюлю, добавляют воду или бульон и тушат под закрытой крышкой. После готовности мяса бульон сливают и готовят из него соус: репчатый лук мелко шинкуют и слегка обжаривают с жиром; муку обжаривают без жира до светло-коричневого цвета и соединяют с луком; добавляют бульон и варят около 30 минут, помешивая, чтобы соус не подгорел. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют перец, соль и смешивают с бульоном.

*Из ливера (печень, легкое, сердце)*

100 г печени, 200 г легкого, 200 г сердца, 30 г лука, соль, перец — по вкусу, 30 г жира.

Печень зачищают от протоков, снимают пленку, нарезают ломтиками толщиной 1-2 см, посыпают солью и обжаривают (пока не исчезнет кровь). Пережаривать ее не следует. Легкое жарят большими кусками (200-400 г), сердце — маленькими. Все части ливера пропускают через мясорубку, добавляют поджаренный мелко нарубленный лук, соль, перец и перемешивают.

*Из печени и гречневой крупы*

70 г гречневой крупы, 100 г печени, 30 г лука, 30 г жира, соль, перец — по вкусу, 1 чайная ложка муки.

*Из дичи или домашней птицы*

400 г дичи или домашней птицы, 30 г жира, 1 чайная ложка муки, 1/3 стакана молока, соль, зелень — по вкусу.

Дичь или домашнюю птицу зажаривают или варят до готовности, отделяют мясо от костей и мелко рубят. Муку без жира обжаривают до светло-коричневого цвета и разводят молоком так, чтобы не было комочков, затем добавляют соль по вкусу, мелко нарезанную зелень, хорошо перемешивают и добавляют в мясо.

*Из шпика свиного*

350 г копченой свиной грудинки, 30 г лука, перец — по вкусу.

Грудинку мелко нарезают кубиками, перчат и слегка обжаривают с измельченным луком.

*Из рыбы*

800 г рыбы, 40 г растительного масла, 50 г репчатого лука, 1 веточка зелени укропа, соль — по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи и, удалив внутренности, промывают в холодной воде. Мякоть рыбы отделяют от костей, нарезают небольшими кусочками, солят и поджаривают на масле. Прибавляют поджаренный лук, мелко нарезанный укроп. В начинку можно положить мелко нарезанные яйца.

*Из рыбы и риса*

400 г рыбы, 150 г риса, 25 г сливочного масла, 40 г растительного масла, 20 г репчатого лука, соль, перец — по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, внутренностей, промывают, отделяют мякоть от костей, нарезают маленькими кусочками и поджаривают в масле. Затем смешивают со сваренным рисом и растопленным сливочным маслом, поджаренным мелко нарезанным луком, солью, перцем.

**Из свежих грибов**

400 г вареных грибов, 40 г растительного масла, 30 г лука, 50 г сметаны, соль — по вкусу.

Очищенные, промытые грибы варят, нарезают ломтиками и прожаривают в масле, затем добавляют сметану, тушат 2-3 минуты, кладут поджаренный лук, соль — по вкусу и перемешивают.

**Из соленых грибов**

400 г соленых грибов, 100 г лука, 60 г растительного масла.

Соленые грибы хорошо промывают под проточной водой, отжимают, мелко рубят. На сковороде обжаривают мелко нарезанный лук, добавляют грибы и обжаривают все вместе.

**Из сухих грибов**

100 г сухих грибов, 30 г лука, 1 чайная ложка муки, соль — по вкусу.

Сушеные грибы перебирают, замачивают на 1-2 часа, промывают, варят, мелко рубят и обжаривают в большом количестве жира. На грибном отваре готовят соус: обжаривают муку до светло-коричневого цвета, разбавляют 3-4 ложками грибного бульона и заправляют им обжаренные грибы, смешанные с жареным луком.

**Примечание.** Все грибные начинки можно приготовить с добавлением вареного риса или саго.

**Из риса, пшена, гречки**

80 г риса, 100 г пшена или гречки, 1 яйцо, 25 г сливочного масла, соль — по вкусу.

В кипящую подсоленную воду всыпают перебранную и промытую крупу и варят рассыпчатую кашу. В нее добавляют рубленые яйца, сливочное масло.

**Из соленых огурцов**

400 г огурцов, 100 г лука, 60 г растительного масла яйцо.

Плотные соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками, кладут в плоскую кастрюлю, добавляют

немного воды и тушат в течение 3-5 минут, затем огурцы откидывают на сито, соединяют с рубленым яйцом и поджаренным луком.

**Из саго**

200 г саго, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 2 веточки зеленого лука, соль — по вкусу.

Саго промывают в холодной воде, опускают в подсоленный кипяток (4-5 стаканов) и, помешивая, варят 20-25 минут, пока саго не станет прозрачным. Вареное саго откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. Затем прибавляют растопленное сливочное масло, рубленые яйца, соль, мелко нарезанную зелень лука.

**Из свежей капусты**

300 г капусты, 1 яйцо, 25 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, соль — по вкусу.

Капусту зачищают, мелко рубят (если она горчит, ошпаривают), кладут тонким слоем (3-4 см) в плоскую кастрюлю или на сковороду с нагретым жиром и жарят до полуготовности, периодически помешивая, подсаливают, добавляют рубленые яйца и поджаренный лук.

**Из квашеной капусты**

250 г капусты без рассола, 30 г растительного масла, 20 г репчатого лука, 0,5 чайной ложки сахара, соль — по вкусу.

Квашеную капусту отжимают от рассола (если попадают крупные частицы, то их рубят ножом), кладут в плоскую посуду, добавляют жир, слегка обжаренный лук и тушат. В конце тушения добавляют сахар и, если нужно, соль.

**Из квашеной капусты с грибами**

150 г капусты без рассола, 50 г сушеных грибов, 30 г репчатого лука, 50 г растительного масла.

Квашеную капусту отжимают от рассола, хорошо промывают, снова отжимают, складывают в кастрюлю, добавляют растительное масло и тушат до готовности. Сваренные грибы мелко рубят, поджаривают вместе с мелко нарубленным луком и соединяют с тушеной капустой.



**Из зеленого лука с яйцами**

400 г зеленого лука, 5 яиц, 25 г сливочного масла.

Очищенный зеленый лук нарезают, слегка поджаривают в масле, смешивают с рублеными яйцами, солью.

**Из картофеля**

300 г очищенного картофеля, 1/4 стакана молока, 50 г репчатого лука, 100 г свиного сала, 1 яйцо.

Картофель варят, сливают воду, слегка подсушивают и делают пюре. Сало режут на маленькие кусочки, поджаривают с луком и добавляют в пюре. Все хорошо перемешивают.

Вместо сала можно использовать масло сливочное, куриный жир.

**Начинки для открытых пирогов из дрожжевого и песочного теста****Начинка из сыра, колбасы и помидоров**

200 г сыра, 200 г вареной или полукопченой колбасы, 3-4 помидора, 1 маленький соленый огурец, 6 соленых килек, 2 столовые ложки растительного масла.

Сыр и колбасу нарезать на кубики и положить ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста. Сверху разместить ломтики помидоров и огурца, затем филе килек. Начинку смазать сверху растительным маслом.

**Начинка из овощей и колбасы**

300 г вареных или тушеных овощей — зеленый горошек, фасоль, цветная капуста, 200 г вареной колбасы, 3-4 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки сметаны, красный или черный перец, 100 г сыра, 1-2 столовые ложки растительного масла.

Отварные овощи вынуть из отвара, дать стечь воде и разложить равномерно вместе с кубиками колбасы на смазанной растительным маслом поверхности теста. Томатное пюре и сметану перемешать, проварить, посолить, заправить и вылить на начинку, сыр нарезать маленькими треугольниками и воткнуть в начинку.

**Начинка мясная**

400-500 г фарша из говядины, 1 яйцо, 2 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль, перец, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, 150 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла.

Мясной фарш смешать с томатным пюре, сметаной, яйцом, панировочными сухарями и измельченной зеленью, посолить, заправить перцем. Начинку положить ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста. Сыр нарезать маленькими треугольниками и воткнуть их в фарш.

**Начинка рыбная**

400 г тушеного рыбного филе, 100 г маринованного лука, 200 г мелких свежих или консервированных томатов, эстрагон, перец черный, 100-150 г сыра

Рыбу вынуть из отвара и дать жидкости стечь. Выложить рыбу ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста, украсить маленькими помидорами и маринованными луковичками, посыпать красным или черным перцем и измельченным эстрагоном или рубленой зеленью укропа. Сыр нарезать на маленькие кубики, которые равномерно распределить по поверхности начинки. Вместо тушеной рыбы можно использовать рыбные консервы.

**Начинка из лука и помидоров**

2-3 крупные головки лука, 2-3 столовые ложки растительного масла, соль, перец, 5 столовых ложек тертого сыра, помидоры.

Лук нарезать кольцами и слегка подрумянить в растительном масле. Охлажденный лук выложить на смазанную растительным маслом поверхность теста, сверху разложить кружки помидоров, посыпать солью, перцем и тертым сыром.

**Начинка из квашеной капусты и грибов**

250 г квашеной капусты, 2 столовые ложки томатного пюре, 200 г белых грибов или шампиньонов, 2 столовые ложки растительного масла, красный перец, 100 г сыра.

Квашеную капусту промыть, потушить и смешать с томатным пюре, выложить равномерным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста, на капусту положить обжаренный рубленый лук, затем обжаренные на сливочном масле и тушеные брусочки грибов, посыпать красным перцем. Сыр нарезать на мелкие кубики и разложить по начинке.

#### ❧ *Начинка из сыра* ❧

2 головки лука, 2 столовые ложки растительного масла или растопленного сливочного, 4 яйца, 150 г тертого сыра, 4-5 столовых ложек молока, соль, перец.

Лук нарезать тонкими ломтиками и потушить в растительном или сливочном масле. Поверхность теста покрыть тушеным луком. Яйца смешать с молоком, тертым сыром, посолить, заправить перцем. Смесь вылить на лук. Пирог с такой начинкой выпекать, пока не свернутся яйца.

#### ❧ *Начинка из копченого мяса* ❧

150-200 г копченого мяса или ветчины, 3-4 яйца, 0,5 стакана молока или сметаны, 150-200 г сыра, соль, перец.

Копченое мясо или ветчину нарезать маленькими кубиками и равномерно распределить по поверхности выложенного на дно формы теста. Яйца смешать с молоком или сметаной и тертым сыром, посолить и поперчить. Залить смесью кубики мяса или ветчины. Выпекать пироги с такой начинкой, пока не свернутся яйца. Так же готовится начинка из копченой рыбы.

#### ❧ *Начинка из лука* ❧

400 г лука, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 2-3 столовые ложки молока, соль, 100 г сыра, 100-150 г ветчины.

Лук очистить, нарезать кольцами и слегка обжарить в масле. Охлажденный лук положить на тесто, яйца смешать с молоком и тертым сыром, посолить и вылить на лук. Сверху положить тонкие ломтики ветчины. Выпекать пирог, пока яйцо не загустеет.

#### ❧ *Начинка из мяса и овощей* ❧

250-300 г нежирного фарша из говядины, 1 крупная головка лука, 2-3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, перец черный, майоран, базилик, 2 зеленых стручка перца — можно консервированных или 1-2 небольших консервированных огурца, 3-4 стакана бульона, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 100 г сыра, 2 яйца, 0,5 стакана молока или сливок, соль.

Лук мелко изрубить, обжарить на жире до золотистого цвета, прибавить фарш и жарить, помешивая вилкой, 2-3 минуты. Затем добавить бульон, нарезанный соломкой перец или огурцы, панировочные сухари и посолить. Охлажденную начинку смешать с тертым сыром и выложить на испеченную основу пирога. Яйца смешать с молоком или сливками, посолить, залить начинку этой смесью и продолжать выпекание пирога еще 20-30 минут.

#### *Начинка для выпеченных изделий из песочного, слоеного и заварного теста*

##### ❧ *Начинка из сыра* ❧

100-150 г подсохшего сыра, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, красный или черный перец, 0,5 столовой ложки томатной пасты.

Сыр натереть и смешать со сметаной, майонезом, томатной пастой и пряностями. Заполнить начинкой выпеченные охлажденные корзиночки из песочного теста или заварные кольца.

##### ❧ *Начинка из ветчины* ❧

150 г простой ветчины, 5 столовых ложек тертого сыра, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, 0,5 столовой ложки томатной пасты, красный или черный перец.

Ветчину мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, смешать со сметаной или майонезом, томатной пастой и тертым сыром, заправить. Наполнить начинкой песочные корзиночки или слоеные и заварные кольца.

**» Начинка из копченой рыбы «**

150 г очищенной от кожи и костей копченой рыбы, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, горчицы или тертого хрена, 1 чайная ложка томатной пасты, укроп.

Копченую рыбу мелко изрубить или пропустить через мясорубку, добавить сметану, майонез и заправить хреном или горчицей, томатной пастой и зеленью. Заполнить начинкой готовые песочные корзиночки, заварные кольца или слоеные волованы.

**» Начинка из моркови и сельдерея «**

2 средние моркови, 1 средний сельдерей, 1 кислое яблоко, 2 столовые ложки крупно изрубленных орехов, сок от 0,5 лимона или 2 столовые ложки яблочного сока, 0,5 стакана 35%-ных сливок, соль, сахар.

Сельдерей очистить, натереть на крупной терке и смешать с лимонным или яблочным соком. Очищенную морковь и яблоки также натереть на терке. Все продукты перемешать, слегка посолить и добавить сахар. Сливки взбить и соединить с салатом в последнюю очередь, слегка перемешать и выложить в корзиночки из песочного теста. Сливки можно положить сверху на салат, выложенный в корзиночки.

**» Начинка из сыра и редиса «**

200 г острого сыра, 150-200 г редиса, 100-120 г сметаны, 0,5 столовой ложки томатной пасты, рубленая зелень петрушки, черный или красный перец, соль.

Сыр нарезать мелкими кубиками, редис — ломтиками. Сметану смешать с томатной пастой и заправить. Редис и сыр выложить слоями в корзиночки из песочного теста, между слоями и сверху налить немного соуса. Украсить ломтиками редиса и зеленью петрушки. В корзиночки можно до начинки положить красивые листья салата.

**» Начинка из крабов «**

1 банка крабов, 1 вареное яйцо, 1 стакан отварного рассыпчатого риса, 1 помидор, 2-3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки взбитых сливок, рубленая зелень укропа.

Крабов нарезать на мелкие кусочки, помидор и яйцо — на кубики. Все продукты положить слоями в миску и смешать с соусом. Наполнить начинкой корзиночки из песочного теста и украсить их крабами и веточками укропа.

Вместо крабов можно использовать также мясо вареных раков.

**» Начинка из припущенной рыбы «**

2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1,5 стакана рыбного отвара, молока или 20%-ных сливок, соль, перец, 300 г отварной рыбы, 1 яичный желток, 1-2 столовые ложки тертого сыра.

Масло растопить в кастрюле, подсыпать муку, нагреть, помешивая, до светло-желтого цвета, подлить горячую жидкость и варить несколько минут. Затем добавить куски рыбы и довести до кипения. Желток смешать с 1-2 столовыми ложками холодной жидкости и добавить к начинке. Начинку посолить, заправить перцем и тертым сыром, наполнить ею песочные корзиночки, заварные кольца или слоеные волованы.

**» Начинка из грибов «**

400-500 г свежих грибов или 200-300 г консервированных (белых грибов, шампиньонов, сыроежек или других грибов с мягким вкусом), 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 стакан мясного, рыбного, грибного или овощного отвара, 0,5 стакана сливок или сметаны, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать на полоски или кубики и тушить в небольшом количестве масла или в собственном соку. Консервированные грибы измельчить, при желании потушить в небольшом количестве масла. Из масла, муки и жидкости приготовить светлый соус так, как описано в предыдущем рецепте. Добавить подготовленные грибы, проварить, положить сметану, посолить, заправить перцем и зеленью. Наполнить начинкой выпеченные песочные корзиночки, заварные изделия или слоеные волованы.

**❧ Начинка из печенки ❧**

400 г говяжьей или телячьей печенки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1,5 столовые ложки муки, 0,5 стакана мясного отвара или горячей воды, 2-3 столовые ложки сметаны, соль, перец черный молотый.

Печенку очистить от оболочки и жил, нарезать на тонкие полоски и слегка подрумянить в разогретом масле. Во время жарки добавить также рубленый лук, чтобы слегка обжарить его вместе с печенкой. Затем подсыпать муки, помешивая, прогреть, добавить горячий бульон, потушить несколько минут, добавить сметану, посолить и заправить перцем. Охлажденной начинкой наполнить выпеченные изделия из песочного, заварного или слоеного теста, украсить зеленью укропа или петрушки, ломтиками помидоров или огурца и сразу подать.

**❧ Начинка из мяса курицы ❧**

300-400 г отварной курятины, 2 столовые ложки муки, 0,5 стакана куриного бульона или воды, 2 столовые ложки проваренных белых грибов или других грибов с мягким вкусом, 2-3 столовые ложки сливок, соль, перец, рубленая зелень укропа.

Отварную курятину нарезать на кубики или брусочки. Масло растопить в кастрюле, добавить муку, прокалить гриб курятину и сливки. Тушить несколько минут, посолить, заправить лимонным соком, укропом, перцем. Корзиночки и волованы наполнить горячей начинкой, украсить зеленью укропа или петрушки, ломтиками свежего огурца или редиса. Украсить можно также маринованными фруктами.

Вместо мяса курицы для приготовления начинки можно использовать также отварную телятину.

**Начинки для пирожков на десерт****❧ Из мака ❧**

120 г мака, 70 г меда, 1 яйцо, 50 г изюма.

Мак просеивают, чтобы удалить примеси, промывают, заливают кипятком, откидывают на сито, покрытое тканью, дают стечь воде и измельчают в ступке. Изюм перебирают и

хорошо промывают. В растертый мак добавляют изюм, сырое яйцо, мед и все хорошо перемешивают.

**❧ Из творога ❧**

200 г творога, 15 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г сахара, 1 чайная ложка муки, щепотка ванилина.

Творог слегка отжимают, растирают с маслом, сахаром, мукой и ванилином.

**❧ Из моркови или тыквы ❧**

600 г моркови или тыквы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1/5 чайной ложки корицы, щепотка лимонной кислоты, 1/4 стакана воды.

Морковь или тыкву очищают, моют, нарезают мелкими кусочками, складывают в кастрюлю, вливают в нее воду, прибавляют масло, накрывают крышкой и тушат на медленном огне до готовности. Чтобы тыква или морковка не подгорели, кастрюлю ставят на рассекатель.

Готовую морковь или тыкву разминают, добавляют сахар, лимонную кислоту, тушат еще 15-20 минут. Затем всыпают корицу и хорошо перемешивают.

**❧ Из кураги ❧**

500 г кураги, 150 г сахара.

Курагу промывают, перебирают, кладут в кастрюлю, заливают кипятком (чтобы вода покрыла фрукты) и варят 10-15 минут. Затем курагу откидывают на дуршлаг, раскладывают на тестовые заготовки и посыпают сахаром.

Полученный отвар кураги можно использовать для приготовления сладкой подливки или киселя.

**❧ Из яблок ❧**

200 г яблок, 75 г сахара.

Яблоки моют, зачищают, нарезают на четыре части, вырезают сердцевину. Каждую четвертинку нарезают на мелкие ломтики, складывают в плоскую кастрюлю, добавляют сахар, ставят на огонь и, помешивая, нагревают на слабом огне. Готовая начинка должна иметь однородную массу.

*Из вишен*

300 г вишен, 100 г сахара.

Из вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют на 3-4 часа. Полученный сок сливают, а вишни используют для фарша.

Аналогично готовят начинку из черешни и клубники.

*Из черники*

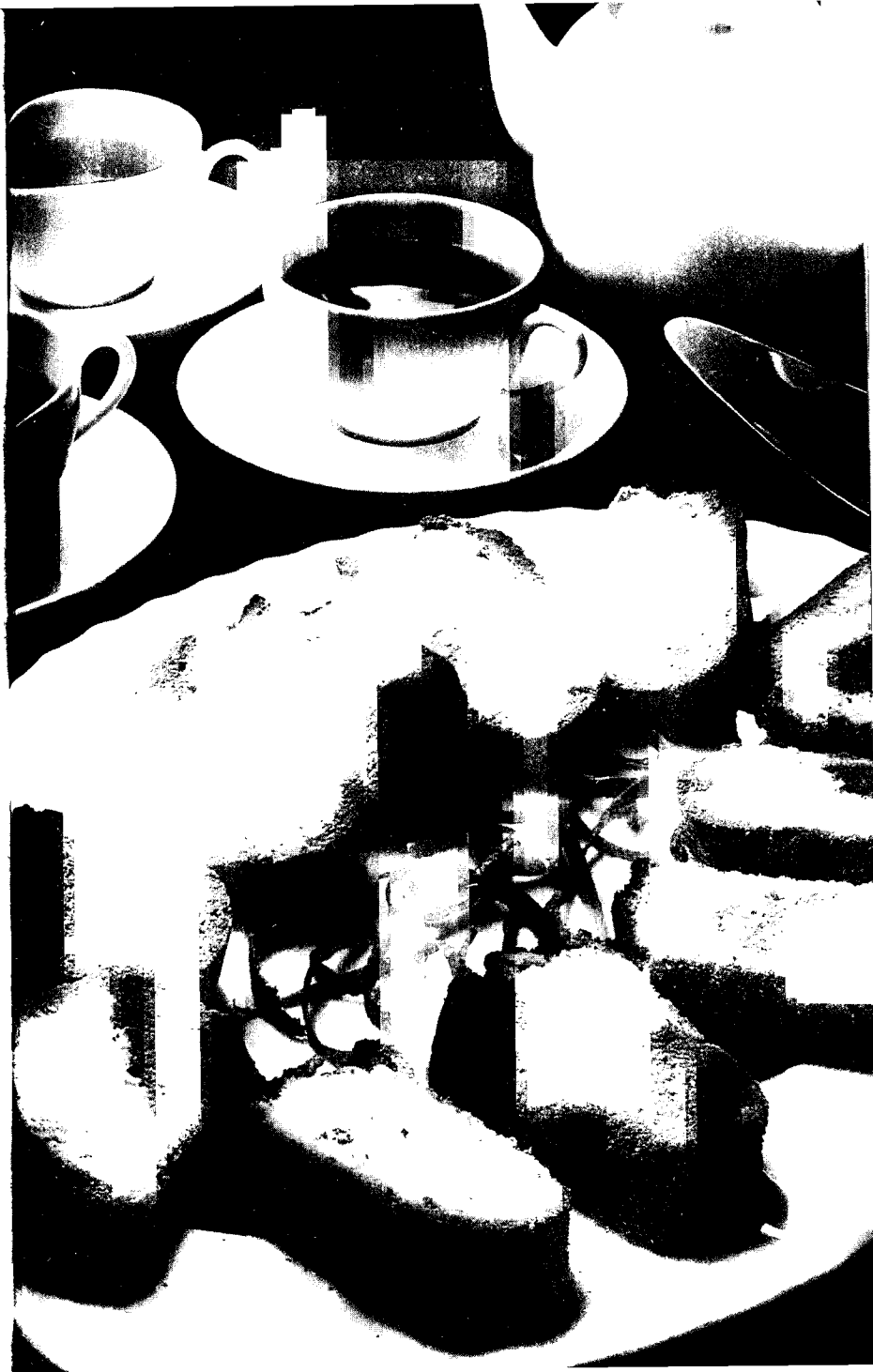
300 г черники, 50 г сахара, 1 чайная ложка муки.

Чернику перебирают, моют, добавляют сахар, нагревают, добавляют муку и проваривают.

*Из черемухи*

100 г сухой черемухи, 100 г сахара, 0,5 стакана воды, 2 яйца.

Сушеную черемуху заливают кипятком и дают ей набухнуть, затем добавляют сахар, сырые яйца и хорошо перемешивают.





## С Д О Б А

### ❧ Сдоба обыкновенная ❧

*1 кг пшеничной муки высшего или первого сорта, 30 г прессованных дрожжей, 15 г соли, 100 г сахара, 70 г маргарина, 5 яиц, 2,5 стакана теплого молока.*

Тесто готовят опарным и безопарным способом. При безопарном способе сахар, растворенный в теплой воде, 30 г размягченного маргарина, растворенную в воде соль и теплое молоко тщательно смешивают, порциями добавляют муку, разведенные в теплой воде дрожжи, замешивают тесто и оставляют его на 2,5-3 часа в теплом месте для брожения. Через 1 час после брожения тесто обминают.

Готовое тесто делят на кусочки массой около 100 г, подкатывают на столе в форме шариков, смазывают растопленным маргарином (40 г) и оставляют на 5-10 минут на столе, а затем формуют различные фигурки.

Выпекают в нагретой до 200-220°C духовке в течение 20-30 минут.

**Плюшка.** Кусочки теста раскатывают на столе скалкой в продолговатую лепешку, смазывают ее растопленным маргарином и скатывают по длине на себя, образуя слоистый жгутик теста. Последний перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Придерживая левой рукой концы жгутика, правой разрезают его на две части, оставляя неразрезанными скрепленные концы (1,5-2 см). При укладке на лист плюшку разворачивают в обе стороны по линии разреза.

На жгутике можно сделать не один разрез, а два или три, и при укладке на лист получается три или четыре слоистых лепестка.

Плюшка может быть круглой формы, т.е. концы жгутиков не скрепляют, а после надрезов сразу разворачивают в фигурку круглой формы. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные растительным маслом, и ставят для расстойки на 40-50 минут. Перед выпечкой смазывают яйцом.

Выпекают при температуре 200°C в течение 15-20 минут.

**Гусиные лапки.** Готовят слоистые жгутики так же, как и для плюшки. Затем на жгутике ножом (примерно от середины) наносят один или несколько надрезов.

**Устрица.** Куску теста массой 1,5-2 кг руками придают продолговатую форму с равными тупыми краями и раскатывают скалкой в широкий продолговатый четырехугольник толщиной 0,5 см. Слой теста по краям выравнивают и слегка смазывают хорошо растопленным сливочным маслом. Затем слой теста закатывают на себя, начиная от противоположного конца, с таким расчетом, чтобы получилось 8-10 витков (как у рулета). В результате образуется длинный жгут слоистого теста. Жгут переворачивают швом вниз и слегка растягивают, чтобы его толщина была одинакова. Концы жгута отрезают ножом и откладывают в общее тесто. Остальную часть разрезают на маленькие кусочки для формовки изделий.

**Спиральная устрица.** Жгут теста свертывают более тонким, а куски отрезанного теста делают толще (6-7 см), причем отрезают сразу несколько кусочков. Лево́й рукой поддерживают тесто, а правой отделяют начальный виток спиральки и подкладывают его под середину кусочка.

**Фигурная устрица.** Кусок теста, приготовленный для спиральной устрицы, кладут швом вниз на стол. Поддерживая левой рукой, как при разрезе плюшки, разрезают ножом так же, как и плюшку, т.е. один или два раза. Неразрезанной остается только маленькая часть куска в 1-1,5 см.

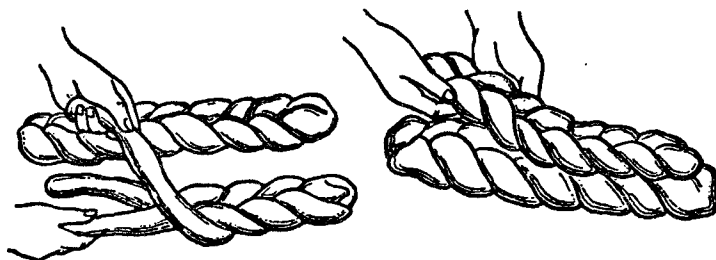
При укладке на лист кусочек теста разворачивают по подрезам. Получают фигурные устрицы в две, три, четыре спиральки, соединенные вместе.

«Устрицы» после формовки укладывают на листы и смазывают яйцом.

**Батончики.** Тесто делят на кусочки и подкатывают в шарики. После предварительной расстойки (4-5 минут) подкатанные куски теста формуют в продолговатые остроконечные батончики. Для этого левой рукой берут кусок теста, кладут на стол перед собой, затем по нему ударяют правой рукой, делают загиб на себя и закатывают обеими руками. Сформованные батончики кладут на лист швом вниз. Через 10-12 минут после формовки на батончиках делают наискось по четыре-пять надрезов. Перед посадкой в печь заготовки смазывают яйцом.

**Крученые изделия.** Кусок теста раскатывают, смазывают маслом и разрезают на полосы. Последние раскатывают в жгутики, из которых формуют различные изделия.

**Плетенка.** Из половины жгута свивают продолговатое кольцо, конец закручивают и закрепляют на противоположном конце кольца.



Формование плетенки

### ❧ *Каравай* ❧

1 кг муки, 40 г прессованных дрожжей, 200 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 10 г соли.

Каравай готовят из дрожжевого или бисквитного теста, украшают в соответствии с намечающимся торжеством.

Тесто готовят на опаре с двумя обминками. Во время второй обминки отделяют 1/10 часть теста и, подмешивая мукой, замешивают крутое тесто, которое используют потом для украшений. Для этого на столе раскатывают пласт толщи-

ной 2-3 мм, нарезают его на полоски шириной 1-1,5 см и делают различные украшения и надписи.

Для изготовления листиков полоску теста надрезают наискосок с двух сторон ножом, оставляя целой серединку.

При изготовлении георгина полоску теста надрезают ножом (прямые частые надрезы) на  $\frac{3}{4}$  ширины, затем свертывают в трубочку, сжимая ненадрезанный край и расправляя лепестки.

Розочки готовят двумя способами:

1. Полоску теста берут в правую руку, а край ее — в левую, слегка растягивают и делают два витка. Это — сердцевина розочки. Затем формируют лепестки, поворачивая полоску на  $180^\circ\text{C}$  и загибая каждый лепесток. Конец полоски закладывают под розочку.

2. Тесто делят на небольшие кусочки и формируют из них шарики, которые раскатывают в тонкие лепешки. На каждой лепешке делают 6-7 надрезов, не доводя их до края. Надрезанные полоски, начиная с середины, перетягивают с одной стороны на другую так, чтобы посередине образовалось отверстие.

Для окраски цветов опару подкрашивают свекольным соком.

Сформованный каравай улаживают на лист или в форму, украшают, расстаивают 30-40 минут (за это время дважды смазывают яйцом) и выпекают в течение 60-70 минут в нагретой до  $190-210^\circ\text{C}$  духовке.

### ❧ Сдоба «выборгская» (детская) ❧

1 кг пшеничной муки высшего сорта, 40 г прессованных дрожжей, 10 г соли, 250 г сахара, 10 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 10 г изюма на отделку, 1 стакан молока, 0,5 стакана воды.

Тесто готовят опарным способом с отсдобкой.

В стакане теплого молока разводят 30 г дрожжей, добавляют 500 г муки и замешивают опару. После 2-3 часов брожения в опару вносят растворенную в воде соль, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 0,5 стакана теплой воды, все хорошо перемешивают. Добавляют 400 г муки и замешивают тесто. Через час брожения в тесто вносят разведенные в

воде оставшиеся дрожжи, остальные продукты, муку, при необходимости воду и замешивают тесто, которое бродит в течение 1 часа.

Готовое тесто делят на кусочки, формируют из них шарики и через 5 минут предварительной расстойки приступают к формовке различных фигурок.

## БУЛКИ И БУЛОЧКИ

### ❧ Сладкая булка ❧

900-950 г пшеничной муки высшего сорта, 0,5 л молока, 150 г сливочного масла или маргарина, 40-50 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка рубленых орехов.

Дрожжи растирают с 1 чайной ложкой сахара, добавляют теплое молоко, примерно половину всей муки и ставят на 15-20 минут подниматься. В опару добавляют соль, сахар, разогретое масло, постепенно помешивая муку. Замешивают гладкое тесто, посыпают сверху немного муки, накрывают салфеткой и ставят в теплое место подниматься.

Подошедшее тесто промешивают, разделяют батоны, плетенки, витые булки, выкладывают их на смазанный маслом лист для расстойки, смазывают яйцом, посыпают сахаром и рублеными орехами и выпекают при среднем жаре приблизительно 25 минут. Из духовки булки выкладывают на пирожковую доску или решетку и накрывают салфеткой.

### ❧ Творожная булка ❧

500 г пшеничной муки высшего сорта, 0,5 стакана молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 0,5 чайной ложки соли, 250 г (1 пачка) творога, 30-40 г дрожжей, 2 столовые ложки коньяка, тертая цедра с 0,5 лимона или немного ванилина, растопленное масло и сахарная пудра.

Муку просеивают в миску, посередине делают углубление. Растирают дрожжи с 1 чайной ложкой сахара, смешивают с теплым молоком, выливают смесь в углубление, добавляют,



вымешивая, немного муки и дают подняться. Масло и яйца взбивают с сахаром, смешивают с творогом и приправами.

Смесь соединяют с опарой, вымешивают тесто, ставят в теплое место подняться, разделявают батоны, при желании делают на них надрезы. Затем кладут батоны на смазанный маслом лист для расстойки, смазывают яйцом и выпекают в жаркой духовке 25-30 минут.

Выпеченные булки смазывают растопленным маслом и посыпают через сито сахарной пудрой.

#### *• Булка с тыквой •*

*1 кг пшеничной муки высшего сорта, 0,75 стакана молока, 50 г дрожжей, 0,5 чайной ложки соли, 800 г тыквы, 150-200 г сахара, 150-200 г сливочного масла или маргарина, тертая цедра с 1 лимона.*

Из теплого молока, дрожжей и части муки готовят жидкую опару. Тыкву чистят, нарезают на куски, тушат в небольшом количестве воды до готовности и разминают. В опару добавляют теплое тыквенное пюре, сахар, цедру, хорошо перемешивают, подсыпают муку и вымешивают тесто, добавляя при этом размягченное масло или маргарин.

Тесто ставят подходить в теплое место, разделяют на батоны или плетенки, кладут на смазанный маслом противень для расстойки, смазывают сверху яйцом и выпекают в духовке со средним жаром 25-30 минут. Остывшие булки посыпают сахарной пудрой.

#### *• Булочка Алтайская •*

*3 стакана муки, 10 г дрожжей, 40 г моркови отварной протертой, 4 г соли, 20 г масла растительного, 1,4 стакана воды, яйцо для смазки.*

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом, при замесе в тесто добавляют отварную протертую морковь.

Из готового теста формируют шарики, кладут их швом вниз и расстаивают 20-25 минут.

Выпекают булочки при температуре 230-240°C в течение 10 минут.

#### *• Булочка Розовая •*

*3,5 стакана муки, 10 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 35 г свеклы отварной протертой, 15 г маргарина, 1 стакан воды.*

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом с добавлением в него отварной протертой свеклы. Из готового теста формируют шарики, расстаивают их 40-50 минут, перед выпечкой смазывают их яйцом или водой. Выпекают изделия при температуре 230-240°C в течение 10-12 минут.

#### *• Булочка с вареньем •*

*7 стаканов муки, 2 стакана молока, 3/4 стакана сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 5 яиц, 1,5 чайной ложки соли, 50 г дрожжей.*

*Для начинки: 1,5 стакана варенья, 1 яйцо.*

Тесто заводят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол и нарезают на ровные кусочки, которые формируют в булочки и кладут на металлический лист, смазанный жиром, а затем ставят на расстойку на 15-12 минут, прикрыв их салфеткой. Выкладывая булочки нужно с учетом увеличения их в объеме после расстойки. Затем в середине расстоявшихся булочек пестиком делают углубление, которое заполняют вареньем. Булочки смазывают яйцом и ставят для дальнейшей расстойки на 10-15 минут. Выпекают их при температуре 250-260°C приблизительно 10-15 минут.

#### *• Булочка слоеная •*

*500 г слоеного дрожжевого теста, 1 яйцо для смазки.*

Из приготовленного слоеного дрожжевого теста формируют булочки разной формы.

**Булочка «конверт».** Раскатывают тесто в ровный прямоугольный пласт толщиной 5-8 мм на столе, подпыленном мукой. Пласт разрезают ножом на куски квадратной формы размером 8×8 мм, углы кусочков теста загибают к центру и слегка прижимают пальцем. На противень, смазанный маслом, помещают булочки, края теста смазывают маслом, чтобы булочки не слипались, дают расстойку, смазывают верх яйцом и выпекают 10-15 минут при температуре 220°C.

**Булочка «треугольник».** Тесто, разрезанное на квадраты, складывают вдвое наискось и слегка по краям придавливают ножом или делают неглубокие надрезы на поверхности.

**Булочка «книжка».** Квадратик теста перегибают пополам, получают тесто, сложенное в виде книжки, края книжки прижимают слегка ножом или на них делают неглубокие надрезы.

**Булочка «подушка».** Приготавливают как «конверт», только при укладке на противень поворачивают швом вниз, а на поверхности делают 2-3 надреза.

#### *❧ Слойка с марципаном ❧*

*500 г слоеного дрожжевого теста, 75 г маргарина для прослойки, 50 г помады. Для начинки: 50 г ядер ореха, 1 чайная ложка сахара, 1 яйцо.*

Из дрожжевого слоеного теста раскатывают пласт толщиной 1 см и разрезают его на куски клинообразной формы, на которые кладут начинку, после чего их свертывают рулетом и загибают, придавая вид подковы.

Готовые изделия укладывают на противень, смазанный маслом, помещают в теплое место, дают полную расстойку и выпекают при 230°C. Остывшие изделия смазывают подогретой до 40°C помадой и посыпают измельченными жареными орехами.

Начинку приготавливают так: орехи измельчают на мясорубке, соединяют с сахаром, яйцами и все хорошо перемешивают.

#### *❧ Кремовая сдобная слойка ❧*

*Для теста: 300 г муки, 280 г сливочного масла, сок из 0,5 лимона или чайную ложку уксуса, 1 яйцо, 50 г соли.*

*Для крема: 4 яйца, 120 г сахара, ванилин, 100 г муки, 1 л молока.*

250 г сливочного масла смешать с 80 г муки, сформовать массу в виде кирпича и поставить в холодное место.

Из оставшейся муки, 30 г сливочного масла, 1 яйца, уксуса и соленой воды вымесить тесто средней консистенции. Тесто месить на доске до образования пузырей, накрыть салфеткой и оставить на 20-25 минут.

Раскатать выстоявшееся тесто скалкой в толстый пласт, положить на его середину холодный кирпич из масла и муки, завернуть все 4 стороны пласта наверх и раскатать тесто в толстый пласт. При этом надо следить, чтобы кирпич из масла равномерно распределился по тесту. Пласт сложить в три слоя в виде прямоугольника и поставить на 20-25 минут в холодное место, после чего раскатать в толстый пласт, еще раз сложить в три слоя и поставить на 10-15 минут в холодное место.

Разрезать готовое тесто на две части, раскатать в пласты по размеру противня, поколоть вилкой и выпекать до румяного цвета. Выпеченный корж осторожно, чтобы не поломать, снять на доску.

Один корж покрыть кремом и сверху уложить второй. Поверхность изделия посыпать ванильной сахарной пудрой. Готовый пирог нарезать квадратиками.

*Приготовление крема: 4 яичных желтка, 60 г сахара, ванилин, 100 г муки хорошо размешать с 200 г холодного молока и при непрерывном помешивании влить в 800 г кипящего молока. Когда вся масса закипит, снять ее с огня и смешать со сладкой пеной из яичных белков (4 яичных белка и 60 г сахара).*

#### *❧ Булочки «Ежики» ❧*

*1 кг муки пшеничной высшего сорта, 1,5 стакана молока, 50 г сахара, 50 г масла сливочного или маргарина, 15 г соли, 20 г дрожжей, 3 яйца, 100 г изюма.*

Молоко подогревают до 28-32°C, растворяют в нем дрожжи, добавляют сахар, размягченное сливочное масло, белок, разворенную в воде соль, муку и замешивают тесто. Последнее ставят в теплое место. Через 1 час его вымешивают и оставляют еще на 1 час. Затем тесто делят на 15 кусочков различной величины, формуют шарики и кладут их на 5-10 минут для отлежки. Из шариков формуют овальные заготовки (туловище ежика).

Один узкий конец заготовки сжимают большим и указательным пальцами правой руки и делают носик ежа. Затем берут маленькие чистые ножницы с тонкими лезвиями и,

начиная от носика, формируют иголки: отщипывают ножницами с одной стороны небольшой кусочек теста и поднимают его вверх, устанавливая вертикально. Чем меньше теста отщипывают от поверхности, тем больше иголочек, тем красивее ежик. Для изображения глаз используют изюм. Сформованные заготовки кладут на лист, дают подняться (15-20 минут) и осторожно смазывают взбитым желтком. Выпекают в нагретой до 210-240°C духовке в течение 25-40 минут.

#### *• Булочка с повидлом •*

*500 г слоеного дрожжевого теста, 60 г повидла; для посыпки орехи и сахарная пудра; для смазки 1 яйцо.*

Булочку готовят из дрожжевого слоеного теста безопасным способом. Готовое тесто после второй раскатки охлаждают 10-15 минут, раскатывают третий раз до толщины 0,6 см и нарезают на полосы шириной 10 см.

На половину полосы равномерно наносят повидло, закрывают второй половиной и разрезают в виде веера. Булочки укладывают на смазанные маслом противни, оставляют на 20 минут для расстойки, смазывают яйцом, посыпают орехами или крошкой и выпекают. Готовые охлажденные булочки посыпают сахарной пудрой.

#### *• Яблоки в слойке •*

*2,5 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 300 г сливочного масла (куском), 1/3 чайной ложки соли, 3-4 капли лимонной кислоты, 1 кг яблок, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры.*

Слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 1 см, нарезают на квадраты. На каждый квадрат кладут очищенное яблоко с вынутой серединой, в которую насыпают сахар. Затем углы квадрата приподнимают и соединяют узелком над яблоком и крепко защипывают по шву. Из теста рюмочкой нарезают маленькие кружочки и накладывают поверх узелков. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выкладывают на металлический лист, смоченный водой.

Выпекают при температуре 200-220°C. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

### *Я Ч М Ё Н Н Ы Ё Л Ё П Ё Ш К И*

Ячменные лепешки – эстонская народная пища. Тесто, из которого они выпекаются, должно быть мягким, чтобы его можно было разложить ложкой на противне или сковороде. Используется в основном ячменная мука, разрыхлителями служат пищевая сода или дрожжи. Поскольку ячменная мука содержит мало клейковины, рекомендуется добавлять к ней пшеничную сеяную муку. Лепешки едят в свежем виде, особенно они вкусны горячие с медом, маслом или брусничным вареньем.

#### *• Ячменная лепешка на простокваше •*

*250 г простокваши, кефира или пахты, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, растопленный свиной жир или маргарин, 1 чайная ложка тмина, 1,5 стакана ячменной муки, 3/4 стакана пшеничной муки I или II сорта, 0,5 чайной ложки пищевой соды.*

Яйцо взбить с солью и сахаром, добавить простоквашу, растопленный жир, тмин и смешанную с содой муку. Вылить тесто на смазанную жиром сковороду и выпекать в горячей духовке.

#### *• Ячменная лепешка на свежем молоке •*

*250 г молока, 15-20 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 2-3 ст. ложки жира, 1 чайная ложка тмина, 1,5 стакана ячменной муки, 3/4 стакана пшеничной муки I или II сорта, шпик.*

Дрожжи растереть с сахаром, добавить теплое молоко и другие продукты, вымесить тесто, положить на смазанную жиром сковороду, дать подняться, положить сверху тонкие полоски шпика и выпекать.

#### *• Ячменная лепешка с творогом •*

*0,5 пачки творога, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки жира, 1 стакан ячменной муки, 0,5 стакана пшеничной муки I или II сорта, 0,5 чайной ложки пищевой соды.*

Творог смешать с яйцом, молоком, солью и сахаром, добавить растопленный жир и смешанную с содой муку. Тесто положить сразу на смазанную жиром сковороду или разъемную форму и выпекать.

#### ❧ *Тертая лепешка (лепешка из картофеля)*

*0,5 кг сырого картофеля, 0,5 стакана сметаны, 1 яйцо, 3/4 стакана пшеничной муки I или II сорта, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки пищевой соды или 15 г дрожжей, шпик.*

Сырой картофель натереть, добавить сметану, разбитое яйцо, соль, смешанную с содой муку и растопленный жир. Тесто выложить на смазанную жиром сковороду и выпекать в горячей духовке. Если тесто готовят на дрожжах, то его оставляют на сковороде подниматься. При желании перед тем, как поставить лепешку в духовку, тесто можно покрыть тонкими ломтиками шпика.

### Р О Ж К И

#### ❧ *Рожки полусдобные*

*Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 50 г сахара, 3 яйца, немного сметаны или молока, 20 г дрожжей.*

*Для начинки: повидло на любой вкус, сахар и молотое ядро грецкого ореха для посыпки.*

Приготовить опару из молока, сахара и дрожжей, затем добавить продукты по рецепту, замесить тесто средней густоты. Тесто раскатать пластом, дать ему постоять в теплом месте, после чего несколько раз сложить и раскатывать через каждые 15 минут как слоеное тесто, накрывая во время расстойки салфеткой. В последний раз раскатать тесто скалкой в тонкий пласт, нарезать квадратиками и в один из углов квадратика положить повидло, лучше всего абрикосовое. Завернуть квадратики в виде рожков, смазать яичным белком, посыпать молотым орехом с сахаром и выпекать при средней температуре. Рожки можно употреблять в теплом виде.

#### ❧ *Сдобные рожки*

*Для теста: 400 г муки, 100 г смальца, 100 г маргарина, 4 яичных желтка, 200 г сметаны, щепотка соли.*

*Для начинки: 200 г грецкого ореха, 4 яичных белка, 200 г сахара.*

Приготовить тесто и разделить его на четыре части. Каждую часть раскатать в тонкий пласт, смазать топленным смальцем, оставленным от 100 г, и скатать в рулет. Рулет разрезать на 15 кусков, раскатать скалкой, положить на каждый из них начинку из сладкого ореха и сформовать в виде рожков. Поверхность изделий не смазывать. Выпекать в горячей духовке.

*Приготовление начинки:* молотый орех и сахар перемешать слегка с 4 яичными белками, взбитыми в пену.

#### ❧ *Рожки сладкие и соленые*

*300 г муки, 3 яичных желтка, 1 чайная ложка соли, 140 г сливочного масла, 30 г дрожжей и 1 кусок сахара-рафинада, разведенный в 1 столовой ложке молока.*

Продукты все смешать, на доске вымесить тесто и поставить в теплое место.

Раскатать скалкой подошедшее тесто в пласт толщиной 1,5-2 мм, нарезать четырехугольными кусочками и свернуть в рожки.

Чтобы получить соленые рожки, надо добавить больше соли, а для сладких — 1 столовую ложку сахарной пудры.

Рожки выпекать в смазанном жиром противне при средней температуре.

#### ❧ *Сметанные рожки*

*150 г маргарина, 210 г муки, 150 г сметаны, щепотка соли, фруктовое повидло, 1 яйцо, ванильный сахар.*

Маргарин, муку, сметану и соль хорошо растереть и оставить на 12 часов. Затем тесто раскатать тонким пластом и сложить. С промежутком в 15 минут повторить этот процесс несколько раз.

Тесто раскатать тонким пластом, нарезать квадратиками, на уголки их положить повидло и скатать в рожки. Сверху

изделия смазать яичным желтком и выпекать при высокой температуре. Горячие рожки посыпать ванильным сахаром.

#### *» Рожки с фруктами «*

*Для теста:* 500 г муки, 5 яиц, 120 г сахара, 150 г сметаны, 120 г маргарина, 20 г дрожжей, молоко для разведения дрожжей, тертая лимонная цедра, щепотка соли.

*Для начинки:* фрукты на любой вкус.

Замесить тесто, накрыть салфеткой и поставить, чтобы оно подошло. После этого раскатать его скалкой в тонкий пласт, нарезать квадратиками, положить на них фрукты и скатать в рожки. Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него изделия и выпекать их при средней температуре. После этого смазать рожки взбитыми яичными белками с сахаром (белки взять из 5 яиц) и дальше выпекать до готовности.

#### *» Рожки с повидлом «*

*Для теста:* 500 г муки, 200 г маргарина, 1 яйцо порошок для печенья, щепотка соли, 4 столовые ложки сахарной пудры, тертая лимонная цедра, ванильный сахар сметана (примерно 200 г).

*Для начинки:* фруктовое повидло.

Приготовить тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и вырезать из него формочками овальные лепешки. Положив на лепешки фруктовое повидло, сформовать рожки и выпекать их в печи при средней температуре. Готовые горячие рожки обкатать в ванильном сахаре. Рожки сохраняются свежими несколько дней.

#### *» Ореховые рожки «*

3 яичных белка, 210 г сахарной пудры, 210 г молотого ядра грецкого ореха и 100 г рубленого ядра лесного ореха

Белки взбить в пену, затем к ним по частям добавить сахарную пудру и молотый орех. Из полученной массы сформовать маленькие рожки, смазать их любым сиропом и обкатать в мелко рубленном орехе.

В смазанный маслом противень положить рожки и выпекать при средней температуре в духовке.

## *К Р Е Н Д Е Л И*

### *» Крендель «*

250 г муки, 140 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, тертая цедра с 1 лимона, 2 яйца, миндаль с сахаром.

Все продукты, кроме яичного белка, тщательно вымесить в посуде, дать тесту расстойку (1 час), сформовать из него одинаковые мелкие крендельки, смазать их поверхность яичным белком и посыпать смесью крупно сеченного миндаля с сахаром. Изделия выпекать при средней температуре.

### *» Крендель «Праздничный» «*

1 кг муки пшеничной высшего сорта, 2 стакана молока, 50-60 г дрожжей, 200-250 г масла сливочного или маргарина, 150-200 г сахара, 150-200 г изюма, 3-4 желтка или 1 яйцо и 2 желтка, 2 столовые ложки цукатов (рубленых), тертая цедра 0,5 лимона, 1 чайная ложка соли, яйцо или яичный желток для смазывания, пудра сахарная для посыпания.

Дрожжи растирают с 1 чайной ложкой сахара, добавляют теплое молоко и примерно половину всей муки, вымешивают ложкой жидкое тесто и ставят в теплое место подниматься на 15-20 минут. В опару добавляют взбитые с сахаром желтки, соль, приправу, оставшуюся муку, вымешивают тесто, постепенно добавляют во время вымешивания разогретое или взбитое добела масло, затем цукаты и промытый, обсушенный и вываленный в небольшом количестве муки изюм. Тесто накрывают салфеткой, ставят в теплое место подниматься (обминают 2-3 раза). Хорошо поднявшееся тесто раскатывают на пирожковой доске в форме длинного жгута, формуют на листе крендель и оставляют на некоторое время для расстойки. Миндаль опускают на несколько минут в горячую воду, снимают пленку, мелко рубят или нарезают.

Подошедший крендель смазывают взбитым яйцом или яичным желтком и украшают рубленным, нарезанным или целым миндалем. Выпекают в духовке при средней температуре в течение 30-40 минут. Вначале, до того как крендель подрумянится, температура должна быть немного выше.

Если крендель начнет сверху пригорать, то его накрывают влажной пергаментной бумагой и понижают температуру в духовке. Готовый крендель выкладывают на пирожковую доску или решетку и накрывают салфеткой. Остывший крендель посыпают через сито сахарной пудрой.

#### ❧ *Крендель сдобный «Юбилейный»* ❧

1 кг муки пшеничной высшего сорта, 180 г сахара, 250 г маргарина, 5 яиц, 40 г дрожжей, 10 г соли, 1,75 стакана молока, 40 г сахарной пудры.

Тесто готовят опарным способом. Опару ставят на молоке, подогретом до 30°C, а затем кладут остальные продукты. Тесто замешивают более крутое, чем для булочек, чтобы при выпечке сохранилась форма кренделя. Тесто бродит 1,5-2 часа, во время брожения делают две обминки. Готовое тесто делят на кусочки массой по 100-150 г и закатывают в жгуты с утолщенной серединой. Затем изделия укладывают на смазанные растительным маслом листы, жгуты сгибают и концы закрепляют на середине, образуя крендель. После 30-40 минут расстойки крендель дважды смазывают яйцом и выпекают. Поверхность выпеченного кренделя посыпают сахарной пудрой.

### КАЛАЧИ

#### ❧ *Сдобный калач* ❧

150 г муки-крупчатки, 150 г сахара, 3 яйца, 4 яичных желтка, 70 г сливочного масла, 0,5 пачки порошка для печенья, 60 г изюма.

Три яйца и 4 яичных желтка смешать со 150 г сахара и взбивать до получения густой пены. Затем добавить муку порошок для печенья, топленое, но остывшее сливочное масло и изюм.

Форму для выпечки калача смазать маслом и обсыпать мукой. Выпекать на малом равномерном огне.

#### ❧ *Калач ореховый* ❧

4 яйца, 250 г сахара, 150 г ядра грецкого ореха, 150 г изюма, 2 столовые ложки какао, молотая гвоздика и корица, 4 неполные столовые ложки муки.

В небольшой посуде для взбивания яиц на пару при непрерывном помешивании подогреть яйца с сахаром и небольшими порциями добавить к ним рубленое ядро грецкого ореха, изюм, какао, гвоздику, корицу, муку. После этого посуду с массой поставить на слабый огонь и варить до загустения.

Небольшой противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать ее при низкой температуре.

#### ❧ *Калач молочный* ❧

300 г муки, 20 г дрожжей, 2 яичных желтка, 60 г сахара, 250 г молока, 40 г сливочного масла, щепотка соли.

Дрожжи развести в теплой воде или молоке и вымешать в посуде с остальными продуктами. Масло растопить и добавить в массу последним, после чего тесто вымесить еще раз.

Посуду с тестом поставить в теплое место. Подошедшее тесто снова вымесить, разделить на несколько частей, сформовать калачи, смазать их поверхность яичным желтком. Уложить в смазанный маслом противень и выпекать при высокой температуре.

### ПЫШКИ

#### ❧ *Пышки обыкновенные* ❧

500 г муки-крупчатки, 250 г маргарина, 20 г дрожжей, 2 куса сахара-рафинада, 2 яичных желтка, 300 г сметаны, соль, растительное масло.

Растереть маргарин и смешать с мукой. Дрожжи и сахар развести в теплой воде, соединить с мукой и маргарином. Затем добавить яичные желтки, соль, сметану и тщательно вымешать. Доску посыпать мукой, положить на нее тесто и оставить на 2 часа в теплом месте. Тесто раскатать, смазать его поверхность растительным маслом и сложить. Этот процесс повторить еще 3 раза с интервалами в 30 минут. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2-3 см. Круглой формой вырезать лепешки и уложить их в противень. Перед выпечкой дать расстойку 30 минут. Изделия смазать массой из яичного

желтка и сметаны и выпекать при высокой температуре до появления золотистой корочки.

#### ❧ *Пышки лимонные* ❧

300 г муки, 120 г маргарина, 3 яичных желтка, 120 г сахара, тертая цедра 1 лимона, лимонный сок из 0,5 лимона.

*Для посыпки:* миндаль с сахаром.

Замесить крутое тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать из него круглые пышки, смазать их яйцом и посыпать миндалем с сахаром. Выпекать при средней температуре.

#### ❧ *Пышки из капусты* ❧

500 г мелко нашинкованной капусты, 50 г смальца, 100 г маргарина, 300 г муки, 100-200 г сметаны, соль, 1 яйцо.

Капусту стушить на смальце. Когда она остынет, смешать ее с мукой, маргарином и сметаной и вымесить тесто средней консистенции. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-2,5 см, вырезать из него круглые пышки и смазать их поверхность яйцом. Выпекать при средней температуре.

На стол подать в теплом виде.

#### ❧ *Пышки картофельные* ❧

200 г муки, 200 г картофеля, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, соль, тмин.

Муку, сваренный в кожуре, очищенный и пропущенный через мясорубку теплый картофель, масло или маргарин, 1 яичный посоленный желток тщательно вымесить на доске, накрыть салфеткой и оставить в холодном месте на 1 час. Затем раскатать скалкой, сложить, выдержать 1 час в холоде и снова раскатать. Процесс этот повторить дважды. Наконец, раскатать тесто в пласт толщиной 1,5-2 см и формой вырезать пышки. (Чем дольше постоит тесто в холодном месте, тем пышки будут вкуснее). На вырезанных пышках провести ножом полоски в виде сетки, уложить изделия в противень, смазать яичным желтком и посыпать тмином.

Выпекать при высокой температуре в духовке.

#### ❧ *Пышки творожные с начинкой* ❧

250 г творога, 250 г маргарина, 300 г муки, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахара.

*Для начинки:* 150 г ветчины или повидла.

Творог, маргарин, муку, соль и сахар тщательно вымесить. Тесто 3 раза раскатывать и складывать, каждый раз перед раскаткой оставляя его на доске на 15-20 минут.

Если начинка будет из ветчины, тесто следует сделать более соленным, а если из повидла — то слаще.

Раскатав тесто последний раз в пласт толщиной 1 см, сформовать из него самые разнообразные изделия: пышки, рожки, ватрушки, пирожки.

#### ❧ *Пышки сладкие сдобные* ❧

500 г муки, 250 г маргарина, 1 яичный желток, 200 г сахара, 20 г дрожжей, примерно 100 г сметаны, щепотка соли.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока и хорошо вымесить с остальными продуктами; добавить сметану в объеме, необходимом для получения теста средней консистенции. Приготовленное тесто поставить на 2 часа на расстойку. Затем раскатать в пласт толщиной 1,5 см, сформовать круглые лепешки, смазать их поверхность яичным желтком и выпекать в печи при средней температуре.

#### ❧ *Сибирские шанежки* ❧

*Для теста:* 7 стаканов муки, 2 стакана молока, 6 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан сливочного масла, 1,5 чайной ложки соли, 50 г дрожжей.

*Для сметанной массы:* 6 столовых ложек сметаны, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки муки.

Тесто для шанежек замешивают на опаре. В теплом молоке разбалтывают дрожжи, четыре стакана муки и столовую ложку сахара. Опару ставят в теплое место. В готовую опару закладывают растертые с сахаром яйца, соль и оставшуюся муку, все хорошо перемешивают и только тогда в тесто вбивают масло. Хорошо вымешанное тесто еще раз выбивают на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Затем тесто кладут обратно в посуду и ставят в теплое место для подъема на 1,5-2 часа.

Готовое тесто формируют в маленькие булочки размером с яйцо, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 40-45 минут в теплое место. Готовые булочки смазывают сметанной смазкой: на каждую булочку накладывают чайной ложкой сметанную массу и аккуратно размазывают по всей поверхности булочки.

Выпекают шанежки при температуре 220-230°C в течение 20-25 минут.

Приготовление сметанной массы: сметану соединяют с сахаром, мукой и маслом, все хорошо выбивают до исчезновения комочков.

#### ❧ *Колобки* ❧

*200 г сливочного масла и маргарина, 0,5 стакана сметаны или сливок, 0,5 стакана воды, на кончике чайной ложки соль, 1/3 чайной ложки соды, 1 столовая ложка сахара, 3 стакана ячменной муки, ванилин по вкусу.*

Разогретое масло соединить со сметаной, теплой водой. Добавить сахар, соду, соль, ванилин. Замесить тесто, раскатать на жгуты, которые, в свою очередь, нарезать на кусочки по 20-25 г и придать им форму круглых булочек. Булочки выпекать в духовке на среднем жару: 180-200°C.

### *Х Л Б Ц У М*

#### ❧ *Хлебец вечерний* ❧

*1,5 кг муки, опара из 30 г разведенных в молоке дрожжей, 50 г маргарина, 2 неполные чайные ложки соли и теплое молоко.*

Приготовить крутое тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме. Подошедшее тесто разделить на 4 части, дать расстойку; раскатать пластами и скатать в виде подков.

Противень смазать жиром, уложить в него изделия, смазать их яичным желтком и выпекать при высокой температуре.

#### ❧ *Хлебец песочный* ❧

*140 г сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 лимон, 200 г муки, 50 г ядра грецкого ореха.*

Сливочное масло, сахар и 4 яичных желтка взбить в пену и добавить к ней лимонный сок из половины лимона, тертую цедру с 1 лимона, а затем ввести муку и пену из яичных белков. После этого добавить молотый или рубленый орех.

Форму для выпечки хлебца смазать маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать изделие при низкой температуре. Остывший хлебец нарезать тонкими ломтиками.

#### ❧ *Хлебец сдобный* ❧

*500 г муки, 1 столовая ложка смальца, неполная чайная ложка соли, 3 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену, немного лимонной цедры, 40 г дрожжей, разведенных в 2 столовых ложках теплого молока, 10 г изюма.*

Все продукты хорошо вымесить в глубокой посуде; готовое тесто поставить в теплое место. Затем тесто уложить в специальные формы или кастрюли, смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекать при высокой температуре.

#### ❧ *Шоколадный хлебец* ❧

*130 г сливочного масла, 4 яйца, 250 г сахара, 100 г молока, тертая цедра 1 лимона, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 70 г тертого шоколада.*

Масло растереть с яичными желтками и сахаром, добавить молоко, тертую лимонную цедру, муку, предварительно размешанную с порошком для печенья, и взбитые в пену яичные белки. Тесто разделить на 2 части. В смазанную маслом и посыпанную мукой форму уложить сначала одну половину теста; вторую часть хорошо перемешать с тертым шоколадом и уложить тоже в форму — на белое тесто. Выпекать в горячей печи 1 час.

#### ❧ *Хлебец орехово-цукатный* ❧

*200 г муки, 220 г маргарина, 220 г сахарной пудры, 4 яйца, 250 г рубленого ядра грецкого ореха, 100 г измельченных цукатов.*

Все продукты вымесить до получения однородной массы. Длинную форму смазать маслом, посыпать мукой, наполнить орехово-цукатной массой и выпекать изделие при средней температуре. Остывший батон нарезать ломтиками.



**СУХАРИ**

**Общее примечание ко всем сухарям.** Когда из сухарного хлеба нарезаны сухари, их обмакивают в молоко или вино, посыпают сахаром с рубленным миндалем и сушат, или сухари оглазирывают тертым шоколадом и сушат, или обмазывают яйцом и посыпают цедрой с миндалем.

**☞ Сухари обыкновенные ☞**

*1 кг муки, 3 стакана молока или сливок, 50 г дрожжей, 6 яиц, 1 чайная ложка соли, 2/3 стакана сахара, 1 стакан масла.*

Муку смешать с кипящим молоком или сливками и положить сухие дрожжи, распущенные в небольшом количестве молока, дать подняться, после чего хорошо выбить, прибавить яйца, соль, сахар, растопленное масло, мешать, пока тесто не будет отставать от рук, дать вторично подняться. Затем наделать длинные булки шириной и толщиной желаемой величины сухаря, положить на смазанный лист. Когда тесто достаточно поднимется, смазать желтком с водой и поставить в печь на 1/4 часа. Вынуть, дать остыть и резать поперек желаемой толщины. Затем можно сделать один из тех процессов, которые сказаны в общем примечании о сухарях.

**☞ Сухари венские ☞**

*1,5 стакана муки, 1 стакан теплых сливок, 50 г сахарной пудры, 25 г дрожжей.*

Муку, теплые сливки, в которых предварительно распущена сахарная пудра, смешать с дрожжами. Когда тесто поднимется, сделать булку и дать подняться на листе. Смазать сверху яйцом и далее выпекать, как сухари обыкновенные.

**☞ Сухарики сырные ☞**

*150 г муки, 30 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, немного соли и столько же красного перца, сметана.*

Приготовить тугое тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и нарезать ромбами. Сухарики выпекать до тех пор, пока

не начнут хрустеть, но не следует делать их слишком коричневыми, так как будут горчить.

**☞ Сухари заварные ☞**

*3 стакана муки, 3 стакана молока, 25 г дрожжей, 5 яиц, 4 желтка, 100 г растопленного масла, 1/2 стакана сахара, соль по вкусу.*

Муку заварить горячим молоком, размешать как можно лучше и, когда остынет, влить дрожжи, разведенные в молоке, и дать слегка подняться. Затем прибавить яйца и желтки, растопленное масло, соль, сахар, добавить муки, чтобы тесто было достаточно густым, далее готовить, как сухари обыкновенные.

**☞ Сухари на взбитых белках ☞**

*2 стакана сливок, 60 г дрожжей, 600 г муки, 1 чайная ложка соли, 100 г масла, 5 желтков, 1/2 стакана сахара, 7 белков.*

Приготовить тесто из кипящих сливок, распущенных дрожжей и муки. Тесто замесить и дать подняться, положить соль, растопленное масло, желтки, сахар, взбитые белки и муку (муку класть по необходимости). Замесить тесто так, чтобы оно отставало от рук, далее готовить, как сухари обыкновенные.

**МАЗУРКИ****☞ Мазурка песочная ☞**

*100 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 1 стакан мягкой муки, 5-7 зернышек кардамона, 3 зерна гвоздики, 1/2 чайной ложки ванилина, цедра с 1/2 лимона, толченая корица на кончике ножа.*

Подогретое сливочное масло, остудивши, стереть добела с сахаром, прибавляя сюда же, не переставая мешать, по одному свежие яйца. Когда масса будет хорошо смешана, прибавить в нее муку и несколько зернышек истолченного с сахаром и просеянного кардамона, истолченные с сахаром зернышки гвоздики, ванилин, цедру, корицу. Из белой писчей бумаги вырезать кружочков восемь, приблизительно величиною в

мелкую тарелку, намазать на каждый кружочек теста в 1/4 пальца толщиной и, положив их на железный лист, испечь в шкафу средней температуры (минут 15-20). Затем сняв их с бумаги (положив на стол тестом вниз, содрать бумагу осторожно, иначе переломаются), переслоить яблочным пюре и уложить один на другой кружочки стопкой по четыре. Сверху облить глазурью, посыпать изрубленным чищенным миндалем, убрать глазированными фруктами.

#### ❧ *Мазурка миндальная* ❧

200 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 2 стакана сахара, 2 столовые ложки мягкой пшеничной муки, 7-9 яичных белков, цукаты, фисташки.

Миндаль ошпарить, очистить, промыть в холодной воде (чтобы был белый), высушить на салфетке, повернуть сквозь машинку для терки миндаля, сложить в ступку и толочь, прибавляя постепенно 2-3 штуки свежих сырых белков. Когда миндаль хорошо истолчется, всыпать сахар, переложить в кастрюльку и поставить на плиту подогреть, помешивая, и, когда масса станет влажной и теплой, отставить на стол, всыпать пшеничную муку; взбить в густую пену 5-6 свежих белков, выложить их осторожно в миндальное тесто и перемешать снизу вверх, чтобы не оседали, 2 железных листа смазать сливочным маслом, посыпать мукой и выложить на них в полпальца толщиной тесто, придав форму длинных прямоугольников. Испечь в шкафу средней температуры. Когда лепешки подрумянятся (минут 15-20), вынуть, остудить, сняв с листа на стол, смазать одну лепешку вареньем или абрикосовым пюре, прикрыть сверху другой, украсить глазурью и цукатами, посыпать очищенными рублеными фисташками. Очень вкусная мазурка получается, если вместо миндаля взять грецких орехов, очистить, поставить на сотейник в шкаф подсушить, ошелушить возможно лучше от кожицы, и поступить далее, как с миндалем.

#### ❧ *Мазурка швейцарская* ❧

200 г масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, цедра с 1/2 лимона по 50 г пшеничной и картофельной муки, глазурь и украшен по желанию.

Растопленное масло растереть добела, прибавляя сахар, желтки, цедру, картофельную и пшеничную муку и, наконец, пену от 6 яиц, размешать и намазать на лист бумаги, пропитанный маслом. Испечь и оглазировать.

#### ❧ *Мазурка с вином* ❧

1 стакан свежей сметаны, 60 г сахара, 1/2 стакана вина, 1,3 стакана яиц, сок из 1/3 лимона, 2 стакана муки.

Замесить все в холодном месте, раскатать, сложить на противень, смазанный маслом, смазать сверху вином, посыпать крупно истолченным сахаром и рубленым миндалем.

#### ❧ *Мазурка украинская* ❧

1 лимон, 2/3 стакана сахара, 6 яиц, 3/8 стакана картофельной муки.

Цедру с лимона растереть на терке, а сам лимон сварить до мягкости, так, чтобы можно было легко проколоть его спичкой. Тогда вынуть зерна, лимон растереть, выжать досуха в салфетке, всыпать цедру, сахар, желтки, мешать с час, потом положить пену от 6 яиц, всыпав картофельную муку, влить в плоскую продолговатую форму, смазанную маслом, и поставить в печь. Точно так же делается эта мазурка и из апельсина.

#### ❧ *Мазурка из орехов* ❧

80 г очищенных грецких орехов, 80 г сахара, 10 желтков.

Очищенные грецкие орехи мелко истолочь в сахаре. Желтки растереть добела, смешать с орехами, положить пену от 5 белков, размешать, влить в бумажную форму, слегка смазанную маслом, затем поставить в духовку или печь на легкий жар.

#### ❧ *Мазурка рассыпчатая* ❧

200 г масла, 8 желтков, 200 г сахара, 200 г муки.

Масло растереть добела, желтки и сахар тоже растереть добела отдельно, смешать, всыпать муку, перемешать, намазать на лист, посыпать мукой, запечь, слегка подрумянить, оглазировать, подсушить и пр.

**П Л Я Ц К И**

Плячки похожи на мазурки, но несколько толще и не так сухи. Когда они поднимутся на листе, смазать их яйцом, осыпать сахаром, корицей, миндалем. Печь в бумажных формах, смазанных маслом. Не вынимать их из форм, пока слегка не остынут. Их можно украшать по своему вкусу, например: испечь их на большом листе бумаге, нарезать продолговатыми кусками или четырехугольниками, треугольниками и т. д., затем покрыть их белой глазурью. Часто покрывают плячки густым сиропом от варенья, вскипяченным с желатином, посыпают густо мелко рубленным миндалем, грецкими или фисташковыми орехами.

**❧ Плячки на дрожжах к чаю и кофе ❧**

*Для теста:* 3,5 стакана молока, 1,5 кг муки, 50 г дрожжей, 400 г сахара, 1 стакан масла, 8 желтков, апельсиновая или лимонная цедра или 100 г горького миндаля.

*Для массы:* 1 стакан ягодного сиропа, 200 г сахара, 5 яблок (измельченных), 200 г изюма, 400 г фиников, 400 г винных ягод.

Приготовить тесто, как обычно, из молока, муки, дрожжей, сахара, масла, желтков, апельсиновой или лимонной цедры или горького миндаля. Когда тесто будет готово, разделить его на 2 части, раскатать, положить на лист, намазать на все это тесто массу, как в рецепте мазурки из бакалеи, накрыть другим таким же пластом теста, дать подняться, смазать яйцом и печь. Или массу приготовить так: влить в кастрюлю ягодный сироп, положить сахар, яблоки (измельченные), сварить как варенье, потом в горячее всыпать изюм, финики, мелко нашинкованные винные ягоды и отставить от плиты, дать постоять 1 час, а затем поступить, как описано выше.

**❧ Плячки с творогом ❧**

*Для теста:* 4-5 яиц, 1,5 стакана теплого молока, 40 г сухих дрожжей, 1200 г муки, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана растопленного масла.

*Для массы:* 800 г свежего творога, 4 желтка, 1 цельное яйцо, 2 ложки масла, 200 г сахара, 1/2 стакана изюма, 1/2 ложки соли.

Взбить хорошо яйца, влить теплое молоко, сухие дрожжи, всыпать половину муки, выбить хорошо лопаточкой, поставить в теплое место. Когда поднимется, положить немного соли, сахар, теплое растопленное масло и оставшуюся половину муки, вымесить хорошенько, чтобы отставало от рук. Когда поднимется вторично, переложить в две бумажные формы, поставить их на лист. Когда поднимутся, смазать желтком, посыпать сахаром, нашинкованным миндалем, затем запечь или покрыть следующей массой: свежий творог протереть через решето, положить желтки и цельное яйцо, масло, сахар, изюм, обваренный кипятком, соль, вставить в горячую печь, чтобы творог подрумьянился.

**❧ Плячки с фруктами или ягодами ❧**

*Для теста:* 2,5 стакана муки, 4 яйца, 200 г масла, 1/2 стакана сахара.

*Для массы:* 3 желтка, 2 ложки сахара, 2 ложки самой свежей густой сметаны, 2 взбитых белка, чайная ложка пшеничной или картофельной муки.

Муку, яйца, масло, сахар, немного воды хорошо вымесить, тонко раскатать, положить на лист, посыпанный мукой, смазать сверху яйцом и испечь. Когда испечется, положить сверху вишни без косточек, посыпать сахаром. Можно класть яблочный мармелад, сливу, малину, клубнику и пр., сверху же покрыть следующей массой: желтки растереть добела с сахаром, положить сметану, все это смешать со взбитыми белками, подсыпая пшеничную или картофельную муку, и запечь.

**❧ Плячки «Воевода» ❧**

*600 г муки, 1 стакан молока и 20 г сухих дрожжей, 3/4 стакана желтков, 1/2 стакана сахара, 1/3 стакана масла, корица.*

Муку, молоко, дрожжи размешать. Когда поднимется, влить желтки, добела растертые сахаром и маслом, добавить корицы; выбить тесто веселкой, пока будет отставать от нее.

Когда поднимется вторично, влить тесто в бумажную форму, смазанную маслом, а когда пышки поднимутся, осторожно поставить в печь, не очень жаркую.

### *В А Ш Р У Ш К И*

#### *Ватрушки (способ 1)*

*Для теста:* 450 г муки пшеничной высшего сорта, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 1-2 столовые ложки сахара, 75 г масла сливочного или маргарина, 0,5 чайной ложки соли.

*Для начинки:* 500 г (2 пачки) творога, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла (растопленного), 1 столовая ложка муки, третья лимонная цедра или ванилин; яйцо для смазывания.

Дрожжи растирают с 1 чайной ложкой сахара, добавляют теплое молоко, соль, оставшийся сахар, растопленное масло и муку, замешивают тесто и дают ему подойти.

Яйца взбивают с сахаром, добавляют творог, сметану, растопленное масло, муку и заправляют лимонной цедрой или ванилином.

Из подошедшего теста разделяют булочки и укладывают их на смазанный маслом лист на расстоянии 4 см друг от друга. После расстойки делают посередине булочек доннышком стакана углубление и заполняют его творожной массой. Затем ватрушки смазывают яйцом и выпекают.

#### *Ватрушки (способ 2)*

*Для теста:* см. Ватрушки (способ 1)

*Для начинки:* 600 г творога (2,5-3 пачки), 0,5 чайной ложки соли, 2 чайные ложки сахара, 2-3 столовые ложки сливочного масла (растопленного), 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка муки или манной крупы.

3 стакана молока, 0,75 стакана манной крупы, столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли, 2-3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца.

1 стакан молока, 0,25 стакана манной крупы, 0,5 чайной ложки соли, 400-500 г творога (1,5-2 пачки), 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, третья лимонная цедра, 2 столовые ложки изюма.

Варят манную кашу, солят и добавляют сливочное масло. Затем смешивают с творогом, вносят взбитые с сахаром желтки, мытый изюм и заправляют лимонной цедрой. Под конец примешивают взбитые белки.

Из поднявшегося теста разделяют маленькие булочки, дают им подойти на смазанном маслом листе и выпекают.

Остывшие булочки разрезают пополам, покрывают обе половинки толстым слоем начинки, смазывают начинку яйцом и выпекают при средней температуре. Подают к столу теплыми.

#### *Ватрушки (способ 3)*

*Для теста:* 400-450 г пшеничной муки высшего сорта, 0,25 л молока, 25-30 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 50-75 г масла растительного.

*Для начинки:* 700-800 г картофеля, соль — по вкусу, 2-3 столовые ложки масла сливочного, 2 яйца, 2 чайные ложки тмина, яйцо для смазывания.

Дрожжи растирают с сахаром, добавляют теплое молоко, масло, соль и муку, вымешивают тесто, дают ему подняться, формируют большие булочки, выкладывают их на смазанный маслом лист и после расстойки выпекают.

Картофель для начинки отваривают в подсоленной воде, последнюю сливают, разминают картофель, добавляют масло и солят. Теплое пюре смешивают со взбитыми яйцами и тмином. Затем делают все так, как описано в предыдущем рецепте.

Эти ватрушки можно выпекать и на капустном листе. Для этого из теста формируют круглые лепешки, кладут их на капустные листы, приминают посередине так, чтобы остался более высокий край шириной 1,5 см, и дают слегка подняться. Затем заполняют углубление начинкой из картофельного пюре, смазывают сметаной или яйцом и выпекают в умеренно жаркой духовке.

**Венки с сыром**

300 г муки, 120 г гусиного смальца, 100 г молока, 10 г дрожжей, сметану, соль, яичный белок.

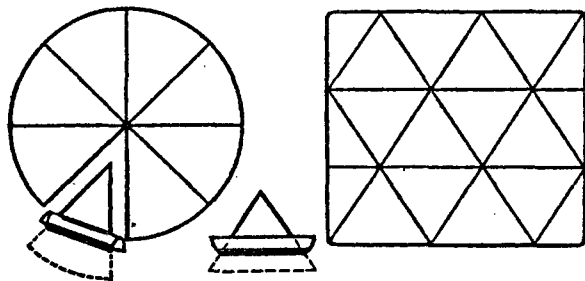
Из молока и дрожжей приготовить опару. Вымешать ее хорошо с мукой, гусиным смальцем, сметаной и солью. Полученное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см.

Круглой формой вырезать лепешки. В половине лепешек наперстком сделать посередине дырочки. После этого смазать лепешки яичным белком, склеить по две (одна целая и одна с дырочкой) и выпекать на смазанном жиром металлическом листе. После выпечки в дырочки положить начинку из сыра, а сверху лепешки посыпать тертым сыром.

Способ приготовления начинки из сыра: 3 яичных желтка, 30 г тертого сыра, 3 столовые ложки молока и щепотку соли взбить на пару до получения сметанообразной массы.

**РОГАЛИКИ****Рогалики с ореховой начинкой**

450-500 г муки пшеничной высшего сорта, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 150 г сахара, 1 яйцо, 130 г масла сливочного (100 г - в тесто, 30 г - в начинку), 0,5 чайной ложки тертой цедры или измельченного кардамона, 3 столовые ложки орехов рубленых.



Формование рогаликов

Готовят опарное дрожжевое тесто, накрывают салфеткой и оставляют в теплом месте подниматься. В процессе брожения два раза обминают. Подошедшее тесто делят на 3-4 равн

части, скатывают шары, раскатывают круглые пласти, разрезают острым ножом на 6-8 равных частей, кладут на каждую немного начинки (размягченное масло, сахар, цедру или кардамон и орехи перемешивают), свертывают рулетом (от основания к верхушке) и придают ему форму рогалика. После отстойки на противне смазывают яйцом, посыпают рублеными орехами и выпекают в течение 25 минут при температуре 210-220°С.

**Рогалики сдобные с абрикосовым вареньем**

400 г муки, 20 г дрожжей, 1 столовая ложка сахарной пудры, немного молока, 1 яичный желток, щепотка соли, 160 г сливочного масла.

Для начинки: абрикосовое варенье, 50 г ядра грецкого ореха, сахарная пудра (для посыпки).

Вымесить тесто из муки, разведенных в молоке дрожжей, сахарной пудры, яичного желтка, щепотки соли и 20 г сливочного масла средней густоты (как слоеное).

Посыпать тесто мукой и оставить на посыпанной мукой доске на 60 мин. Затем раскатать в четырехугольный пласт и положить на его середину 50 г сливочного масла. Сложить пласт и раскатать скалкой несколько раз, как слоеное тесто, и наконец разрезать на 16 одинаковых квадратов. На середину каждого квадрата положить по чайной ложке абрикосового варенья, скатать в рогалики, уложить на смазанный маслом металлический лист, дать расстойку в теплом месте на 30 мин.

Изделия перед выпечкой смазать яйцом, посыпать рубленым ядром ореха и выпекать при умеренной температуре.

В горячем виде выпеченные рогалики посыпать сахарной пудрой.

**Рогалики с какао**

600 г муки, 200 г сливочного масла, 180 г сахара, 20 г дрожжей, 30 г какао, 400 г молока, 2 яичных желтка, соль.

Приготовить опару из 100 г муки, дрожжей, 200 г молока, щепотки соли и сахара и поставить в теплое место.

Смешать с опарой оставшуюся муку, 100 г сливочного масла, яичные желтки, 80 г сахара, щепотку соли и 200 г молока, вымесить пирожковое тесто и поставить, чтобы оно

подошло. После тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см.

Растереть до образования однородной массы 100 г сахара и 100 г сливочного масла, смазать ею пласт теста, посыпать поверхность порошком какао и нарезать 20 шт. одинаковых квадратов. Квадраты скатать в рогалики (начинать скатывать с угла), поверхность их смазать яйцом и выпекать при высокой температуре.

Готовые рогалики посыпать сахаром.

❖ *Рогалики* ❖

200 г сметаны, 200 г маргарина, 3,5 стакана муки.

Замесить крутое тесто, разделить его на 4 части. Из каждой раскатать круг и поделить на 8 частей по радиусам. На каждую часть положить сладкую начинку (повидло, варенье, изюм с орехами, карамельку), свернуть от широкой части к центру, придать форму рога, уложить на противень и выпекать в горячей духовке. Посыпать сахарной пудрой.





**ИЗДЕЛИЯ,  
ЖАРЕННЫЕ  
ВО ФРИТЮРЕ**

Жарить во фритюре (т. е. в большом количестве жира) можно изделия из различных видов теста — дрожжевого, пресного, заварного и теста, приготовленного с пекарским порошком.

Для жарки подходят растительное масло, растительный жир, свиной жир и смеси жиров, например,  $1/3$  свиного жира,  $1/3$  говяжьего жира,  $1/3$  растительного жира. Жира при жарке должно быть много, чтобы изделия свободно плавали в нем, но не больше, чем полкастрюли.

На приведенное в наших рецептах количество уходит примерно 200-300 г жира.

При жарке жир следует нагревать в чугунной посуде так, чтобы он слегка дымился и, если в него опустить мокрую вилку, шипел. Температуру жира можно определить также при помощи кусочка булки, который при правильной температуре подрумянивается за 1-1,5 минуты. Изделия должны быть примерно одного размера, их нельзя закладывать в кастрюлю с жиром разом, чтобы жир не остыл. При жарке изделия поворачивают, чтобы они равномерно подрумянивались. Изделия вынимают из жира шумовкой, кладут в дуршлаг или на хозяйственную бумагу, чтобы удалить излишний жир. Изделия должны получиться легкими и иметь желтовато-коричневый цвет. Их едят сразу после приготовления, особенно если они приготовлены из теста, которое содержит мало жира.

Использованному жиру дают отстояться, затем переливают в другую посуду, чтобы отделить осадок.

## П О Н Ч И К И

### ☞ *Пончики-палочки* ☞

*Для приготовления одной порции изделий: 50 г воды, 20 г маргарина, 40 г муки, 1/3 яйца, соль.*

Воду и маргарин посолить, вскипятить в кастрюле. Затем домешать к ним 40 г муки и варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса начнет отставать от стенок посуды. Тогда кастрюлю снять с плиты и вымешивать тесто до полного охлаждения, добавить к нему 1/3 яйца, снова хорошо размешать и поставить в теплое место на 1 час.

Кондитерский мешочек с фигурным наконечником наполнить тестом и выпустить его в горячий смалец в виде палочек длиной примерно 10 см. Изделия выпекать на умеренном огне до светло-коричневого цвета. Горячие палочки посыпать сахарной ванильной пудрой.

### ☞ *Ванильные пончики* ☞

*300 г муки, 20 г дрожжей, разведенных в 100 г теплого молока, щепотка сахара (5-10 г), молоко для замешивания теста, 10 г топленого сливочного масла, смалец, ванильный сахар, соль.*

Дрожжи, разведенные в теплом сладком молоке, муку и щепотку соли положить в кастрюлю и деревянной ложкой вымешать тесто жидкой консистенции, добавив соответствующее количество молока или воды и 10 г топленого масла.

Тесто вымешивать до тех пор, пока оно начнет отставать от стенок кастрюли. Тогда со всех сторон посыпать тесто мукой, накрыть крышкой и поставить на 1 час в теплое место. Затем выложить его на посыпанную мукой доску, руками расправить в пласт, сложить вдвое и снова расправить в пласт толщиной 0,5-1 см. Из пласта вырезать круглые пончики, уложить их на посыпанную мукой доску, накрыть посыпанной мукой салфеткой и оставить на доске еще на 30 минут в теплом месте (желательно).

Жарить пончики в горячем смальце или растительном масле до румяного цвета: сначала поджарить верх под закрытой крышкой, затем перевернуть на другую сторону и снять крышку.

Очень важно, чтобы жир был горячий, но не кипел.

Посыпать обильно готовые пончики ванильной сахарной пудрой.

### ☞ *Пончики «Роза»* ☞

*Для одной порции: 30 г муки, 0,5 яичного желтка, несколько капель рома, 2,5 г сахарной пудры, щепотка соли, сметана, сахарная пудра для посыпки, вишни в сахаре или густое фруктовое повидло, смалец.*

Яичный желток, муку, ром, сахарную пудру, соль и сметану хорошо перемешать в посуде, затем вымесить на доске тесто средней консистенции и оставить его на 30 минут. Выстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм и вырезать из него круглые лепешки разных размеров: большие, средние и малые. В больших и средних лепешках надрезать края в четырех местах (от середины к краю) и смазать всю их поверхность яичным белком. На большую лепешку уложить среднюю, а сверху – наименьшую. Трехэтажные пончики выпекать в горячем жире при умеренной температуре до румяного цвета.

Готовые розы обильно посыпать сахарной пудрой и в середину каждой положить по одной вишне в сахаре или немного фруктового повидла. Пончики подавать на стол теплыми.

### ☞ *Пончики с кремом* ☞

*Для теста: 140 г муки, 140 г воды, 125 г сливочного масла, 5 яиц, щепотка соли.*

*Для крема: 2 яйца, 400 г молока, ванилин или кофе (можно и сливки), 2 столовые ложки муки.*

Закипятить воду с маслом и щепоткой соли и, непрерывно помешивая, засыпать в нее муку. Когда тесто начнет отставать от стенок посуды, немедленно снять его с огня и, продолжая помешивать, охладить. В еще теплую массу добавить яйца.



Смазать маслом противень и чайной ложкой выложить в него тесто бугорками на большом расстоянии друг от друга. Противень с тестом поставить в горячую печь и не открывать дверцу духовки в течение 15 минут. Когда верх бугорков начнет румяниться, вынуть противень из печи. Полностью остывшие изделия разрезать острым ножом на две половинки и начинить кремом.

*Способ приготовления крема:* ванильный крем сварить из 2 яиц, 400 г молока, муки и ванилина. Если требуется кофейный крем, то заменить ванилин 100 г крепкого черного кофе.

### ☞ *Пончики-абрикоски* ☞

*600 г муки, 350 г молока, 60 г сахара, 40 г дрожжей, 6 яичных желтков, щепотка соли, немного тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка крепкого рома, 80 г топленого сливочного масла, густой абрикосовый джем, ванильный сахар для посыпки, смалец.*

Взять 150 г муки, 40 г дрожжей, 50 г молока, приготовить опару и поставить ее в теплое место для увеличения в объеме. В кастрюле размешать 300 г молока, 60 г сахара, 6 яичных желтков, подогреть и вымесить до полного охлаждения. В холодную массу влить опару, добавить еще 450 г муки, щепотку соли, тертую лимонную цедру, ром и все хорошо вымесить. Затем добавить топленое сливочное масло (100 г), еще раз тесто хорошо вымесить, вынуть из посуды на посыпанную мукой доску и раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см.

Круглой формой вырезать лепешки, на середину каждой второй положить немного густого абрикосового джема, тесто вокруг джема смазать яйцом и каждую вторую лепешку накрыть первой, пустой.

Меньшей формой нажать на сложенные лепешки, зацемив таким образом край, и разложить изделия на посыпанной мукой доске на расстоянии 5 см одно от другого. Лепешки накрыть тканью и оставить на доске на 1 час. Выпекать изделия в жиру так же, как и обыкновенные пончики.

Горячие пончики посыпать ванильным сахаром.

☞ *Кольца, жаренные в жире (20-24 штуки)* ☞  
*Дрожжевое тесто (см. предыдущий рецепт), жир, сахар.*

Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, сформовать кольца и после расстойки жарить их в кипящем жире до светло-коричневого цвета. Дать жиру стечь, обвалить в сахаре, смешанном с ванилином, ванильным сахаром или корицей.

### ☞ *Пончики с изюмом (20-24 штуки)* ☞

*Дрожжевое тесто (см. пончики с вареньем), 50 г изюма, жир, сахар, корица.*

Приготовить мягкое дрожжевое тесто, соединить его с промытым и осушенным изюмом. Из подошедшего теста сформовать двумя предварительно опущенными в разогретый жир ложками пончики, обжарить их в кипящем жире до светло-коричневого цвета, выложить на сито, дать жиру стечь и обвалить в смеси сахара с корицей.

### ☞ *Творожные пончики* ☞

*0,5 пачки (125 г) творога, 2 столовые ложки сахара, 1 большое яйцо, 5 столовых ложек молока, 1 столовая ложка рубленых цукатов, тертая лимонная цедра, 200 г муки, 0,5 чайной ложки пекарского порошка, жир, сахар.*

Яйцо взбить с сахаром, добавить творог, вкусовые вещества и смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком. Жир разогреть, опуская в него чайную ложку, сформовать из теста шарики, кончиком другой ложки сталкивая их в жир. Обжарить до светло-коричневого цвета. Выложить пончики на сито; затем обвалить в смеси сахара с корицей или посыпать сахарной пудрой.

### ☞ *Шарики, жаренные в жире* ☞

*1 яйцо, 3 столовые ложки сахара, 0,5 стакана сметаны или простокваши, немного соли, тертая лимонная цедра, 150-200 г муки, 1/4-1/2 чайной ложки пищевой соды, жир сахар.*

Яйцо взбить с сахаром, добавить тертую лимонную цедру, сметану или простоквашу и смешанную с пищевой содой муку.

Из теста сформовать шарики (см. предыдущий рецепт), обжа- рить в разогретом жире, выложить в сито, дать жиру стечь и обвалять в сахаре.

### ☞ *Пончики со сливами* ☞

*Для теста:* см. предыдущий рецепт. *Жир, сахар, корица.*

*Для начинки:* 250-300 г слив, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка рома или лимонного сока.

Сливы промыть, обсушить, разрезать пополам и удалить косточки. Половинки слив сбрызнуть ромом или лимонным соком, посыпать сахаром и дать постоять.

Жир разогреть, 3-4 половинки слив нанизать на деревян- ную палочку, опустить в тесто и обжарить в жире. Дать жиру стечь, обвалять в смеси сахара и корицы.

### ☞ *Левашники (постное пирожное)* ☞

*1 стакан муки, 1/2 стакана воды, 1 столовая ложка прованского масла, 1 рюмка рома или спирта, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахара.*

Все хорошенько смешать с мукой, т. е. вымесить, как для лапши, и раскатать руками в виде колбаски; разрезать на части, величиною с грецкий орех, раскатать скалкой на тонкие лепешки и положить на каждую из них какого-нибудь варенья, вишен или яблок (без сиропа), понемногу. Защищать края, обрезать резцом или блюдечком и изжарить в раскаленном подсолнечном масле, когда вздуются и порозовеют — выбрать на сито, посыпать мелким сахаром, подать теплыми.

## *ХВОРОСТ*

### ☞ *Хворост* ☞

Есть несколько способов приготовления этого вкусного лакомства; вот, пожалуй, один из самых простых. Разбить два яйца, добавить столовую ложку молока, столько же сахарного песка, щепотку соли и стакан (тонкий) муки. Замесить тесто, раскатать в жгутик разрезать его на кусочки (из этой порции должно получиться 23-25 кусочков). Каждому кусочку придать вид плоской лепешки, прорезать в нескольких местах ножом в

одном направлении, вывернуть. Или нарезать пласт теста широкими полосками (по 10-12 см), каждую разрезать поперек на несколько мелких полосок, сделать в них один-два продоль- ных надреза и свернуть бантиком. Жарят хворост в раскален- ном масле, все время следя, чтобы оно не горело. Готовые печенья вынимают шумовкой, откидывают на сито, охлаждают и посыпают сахарной пудрой. Перед тем как подать к столу, складывают аккуратной горкой на блюдо. Только не ставьте хворост на подоконник или в другое место, где прохладно и воздух сыроват: он перестанет хрустеть.

### ☞ *Хворост постный* ☞

*200 г подсолнечного масла, 2,5 стакана муки, 1 рюмка рома, 2 столовые ложки сахара.*

3 ложки подсолнечного масла смешивают с 0,5 стакана воды и 2,5 стаканами муки, слегка солят, прибавляют 1 рюмку рома, 2 столовые ложки толченого сахара и делают тесто. Раскатывают, режут и жарят в подсолнечном масле.

### ☞ *Хворост (на дрожжах)* ☞

*3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 10 г дрожжей, 2 столовые ложки воды, 250 г (2 стакана) муки, немного соли, жир, сахарная пудра, ванилин или ванильный сахар.*

Яйца смешать с сахаром, добавить растворенные в теплой воде дрожжи, примерно 3/4 стакана муки, взбить и поставить на 50-60 минут подходить. Затем добавить соль, оставшуюся муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет однородным.

Разделить тесто на 6-7 кусков, скатать из них шары, накрыть салфеткой и поставить на 20-30 минут для расстойки. Затем каждый шар раскатать в круглую лепешку толщиной 1 мм и в середине ее сделать 6-7 длинных разрезов, не прорезая края лепешки. Начиная с середины перетянуть образовавшие- ся ленточки то с одной, то с другой стороны навстречу друг другу так, чтобы посередине осталось небольшое отверстие. Обжарить в разогретом жире до светло-коричневого цвета. Во время жарки палочкой расширить отверстие, чтобы изделие приобрело форму розы.

Остывший хворост посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

### ❧ *Хворост (с пекарским порошком)* ❧

1 яйцо или 2 яичных желтка, 3 столовые ложки сахара, 100 г сметаны, немного соли, 1 чайная ложка пекарского порошка или 0,5 чайной ложки пищевой соды, тертая лимонная цедра или кардамон, 250 г муки, жир, сахарная пудра.

Яйца взбить с сахаром, добавить приправы, сметану и муку, смешанную с пекарским порошком или пищевой содой, вымесить до образования однородного теста, накрыть салфеткой и выставить на холод на 20-30 минут. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, нарезать его на куски шириной 5-6 см и длиной 8-10 см. В середине каждого куса сделать 4 продольных разреза, оставляя края нетронутыми. Дальше все делать так, как описано в предыдущем рецепте.

## И Б Ч Б Н Ъ Б

### ❧ *Печенье «Свинные ушки»* ❧

3 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка водки или коньяка, цедра 0,5 лимона или 1/4 чайной ложки измельченного кардамона, 40-50 г сливочного масла или маргарина, 150-175 г муки. Жир, сахарная пудра.

Яичные белки взбить с сахаром, добавить водку или коньяк, размягченный жир, третью лимонную цедру или кардамон, а также муку. Вымесить однородное тесто, накрыть его и выставить на 2-3 часа на холод. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, тесторезкой нарезать его на полоски шириной 2-3 см и длиной 9-10 см. Посередине полоски сделать продольный разрез длиной 1,5-2 см. В разрез продеть один конец полоски. Жарить в разогретом жире до светло-коричневого цвета, выложить на сито, дать жиру стечь и посыпать сахарной пудрой. В холодном и сухом месте их можно хранить 2-3 недели.

### ❧ *Печенье из пресного теста* ❧

250 г муки, 2 яйца, немного соли, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка рома или коньяка, 1 столовая ложка растительного масла или растопленного сливочного масла. Жир, сахарная пудра.

Просеять муку на пирожковую доску или в миску, посередине сделать углубление, отбить в него яйца, добавить соль, сахар, ром или коньяк и растопленное масло. Все продукты перемешать, вымесить вязкое тесто, накрыть его, дать постоять 20-30 минут, раскатать в тонкий пласт и сформовать печенье различной формы («свинные ушки» — см. предыдущий рецепт, кольца, ромбы и т. п.).

Обжарить в разогретом жире, выложить на сито, чтобы стек излишний жир, и посыпать сахарной пудрой.

### ❧ *Крокет шоколадно-рисовый* ❧

400 г риса, 1 л молока, ванилин, соль, 200 г сахара, 30 г какао-порошка, 50 г изюма, 100 г муки, 6 яиц, 150 г сухарей, смалец.

Вареный рис смешать с ванилином, добавить 4 яичных желтка, 80 г сахара, изюм, соль.

4 яичных белка, 20 г сахара взбить в крепкую пену и добавить к полученной массе.

2 яйца, сухари и муку оставить для панировки.

Из рисовой массы скатать на доске длинные качалочки, нарезать их кусками длиной 6-8 см, панировать и выпекать в смальце. Горячие изделия обкатать в смеси какао-порошка и сахара.

### ❧ *Печенье «Узелки»* ❧

75 г маргарина, 3 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, 0,5 столовой ложки коньяка, 1 чайная ложка тмина, немного соли, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка. Растительное масло или растительный жир, сахарная пудра.

Маргарин взбить с сахаром, добавив, продолжая взбивать, яйцо, затем сметану, тмин, немного соли и смешанную с пекарским порошком муку. Замесить тесто, дать 20-30 минут

постоять. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него тесторезкой полоски длиной 10 см и шириной 1 см, завязать их узлом и обжарить во фритюре до золотистого цвета. Готовое печенье выложить на сито и дать жиру стечь. Охлажденные изделия посыпать сахарной пудрой.

#### ❧ *Сырные батончики* ❧

*1 коробочка плавленого сыра (100 г), 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки тмина или немного красного перца, 1 яйцо, 100 г муки, 0,5 чайной ложки пекарского порошка, жир, 2-3 столовые ложки тертого сыра.*

Плавленый сыр растереть, добавить вкусовые вещества, яйцо и смешанную с пекарским порошком муку. Из теста сформовать маленькие батончики, обжарить во фритюре до золотистого цвета и обвалить в тертом сыре. Подавать на стол в горячем виде.

#### ❧ *Печенье «Хвост»* ❧

*100 г муки, 1 столовая ложка сахара, 1 яйцо, 3/4 стакана молока или сливок, 1-2 столовые ложки растопленного сливочного масла, жир, сахарная пудра.*

Просеять муку в миску и смешать ее с сахаром, продолжая помешивать, влить молоко или сливки, яйцо и масло. Выставить тесто на час в холодное место.

Жир разогреть, разогреть в нем формочку и опустить ее в тесто. Тесто покроет горячую формочку тонким слоем. Опустить в жир и обжарить до золотисто-коричневого цвета. Готовое печенье снять с формы и выложить на хозяйственную бумагу, дать остыть и посыпать сахарной пудрой.

Корзиночки начиняют горячими начинками — тушеной рыбой, тушеным мясом курицы или телятиной, тушеными или отварными овощами. На праздничный стол в них подают горячие гарниры к жаркому (различные овощи).





## В А Ф Л И

### • Тесто для листовых вафель •

Для теста: 4 стакана муки, 3 яичных желтка, по 0,3 чайной ложки соли и соды, 3,5 стакана воды.

Соль, соду, яичные желтки и половиину нормы муки размешивают в воде и после взбивания в течение 10 минут добавляют оставшуюся муку и продолжают взбивать еще 6-8 минут. Перед выпечкой тесто периодически взбивают венчиком, чтобы не образовалось осадка.

Выпекают вафельные листы при температуре 150-170°C в электровафельницах. На нижнюю плиту наливают тесто разливательной ложкой и закрывают верхней плитой. При сжатии плит тесто расплывется по всей поверхности. Время выпечки листа 1-3 минуты. Перед открыванием вафельницы ее края очищают от «отеков» ножом. Готовый вафельный лист сушат 6-12 часов при температуре 50°C.

При приготовлении штучных изделий из вафельных листов их склеивают по несколько штук, прослаивая пралине, фруктово-ягодными и другими начинками. Можно использовать одновременно несколько видов начинок.

После прослаивания начинкой вафельные листы кладут под пресс на 2-6 часов, после чего разрезают на штучные изделия. Можно вафельный лист заглазировать шоколадом или шоколадной помадой.

**» Творожные вафли «**

150 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г творога, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, тертая цедра одного лимона, 3 столовые ложки масла сливочного или маргарина, соль по вкусу, 0,5 чайной ложки соды пищевой, 3 столовых ложки молока.

Яичные желтки взбивают с сахаром, добавляют творог, растопленное масло, приправы, смешанную с содой муку и молоко.

Яичные белки взбивают и смешивают с тестом перед выпеканием.

**» Картофельные вафли «**

150 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г отварного картофеля, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, тертая цедра 0,5 лимона, 3 столовые ложки масла сливочного или маргарина, соль по вкусу, 1 стакан молока, 20 г дрожжей.

Муку просеивают в миску. Дрожжи растирают с 1 чайной ложкой сахара, добавляют теплое молоко, взбитые яйца, растопленное масло, приправы и постепенно подмешивают муку.

Холодный отварной картофель натирают на терке и смешивают с тестом. Последнему дают постоять 50-60 минут и выпекают до готовности.

**» Вафли дрожжевые «**

200 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, тертая цедра 0,5 лимона, 75 г масла сливочного, соль по вкусу, 1 стакан молока, 20 г дрожжей.

Яйца взбивают с сахаром, добавляют растопленное масло и пряности.

Дрожжи растирают с 1 чайной ложкой сахара, смешивают с теплым молоком и добавляют к яично-масляной смеси попеременно с мукой. Оставляют подниматься на 50-60 минут, еще раз тщательно взбивают и выпекают.

**» «Новогодние вафли» «**

0,75 л молока, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 1 яйцо, 30 г растопленного масла, 350 г муки, свиное сало или пчелиный воск для смазки вафельницы.

В молоке (половина нормы) размешивают сахарную пудру, ванильный сахар, яйцо, теплое растопленное масло, муку и замешивают тесто. Затем в массу добавляют остальное молоко, тщательно ее размешивают и оставляют на один час на расстойку.

Вафельницу (форма из жести) или электровафельницу нагревают, смазывают жиром или пчелиным воском; в нее выкладывают ложкой тесто, форму плотно сжимают; тесто, выступившее наружу на боковые стороны, снимают ножом.

Форму ставят в разогретую духовку. Изделие выпекают на небольшом огне (или в электровафельнице).

Готовое изделие выкладывают из формы и перекладывают на доску.

Если вы хотите сделать вафельные трубочки, то готовые, еще теплые вафли сворачивают на скалку и сразу же подсушивают в духовке.

**» Какао-вафли «**

Для 4-5 штук готовых вафельных пластов: 100 г рома, 140 г сливочного масла, 140 г сахарной пудры, 1 яичный желток, 20 г какао-порошка, 180 г молотого ядра лесного ореха.

Для глазури: 100 г сахара-песка, 100 г воды, 1 столовая ложка какао, 50 г сливочного масла.

Вафельные пласты сбрызнуть ромом для того, чтобы они стали мягче.

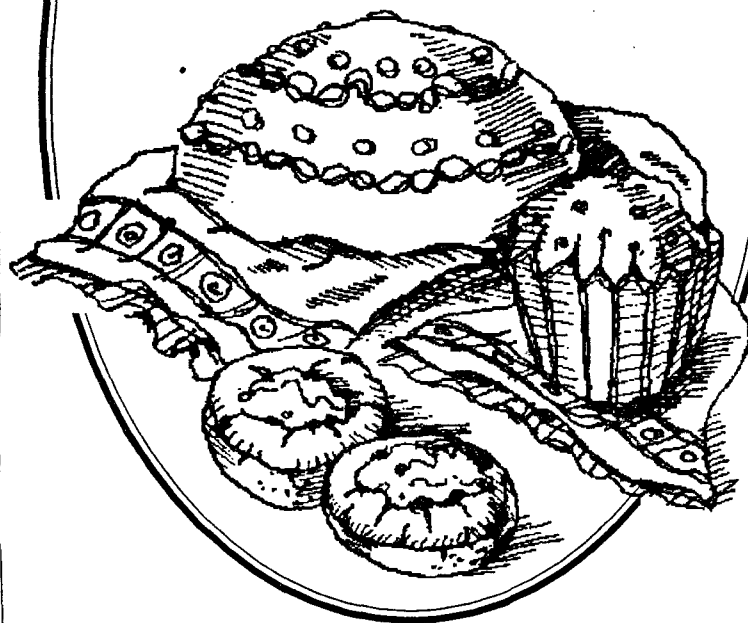
Сливочное масло растереть с сахарной пудрой и яичным желтком, добавить какао-порошок, молотый орех и все хорошо вымешать.

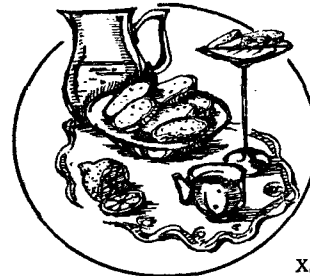
Полученной массой смазать вафельные пласты, сложить их, накрыть подносом и прижать чем-нибудь тяжелым.

На следующий день вафли покрыть глазурью и нарезать любимыми фигурами.

*Приготовление глазури:* в теплый сахарный сироп при непрерывном помешивании добавить какао-порошок и сливочное масло. Хорошо вымесить.

**ХЛЕБ В  
ВАШЕМ ДОМЕ**





В народе всегда считалось, что хлеб — всему голова, хлеб-батюшка, хлеб-кормилец. Хлеб — это жизнь. «Худ обед, когда хлеба нет». В честь хлеба слагались гимны. К хлебу относились с суеверным почтением. На Руси выращивают рожь, пшеницу, овес, ячмень, просо. В зависимости от вида муки пекут хлеб ржаной, ржано-пшеничный, пшеничный, по способу выпечки — подовый и формовой, по рецептуре — простой, улучшенный и сдобный. Многие названия хлеба отражают особенности рецептуры, национальные традиции.

Хоть хлеб и родственник калачу, да калач-то приесться, а хлеб никогда. Тем более свой, в домашней печке поспевший, душистый и дышащий всей корочкой, всем мякишем кисловатым, головокружительным теплом.

Как печь хлеб? И просто, и сложно. Далее будут рецепты и способы приготовления хлеба.

Какой хлеб лучше всего потреблять? Ученые рекомендуют потреблять как ржаной, так и пшеничный хлеб. Здесь огромную роль играют вкусы и привычки. Трудно рекомендовать, тем более что о вкусах не спорят, но вот людям среднего и пожилого возраста не следует увлекаться изделиями с высоким содержанием сахара и жира. Им лучше употреблять пшеничный и ржаной хлеб в соотношении 3:1.



В этом разделе книги приведены рецепты блюд и изделий, простых и более сложных в приготовлении, для детей и людей пожилого возраста, для праздничного стола, рассказывается, как использовать в семье каждый кусочек хлеба, чтобы не пропал зря.

### *Как испечь хлеб дома*

Для печения ржаного хлеба совсем не требуется большого умения, нужен только некоторый навык, приобретаемый очень быстро, а затем труд. Печь хлеб, конечно, лучше в русской печи, но за неимением ее можно печь и в духовом шкафу, только хлеба должны быть маленькие, не более 800 г.

**Хлеб ржаной.** Приготовление теста. Для приготовления теста для ржаного хлеба необходимо иметь закваску, т. е. тесто, оставшееся от первого печения в кадушке или квашне. Поэтому там, где постоянно пекут хлеб, квашня никогда не моется, хотя и содержится в чистоте, покрывается салфеткой, чтобы в нее не попадала пыль.

Мука для хлеба непременно должна быть сухая, для чего ее надо рассыпать раньше на чем-нибудь в теплом месте, просушить. Затем взять с вечера кусочек закваски, величиной с большое яйцо, развести ее в теплой воде, хорошенько размешать и всыпать 1/3 часть общего количества муки, предназначенной для печения, налить теплой воды, размешать хорошенько веселкой, посыпать сверху мукой, накрыть и поставить на ночь в теплое место, как вообще делается с опарой. На другой день, когда опара поднимется, всыпать остальную муку, положить соли, можно немного тмина, хорошенько вымешать. Мешать надо до тех пор, пока тесто будет совершенно отставать от рук. Когда тесто будет хорошо вымешано, переложить его опять в квашонку и дать ему постоять часа два, подняться. Затем разделать хлеба нужного размера, сгладить их рукой, обмакнутой в холодную воду.

Для того, чтобы узнать, достаточно ли хлеб поднялся, нужно отнять от поднявшегося теста небольшой кусочек и опустить его в холодную воду; если кусок поднимется кверху — значит, тесто достаточно поднялось и можно сажать в печь.

Выпекание. Если хлеба пекутся в русской печи, то хлеба сажаются прямо в чисто выметенную печь на под, на лопате, посыпанной мукой. Чтобы узнать, правильна ли температура печи, нужно бросить на под горсть муки: если она исподволь подрумянится, значит, температура правильна, если же моментально сгорит, значит, жарко, а если совсем не подрумянится — холодно.

Посадив хлеба в печь, сейчас же закрыть вьюшку.

Хлеб величиною в 800 г печется приблизительно 1-1,5 часа. Чтобы узнать, готовы ли хлеба, нужно вынуть один из печи; если он будет легок и при ударе о нижнюю корку суставами пальцев будет слышаться стук, — значит, хлеб готов.

Вынимать хлеб из печи надо осторожно, чтобы не сломать, и, вынувши, положить на стол так, чтобы один конец хлеба лежал на чем-нибудь, образуя пространство между нижней коркой для того, чтобы хлеб остывал равномерно.

Печенье хлеба из сеяной муки производится тем же способом, только перед тем, как сажать в печь, надо обдать хлеб сверху кипятком, а затем уже сгладить его, а когда хлеб подрумянится в печи, вынуть, обдать кипятком и опять посадить допечься.

При печении хлеба в духовом шкафу хлеба сажаются на лист, слегка посыпанный мукой.

Все остальные условия печения, более детальные, достигаются уже практикой, обыкновенно после нескольких неудачных опытов; но этим смущаться не следует и необходимо добиваться успеха, как и в каждом деле.

**Хлеб подовый из пшеничной муки** можно приготовить опарным и безопарным способами.

При опарном способе 10 г прессованных дрожжей растворяют в 0,35 л теплой воды, всыпают 500 г просеянной муки, перемешивают и ставят для брожения. В готовую опару добавляют 500 г муки, 0,2 л воды, в которой предварительно растворено 12 г соли. После брожения из теста формируют хлеба круглой формы массой 1,55 кг, помещают на смазанный маслом лист и оставляют на расстойку в течение 40-45 минут, затем выпекают при температуре 220-230°C за 50-60 минут.

Можно выпечь хлеб из его остатков. Остатки хлеба залить горячей водой и оставить для разбухания, после чего размять, чтобы не было комков, добавить дрожжи, соль, сахар, пшеничную муку и замесить тесто. Последующие приемы такие же, как в предыдущем рецепте.

**Булки русские** готовят безопарным или опарным способом. При безопарном способе на 1 кг муки берут 0,5 л воды, 20 г дрожжей, 15 г соли, 50 г сахара, замешивают тесто и ставят на брожение. Готовое тесто делят на кусочки массой 110 г, выделывают шарики и укладывают на смазанные растительным маслом листы, затем расстаивают 30-40 минут и в течение 12-15 минут выпекают при температуре 220-230°C.

**Булочки сдобные** лучше готовить опарным способом. Для опары следует взять 500 г муки, 30 г прессованных дрожжей, 0,15 л воды и 0,15 л молока. Опара бродит на протяжении 4-4,5 часа, а затем на ней замешивают тесто, добавляя 500 г муки, 10 г прессованных дрожжей, 10 г соли, 260 г сахара, 150 г маргарина, 3 яйца и 0,2 л воды. Тесто ставят для брожения на 2-2,5 часа, после чего формуют шарики массой 110 г, укладывают на смазанные жиром листы и оставляют на 60-80 минут. Перед выпечкой поверхность булочек смазать яйцом. Выпекают в течение 25-30 минут при температуре 200-220°C.

**Сувенирный каравай** готовят к праздничному столу: свадьбе, дню рождения, юбилею. Тесто готовят опарным способом. На один каравай берут 1,5 кг муки, половину этой нормы используют для опары, добавляют 30 г дрожжей, 0,3 л молока, 0,1-0,2 л воды. Опара бродит 4-4,5 часа при температуре 28-30°C. Затем в нее всыпают 750 г муки, 20 г соли, 150 г сахара, вмешивают 100 г маргарина, 2 яйца, 0,2-0,3 л воды и ставят в теплое место для брожения на 80-90 минут. Из готового теста формуют заготовку массой 2,2 кг круглой формы.

Каравай можно оформить различными фигурами в виде цветов, листьев, колосьев. Заготовку помещают на смазанный маслом лист и оставляют для расстойки на 30-40 минут. Перед выпечкой поверхность смазывают яйцом. Выпекают в духовом

шкафу или печи при температуре 190-210°C в течение 85-95 минут.

### *❧ Хлеб из пшеничной муки ❧*

*2,5 кг пшеничной муки высшего сорта или 2 кг — второго сорта, 40 г дрожжей, 30 г соли, 3 стакана воды или молочной сыворотки.*

Тесто замешивают опарным или безопарным способом.

При опарном способе на 1 кг муки берут 3 стакана воды или сыворотки (температура 30-32°C) и 40 г прессованных дрожжей. Опара бродит 3-4 часа, затем в нее добавляют 2-3 стакана воды, 30 г соли, еще 1 кг муки и замешивают тесто, которое бродит 1-1,5 часа.

При безопарном способе тесто замешивают сразу из всех продуктов, бродит оно 2,5-3,5 часа (при внесении сыворотки — 1-1,5 часа). Расход дрожжей увеличивают в 2,5-3 раза.

Готовое тесто формуют в виде колобков по 0,5 кг и укладывают в формочки или на листы.

### *❧ Хлеб белый ❧*

*1 кг пшеничной муки высшего или первого сорта, 20 г дрожжей, 15 г соли, 3 стакана молочной сыворотки, 10 г сахара.*

Из 500 г муки, 2 стаканов сыворотки и 20 г дрожжей замешивают опару. После 2,5-3 часов брожения в опару добавляют 15 г соли, 1 стакан сыворотки, 500 г муки, 10 г сахара и замешивают тесто. После 1-1,5 часа брожения тесто делят на 2-3 куска. Последние помещают в подогретые, смазанные растительным маслом формочки, в подогретые и смазанные сковородки или на чистые капустные или дубовые листы.

### *❧ Лепешка «Витебская» ❧*

*1 кг пшеничной муки высшего или первого сорта, 3 стакана молока, 13 г соли, 70 г сахара, 70 г маргарина, 40 г дрожжей.*

Замешивают опару из 500 г муки, дрожжей и 2 стаканов молока, подогретого до 30-32°C. После 3 часов брожения в

опару добавляют соль, сахар, растопленный маргарин, еще 1 стакан молока, перемешивают, засыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Последнее бродит 1-1,5 часа.

Выброженное тесто делят на 3 куска, придают форму шариков, посыпают мукой и оставляют на столе на 40 минут для расстойки. Затем раскатывают в лепешки, укладывают на противни и выпекают в духовке, нагретой до 220-240°C, или в печи в течение 25-35 минут.

#### ❧ *Лепешка «Минская»* ❧

*1 кг пшеничной муки высшего или первого сорта, 3 стакана молока, 15 г соли, 20 г маргарина, 20 г тмина, укропа или семя льна.*

Готовят опару так же, как и для лепешки «Витебской». В выброженную опару добавляют соль, растопленный маргарин, 1 стакан молока, перемешивают, засыпают остальную муку и замешивают тесто. После 1,5 часа брожения тесто делят на 3 куска, придают им форму шариков, оставляют на 40 минут для выстойки. Затем, нажимая рукой на середину шарика, равномерно растягивают его во все стороны, оставляя в середине углубление. Поверхность посыпают тмином, укропом или льняным семенем и выпекают при температуре 220-250°C в течение 25-30 минут.

#### ❧ *Хлеб из ржаной муки* ❧

*10 кг ржаной муки, 4,5-5 л сыворотки, 150 г соли.*

Для разрыхления теста используют закваску, представляющую собой густую массу из смеси муки и воды, которая осталась на стенке дежи после замеса теста. Удачно приготовленную закваску или спелое тесто можно затереть с отрубями, рассыпать тонким слоем и высушить в комнатных условиях. Срок хранения до 6 месяцев. Хранят в марлевом мешочке, подвешенном в сухом месте.

В деревянной деже замешивают закваску (5 кг ржаной муки и 3 л теплой воды (30-32°C) или сыворотки). Или же 500 г сухой закваски замачивают в 0,5 л теплой воды на 30 минут, а затем добавляют ее в замес.

Дежу с закваской ставят в теплое место на 8-12 часов.

Готовая закваска должна иметь кислый вкус и быть разрыхленной. В закваску добавляют соль, 1,5-2 л теплой воды или сыворотки, 5 кг муки и замешивают тесто.

**Следует помнить!** Тесто можно замешивать на ржаной обойной, обдирной муке или на пшеничной первого и второго сорта, закваску — только на ржаной муке.

После 1-2 часов брожения тесто делят на куски по 1-1,5 кг. Чтобы оно не прилипало, руки смачивают в воде. Тестовые заготовки укладывают в подогретые формочки или сковороды, смазанные растительным маслом, или на чистые капустные, дубовые листья, посыпанные мукой.

После 30-40 минут выстойки выпекают в хорошо протопленной печи в течение 1,5-2,5 часа.

Готовность хлеба определяют по запаху — приятный запах свежеспеченного хлеба. Кроме того, готовый хлеб не жжет ладонь и имеет хорошо зажаренную твердую нижнюю корочку, и, наконец, при проколе его тонкой палочкой последняя остается чистой.

Выпеченный хлеб освобождают от форм и сбрызгивают водой, укладывают на чистое льняное полотенце и сверху накрывают таким же полотенцем.

#### ❧ *Французский хлеб* ❧

Поставить на воде опару, дать подняться. Затем влить в опару немного теплой воды, размешать, всыпать муки и соли по вкусу, замесить крутое тесто, вновь дать подняться. Когда тесто поднимется, положить немного сдобы, а именно: на 400 г теста столовую ложку сахара и неполную ложку масла, можно положить 0,5 яйца, но это не обязательно.

В булочных кладут всего 3 яйца на 8 кг теста.

Со сдобой хорошенько вымесить тесто, чтобы оно было совершенно «гладкое», и дать еще раз подняться. Когда поднимется последний раз — выделывать булки. Тесто разделить на несколько равных частей, каждый кусок раскатать в виде продолговатой лепешки. Затем загнуть с обоих боков к середине и сложить вдвое, в виде слойки, а потом уже придать куску продолговато-круглую форму булки. Приготовленному таким способом хлебу надо дать еще раз подняться, но для

того, чтобы хлеб не расплылся вширь и не изменил первоначально сделанной формы, его кладут на полотенце, подтыкая кругом булки края полотенца повыше, чтобы хлеб лежал как бы в углублении, и подсыпая муки. Лучше всего взять несколько узких лент толстого картона одинаковой длины, согнуть каждый в форму булки, склеив или сколов края, и положить в образовавшиеся формы приготовленные булки. Когда поднимутся, сделать в длину булки надрез наискось остроконечным острым ножом и сажать на листе в печь или шкаф. При печении булок, перед тем как их посадить, надо их сверху помазать водой, а в шкаф «поддать пару», т. е. плеснуть холодной воды и быстро закрыть дверцу, сделать это надо аккуратно, издали, чтобы не ошпарить себя. Пар способствует рыхлости теста и подъему.

#### *• Пеклеванный хлеб •*

В пеклеванную муку на каждые 200 г всыпать ложку солода, заварить кипятком, не особенно густо, размешать все и дать остыть. Когда остынет, взять 25 г дрожжей, размешать их в двух стаканах теплой воды, вылить в заправку, т. е. в муку с солодом, и положить соли по вкусу, затем всыпать муки 1-го или 2-го сорта, замесить не особенно густое тесто и дать ему подняться. Когда тесто поднимется, раскатать его длинным куском, нарезать равными частями, скатать каждую в продолговатую овальную или круглую форму, положить на густо посыпанный мукою лист и поставить в теплое место подняться. Когда поднимутся, сделать в трех местах поперечный надрез острым ножом и на листе, сухо смазанным маслом, посадить в печь. При посадке в печь обмазать сверху водой. Когда выйдут из печи готовыми, смазать глянцем: ложку красной патоки вскипятить в стакане воды с прибавлением ложки картофельной муки.

#### *• Сладкие пеклеванники •*

Для сладкого пеклеванного хлеба к чаю берется пеклеванная мука, и пекут хлеб следующим образом. Взять 6 кг пеклеванной муки, половину муки заварить 10 стаканам самого крутого кипятка, разбить как можно лучше и постави-

в теплое место; оставив стоять с утра до вечера. Вечером положить 3 стакана подкваски (гуща, остающаяся в бочке по слитии кваса), разбить хорошенько, всыпать оставшуюся муку, замесить, как обыкновенно. Взять 600 г чернослива, вынуть косточки, нашинковать, всыпать в тесто, хорошенько все вымесить и оставить стоять до утра. Утром катать хлеба и печь, как обыкновенно.

#### *• Хлеб ситный обыкновенный •*

*0,5 стакана сухих дрожжей (100 г), 1,5 стакана молочной сыворотки, 3 литра житной муки, горсть соли и горсть тмина.*

С вечера 0,5 стакана сухих дрожжей распускают в 0,5 стакана молочной сыворотки и смешивают с 3 л житной муки, прибавляют соли, тмина и ставят в теплое место, чтобы поднялось. Утром опять прибавляют муки, чтобы было густо, и опять дают подняться. Сделать продолговатые хлеба, смочить каждый горячей водой и печь. Когда готовы, вынуть из печи и прикрыть чем-либо теплым.

#### *• Хлеб докторский, вегетарианский •*

Муку, приготовленную с отрубями, всыпают в квашню, не густо разводят теплой водой, почти горячей и ставят в теплое место на ночь. Ни закваски, ни соли, ни пряностей класть не следует. На следующее утро делают из этого теста хлеба небольших размеров и пекут в печи такой же температуры, как для обычного хлеба, 1-1,5 часа. Когда хлеб вынут из печи, его следует тотчас же опустить на 3-4 минуты в горячую воду, а затем опять посадить в печь для просушки. Хлеб этот черствеет медленно. Его надо держать в прохладном месте, а если корка очень тверда, то обернуть хлеб в мокрую салфетку. Самый лучший этот хлеб из пшеничной муки, но можно печь из ржи, ячменя и овса с той только разницей, что эту муку надо один раз просеять через крупное решето.

#### *• Хлеб картофельный •*

*10 кг картофеля, 1,2 кг хлебной закваски, пшеничной и ржаной муки по 12 кг, 100 г сухих дрожжей, 100-150 г соли.*

Картофель отваривают, еще горячий очищают и протирают через решето. К полученному пюре прибавляют 1,2 кг хлебной закваски, 4 кг пшеничной и 4 кг ржаной муки, 0,5 ведра воды и 100 г сухих дрожжей, все хорошо замешивают и дают подняться. После этого вливают около ведра воды, в котором распущено 100-150 г соли, и замешивают тесто, прибавляя понемногу еще 1,2 кг муки. Делают хлебы килограмма по 1,5 каждый и ставят в теплое место, чтобы вторично поднялись, после чего сейчас же ставят в хорошо натопленную печь, где они должны сидеть 35 минут. Должно получиться 35 кг хлеба.

#### *❧ Ржаные лепешки ❧*

*1 стакан сахара, 1 стакан масла, 5 яиц, 1/2 стакана сметаны, 1 чайную ложку аммония толченого, 800 г ржаной отсевной муки, соль по вкусу.*

Взять сахар, масло, яйца, сметану, толченый аммоний, соль и муку. Насыпать на стол муки, сделать посередине ямочку и, положив все указанные продукты, замесить крутое тесто. Затем накатать из этого теста шары, которые, в свою очередь, раскатать скалкой в лепешки, не особенно тонко. Смазать лепешки сверху яйцом, сделать крестообразные надрезы ножом по верху лепешки, положить на лист, смазанный салом, и поставить печь. Можно также всю упомянутую сдобу положить в чашку, вымешать сначала, а потом подсыпать муки и замешивать. Но главное, чтобы тесто было совсем крутое. Аммоний надо брать свежий, не выдохшийся, растолочь его ступке и просеять.

#### *❧ Ржаные ватрушки с картофелем ❧*

На стакане теплого молока и 200 г ржаной муки поставить на дрожжах опару. Когда опара начнет подниматься и пузыриться, влить ложку распущенного масла, всыпать еще немного ржаной муки, выбить веселкой и дать вторично подняться. Когда поднимется, раскатать кружочки для ватрушек, сверху положить картофельное пюре, протертое с поджаренным луком и маслом, защищать края и испечь.

## *СЛАДКИЕ БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА*

Даже самый вкусный обед с тщательно продуманным меню будет неполным без сладкого. Сладкими блюдами обычно завершается прием пищи.

Ниже даны рецепты сладких блюд, в состав которых входят как обязательные компоненты хлеб и сахар. Эти блюда не только вкусны, но и калорийны, так как, кроме хлеба и сахара, в них входят молоко и молочные продукты, яйца, мука, жиры, орехи, крахмал, желатин и др. Сладкие блюда, при приготовлении которых используются фрукты и ягоды, богаты витаминами.

В эти блюда добавляются ароматизирующие и вкусовые вещества: ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао и др.

Сладкие блюда можно подавать холодными (кисели, желе, муссы, кремы), горячими (шарлотки, запеканки, пудинги, суфле и др.). Большинство холодных и горячих сладких блюд подаются со сладкими соусами и фруктово-ягодными сиропами (см. «Соусы и сиропы»).

#### *❧ Кисель из ржаного хлеба и сухофруктов ❧*

*200 г хлеба, 4 стакана воды, 70 г сухофруктов, 5 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка крахмала, корица.*

Сухофрукты залить водой и варить до размягчения. Хлеб залить горячей водой и довести до кипения, протереть и влить к сухофруктам. Продолжая варку, добавить сахар, корицу и, помешивая, влить разведенный холодной водой крахмал, все довести до кипения и охладить.

#### *❧ Кисель из ржаного хлеба и фруктов со сливками ❧*

*200 г хлеба, 4 стакана воды, 2 столовые ложки сахара, 1/4 стакана клюквы, 3/4 стакана 35%-ных сливок, 50 г сухофруктов, 1 столовая ложка крахмала.*

Сухофрукты залить водой и варить до размягчения. Хлеб залить горячей водой, довести до кипения, протереть и добавить в сухофрукты. Продолжая варку, добавить сахар, помешивая, влить разведенный холодной водой крахмал. До-

вести до кипения, влить клюквенный сок. Охладить и подать со взбитыми сливками.

#### *❧ Кисель из хлебного кваса ❧*

*4 стакана кваса хлебного, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка крахмала картофельного, лимонная цедра.*

В процеженный хлебный квас добавить сахар, лимонную цедру, довести до кипения и влить, помешивая, разведенный холодным квасом крахмал. Довести до кипения, но не кипятить. Охладить.

#### *❧ Желе из хлеба ❧*

*200 г черствого ржаного хлеба, 4 стакана воды, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки желатина, лимонная кислота, фруктово-ягодный сироп.*

Хлеб залить кипящей водой, настоять 15 минут, процедить. В настой добавить сахар, лимонную кислоту, ввести предварительно замоченный в холодной воде (1:4) желатин, подогреть до его растворения. Разлить в формы, охладить. Перед подачей к столу форму на несколько секунд опустить в горячую воду, накрыть ее тарелкой, перевернуть форму, чтобы желе перело- жилось в тарелку. Полить фруктово-ягодным сиропом.

#### *❧ Желе с сухариками ❧*

*100 г сухариков пшеничных, 1 стакан сахара, 1 стакан малинового или вишневого сока, 1 л воды, 3 столовые ложки желатина.*

В горячей воде растворить сахар, довести до кипения, слегка охладить и ввести предварительно замоченный в холодной воде (1:4) желатин. Подогреть до растворения желатина, добавить вишневый или малиновый сок, процедить и, помешивая, ввести тонкой струйкой истолченные сухарики. Разлить в формочки, охладить. Перед подачей формочки на несколько секунд опустить в горячую воду, накрыть тарелкой и переложить в нее же желе.

#### *❧ Мусс хлебный с клюквой ❧*

*150 г хлеба ржаного, 4 столовые ложки сахара, 30 г клюквы, 3 стакана воды, 4 чайные ложки желатина, корица по вкусу.*

Хлеб измельчить на терке. Клюкву промыть и выжать сок. Соединить хлеб с соком, водой, сахаром, добавить корицу, довести до кипения. Массу слегка охладить, ввести набухший желатин и, помешивая, подогреть до его растворения. После этого охладить до температуры 16-18° С и взбить до пышной пены. Разлить в гофрированные формы, выдержать на холоде до студнеобразного состояния. Перед подачей к столу форму на несколько секунд опустить в горячую воду, накрыть тарелкой и переложить в нее мусс.

#### *❧ Тертый хлеб со свежими ягодами ❧*

*200 г хлеба пшеничного или ржаного, 1/2 стакана ягод свежих (малина, земляника садовая или лесная), 2 столовые ложки сахара, 1/2 стакана молока.*

Хлеб натереть на терке с крупными отверстиями, уложить в салатники или вазочку, сверху положить ягоды, посыпать сахарным песком и залить охлажденным молоком.

#### *❧ Хлеб тертый с яблочным пюре и вареньем ❧*

*200 г хлеба ржаного, 5-6 яблок, 1/2 стакана варенья, 1 стакан сахара, 2 белка, 1 лимон для сока, 2 столовые ложки сливочного масла*

Хлеб натереть на терке с крупными отверстиями и слегка обжарить на сливочном масле. Яблоки испечь в духовке до полуготовности, протереть через сито, добавить сахар и варенье, ввести взбитые белки и заправить лимонным соком. Полученной пышной массой переслоить подготовленный хлеб. Украсить ягодами из варенья.

#### *❧ Хлеб с ягодами и сливками ❧*

*200 г свежего пшеничного или ржаного хлеба, 1/2 стакана свежих ягод (малина, земляника, ежевика), 1/2 стакана сливок, сахар по вкусу.*

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, уложить в глубокую тарелку, сверху положить ягоды, посыпать их сахаром и покрыть взбитыми сливками.

#### *❧ Тертый хлеб с творогом и взбитыми сливками ❧*

*200 г хлеба пшеничного, 2 столовых ложки сливочного*

масла, 1 стакан 30%-ных сливок, 1 стакан творога, 1/2 стакана сахара.

Хлеб натереть на терке с крупными отверстиями и поджарить на сливочном масле. Творог протереть через сито, добавить сахар, взбитые сливки и перемешать. Подготовленные продукты уложить в вазочки слоями, сверху положить взбитые с сахаром сливки и посыпать тертым хлебом.

#### ❧ *Тертый хлеб с вареньем (латышская кухня)* ❧

200 г хлеба ржаного, 3/4 стакана варенья, 1 стакан сливок 30%-ных, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Черствый хлеб измельчить на мелкой терке, соединить с вареньем (лучше брусничным), уложить горкой и украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками.

#### ❧ *Тертый хлеб с яблоками и творогом* ❧

200 г хлеба ржаного, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана творога, 1 стакан 30%-ных сливок, 5-6 яблок, корица.

Черствый хлеб измельчить на терке, соединить с корицей и сахаром. Яблоки очистить от кожицы и семенных камер, нарезать ломтиками, пересыпать сахаром, корицей и припустить, добавив немного воды. Творог протереть через сито, добавив сахар, взбитые сливки, и перемешать. Подготовленные продукты уложить слоями (чередую несколько раз), украсить взбитыми сливками с ломтиками яблок. Охладить в холодильнике и подать к столу.

### ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

#### ❧ *Яблоки на крутонах* ❧

200 г хлеба пшеничного, 6-8 яблок, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 белка, 3/4 стакана сахара, 0,5 стакана сиропа из земляники садовой или варенье.

Яблоки очистить от кожицы и семенных камер, отварить в воде, охладить и уложить на крутоны (ломтики поджаренного хлеба). Сверху из кондитерского мешка на каждое яблоко выпустить смесь взбитых в пышную пену белков с густым сахарным сиропом. Запечь в горячей духовке. При подаче полить сиропом или вареньем.

#### ❧ *Каша из пшеничных булочек* ❧ (детская кухня)

200 г булочек, 2 стакана молока, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 столовые ложки пюре из яблок, соль по вкусу.

Булочки нарезать кубиками и подсушить в духовке. Залить их кипящим сладким молоком, дать набухнуть, протереть через сито и прокипятить. В полученную кашу добавить пюре из печеных яблок. При подаче заправить сливочным маслом.

#### ❧ *Шарлотка «на скорую руку»* ❧

1 булка городская, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, 2-3 яблока, 2 столовые ложки сахара.

У городской булки срезать верхушку, вынуть мякиш, чтобы внутри образовалась пустота. Смочить булку смесью из яйца с молоком так, чтобы корочка пропиталась ею, нафаршировать мелко нарезанными яблоками с сахаром, накрыть верхушкой и запечь в духовке.

#### ❧ *«Золотая» каша* ❧

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1-2 моркови, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Белый хлеб замочить в молоке, добавить мелко натертую морковь, яйца, соль, сахар. Размешать и выложить на смазанную жиром сковороду. Запечь в духовке до слегка румяной корочки.

#### ❧ *Колбаски хлебно-сметанные сладкие* ❧

200 г хлеба пшеничного, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки муки.

Хлеб натереть на терке, добавить сливочное масло, растертое со сметаной, яйца, изюм и сахар. Все смешать до получения крутой массы, разделить на колбаски, обвалить в муке и обжарить в сливочном масле. Подать со сметаной или сладким фруктово-ягодным соусом.





**Шарлотка хлебная с творогом**

200 г хлеба пшеничного, 500 г творога, 2,5 стакана молока, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина.

Хлеб нарезать на ломтики и смочить их во взбитой яично-молочной смеси. Творог протереть через сито, добавить в него панировочные сухари, сахар, муку и небольшое количество молока. Ломтики хлеба переложить слоями творожного фарша в смазанной маслом форме или сковороде. Нижний и верхний слои должны быть из хлеба. Сверху сбрызнуть растопленным маслом или маргарином, посыпать сахаром и запечь в духовке до румяной корочки. Подать со сметаной или фруктово-ягодным соусом (см. раздел «Соусы»).

**Запеканка манная с хлебом и вишнями**

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан манной крупы, 2 стакана вишни, 4 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 1 чайная ложка миндаля или орехов, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, соль по вкусу.

В кипящее молоко всыпать соль, сахар, тертый миндаль или орехи, масло и, помешивая, тонкой струей всыпать манную крупу. Проварить до загустения. Слегка охладить, добавить яйца, тертый мякиш хлеба и вишню без косточек. Массу вымешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду или форму. Запечь в духовке. Подать со сладким соусом.

**Хлебная запеканка**

200 г хлеба ржаного, 1 стакан 35%-ных сливок, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, корица.

Хлеб замочить в сливках, протереть и добавить яйца, корицу и сахар. Массу вымешать и выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду. Запечь в духовке. Подать с холодным молоком.

**Запеканка хлебная с орехами**

200 г хлеба пшеничного, 0,5 стакана орехов (ядро), 1

стакан сливок, 5 столовых ложек сливочного масла, 1/3 стакана сахара, 4 яйца, 0,5 стакана варенья, 1 столовая ложка панировочных сухарей, сладкий соус.

Хлеб зачистить от корок, натереть на терке, смешать с поджаренными орехами, сливками, растопленным сливочным маслом, вареньем, растертыми с сахаром яйцами. Разместить и выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду. Поверхность загладить и смазать сливками. Запечь до румяной корочки. Подать со сладким соусом.

**Запеканка из ржаного хлеба с яблоками**

200 г хлеба ржаного, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яблока, 1/4 стакана молока, 2 яйца, 1 столовая ложка панировочных сухарей, корица.

Хлеб зачистить от корок, натереть на терке, добавить растопленное масло, ломтиками нарезанные яблоки, корицу, яйца и молоко. Перемешать и выложить массу на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду. Запечь до образования золотистой корочки.

**Запеканка хлебная с черносливом и орехами**

200 г хлеба пшеничного, 1,5 стакана молока, 1/4 стакана орехов (ядро), 0,5 стакана чернослива, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Хлеб замочить в молоке. Чернослив промыть, залить водой, довести до кипения и оставить для набухания. Затем удалить косточки и измельчить. Орехи поджарить и потолочь. Яйца растереть с сахаром. Подготовленные продукты соединить и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь в духовке. Подать с фруктовым сиропом или сладким соусом.

**Запеканка хлебная с яблочным пюре**

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан молока, 1 стакан яблочного пюре, 50 г маргарина, 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки корицы.

Сухой хлеб без корок размочить в молоке и после

набухания размешать до однородной массы. Половину массы выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму или сковороду, сверху уложить яблочное пюре. Закрывать хлебной массой, смазать маргарином и запечь в духовке. Посыпать сахаром, корицей и подать в той же посуде со сладким соусом.

#### ❧ *Пудинг хлебный паровой (польская кухня)* ❧

200 г хлеба пшеничного, 1/4 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 3 яйца, 20 г цедры апельсиновой, 2 столовые ложки изюма, 4 столовые ложки сухарей.

Хлеб замочить в молоке, отжать, добавить сливочное масло, желтки, растертые с сахаром, сухари, промытый изюм и апельсиновую цедру. Все вымешать и ввести взбитые в пышную пену белки. Еще раз осторожно перемешать и выложить массу в смазанную маслом форму. Довести до готовности на водяной бане.

#### ❧ *Пудинг хлебный, сваренный в салфетке* ❧

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Хлеб залить горячим молоком и отставить для набухания, затем размять, добавить желток, растертый с сахаром, и взбитый белок. Массу перемешать, выложить на смазанную маслом салфетку, концы ее завязать, опустить в кипящую воду и варить до готовности в течение часа. Подать со сливками или сладким соусом.

#### ❧ *Плум-пудинг с цукатами, сваренный в салфетке (английская кухня)* ❧

200 г хлеба пшеничного, 100 г говяжьего жира, 1/2 стакана сахара, 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха, 5 яиц, 1/2 стакана мелко нарезанных цукатов, 1/2 стакана толченого миндаля, 1 столовая ложка коньяка, соль по вкусу.

Хлеб очистить от корки, натереть на терке и добавить мелко нарубленный говяжий жир, сахар, изюм, мускатный

орех, яйца, лимонные или апельсиновые цукаты, миндаль, коньяк, соль. Массу перемешать, выложить в салфетку, смазанную маслом, связать концы узлом и отварить в воде в течение 20-30 минут.

#### ❧ *Плум-пудинг с яблоками и вареньем, сваренный в салфетке (английская кухня)* ❧

200 г булки, 100 г говяжьего жира, 2 кислых яблока, 1/2 стакана изюма, 1/3 стакана цукатов, 1/2 стакана варенья из черной смородины, 1/2 чайной ложки ванильного сахара, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана рома.

Батон натереть на терке, добавить рубленый говяжий жир с мукой, изюм, ванильный сахар, нарезанные мелкими кубиками цукаты, варенье, сахар, ром. Хорошо вымешать и ввести взбитые яйца. Аккуратно перемешать, выложить в смазанную маслом салфетку (для удобства салфетку предварительно уложить в дуршлаг). Концы ее связать узлом, продеть в узел палку, которую положить на кастрюлю с водой так, чтобы салфетка с пудинговой массой опустилась полностью в воду, и варить в течение 1,5 часов. Готовый пудинг выложить из салфетки на блюдо, полить горячим ромом и подать в горячем виде.

#### ❧ *Пудинг лимонный из сухарей* ❧

2 стакана сухарей пшеничных толченых, 6 столовых ложек сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 4 яйца, лимонная цедра 1/3 лимона, 2 столовые ложки изюма.

Сухари смешать со сливочным маслом, желтками, растертыми с сахаром, изюмом и натертой лимонной цедрой. Ввести взбитые в пышную пену белки, осторожно перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом, и довести до готовности на водяной бане. Подать со сладким соусом.

#### ❧ *Пудинг из сухарей шоколадный паровой* ❧

200 г хлеба пшеничного сухого, 3 столовые ложки какао-порошка, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки

муки, 1/2 чайной ложки соды, 2 столовые ложки измельченного миндаля, 1 столовая ложка коньяка.

Сухари залить какао. После набухания смешать с растертыми с сахаром и сливочным маслом желтками, мукой, содой, миндалем, коньяком. Ввести взбитые в пышную пену белки и осторожно перемешать. Выложить в смазанную маслом форму и довести до готовности на водяной бане. Подать со сладким соусом.

#### *» Пудинг с творогом «*

200 г хлеба пшеничного, 400 г творога, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Хлеб размочить в молоке. Творог протереть через сито. Желтки растереть с сахаром и маслом. Подготовленные продукты смешать, ввести взбитые в пышную пену белки и осторожно перемешать. Выложить в смазанную и посыпанную сухарями форму, поставить в посуду с водой и довести до готовности в духовке. Подать с вареньем или сладким соусом.

#### *» Пудинг с кремом (детская кухня) «*

200 г хлеба пшеничного белого, 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара.

Хлеб зачистить от корок, нарезать ломтиками, намазать их маслом и положить слоем в форму, смазанную маслом, сверху залить заварным кремом и оставить для пропитывания ломтиков хлеба. Затем печь в духовке в течение 30 минут до желтоватого цвета.

*Заварной крем.* Растереть желток с сахаром, добавить молоко, муку, размешать. Помешивая, довести до кипения и проварить 5 минут.

#### *» Пудинг ванильный (по-болгарски) «*

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 1/2 чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка масла сливочного, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и подсушить. Добавить

желтки, растертые с сахаром и молоком, ванильный сахар. Массу вымешать, ввести взбитые в пышную пену белки и выложить в смазанную маслом форму. Запечь до румяной корочки. Готовый пудинг нарезать на кусочки и подать с вареньем или сладким соусом.

#### *» Пудинг из ржаного хлеба «*

200 г хлеба ржаного, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка лимонной цедры, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Ломтики черствого хлеба подсушить в духовке, измельчить. В сухари положить сметану, сахар, взбитые яйца, мелко нарезанную цедру лимона, лимонный сок и все тщательно вымешать, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Запечь в духовке. Подать со сметаной, посыпав сахарной пудрой.

#### *» Пудинг хлебный с орехами и вареньем «*

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан сахара, 1 стакан измельченных орехов, 3 стакана сливок, 1/2 стакана сливочного масла, 7 яиц, 2 столовые ложки нарезанных цукатов, 1/2 стакана варенья, 1 столовая ложка панировочных сухарей

Хлеб зачистить от корок, натереть на терке, добавить сливки, орехи и, помешивая, проварить. Образовавшуюся сплошную массу охладить, добавить сливочное масло, растертые с сахаром желтки, цукаты, ягодное варенье без сока, взбитые в пышную пену белки. Размешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь в духовке. Подать со сладким соусом или взбитыми сливками.

#### *» Пудинг хлебный с яблоками и орехами «*

200 г хлеба пшеничного, 10-12 яблок, 1/2 стакана сахара, 1 стакан измельченных орехов, 1/2 стакана изюма, 1/3 чайной ложки молотой корицы, 6 яиц.

Хлеб зачистить от корок, нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанные яблоки, измельченные поджаренные орехи, промытый изюм, корицу, растертые с сахаром

желтки. Смешать и ввести взбитые в пышную пену белки, снова осторожно перемешать. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь в духовке до румяной корочки. Подать с абрикосовым соусом.

#### *❧ Пудинг с ягодами ❧*

200 г хлеба пшеничного, 1/3 стакана молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан ягод без косточек, сахарная пудра.

Хлеб замочить в молоке, протереть и добавить желтки, растертые с сахаром, свежие или консервированные ягоды без косточек, взбитые в пышную пену белки. Массу перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запечь в духовке. Подать, посыпав сахарной пудрой, с вареньем, джемом или сладким соусом.

#### *❧ Пудинг хлебный с черносливом ❧*

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки измельченного чернослива без косточек, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Хлеб зачистить от корок, залить молоком и оставить для набухания. Размешать до однородной массы, добавить растертые с сахаром желтки, сливочное масло, промытый и измельченный чернослив без косточек, взбитые в пышную пену белки. Массу перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запечь в духовке в течение 30-40 минут. Подать с клюквенным или смородиновым соусом.

#### *❧ Пудинг из ржаных сухарей ❧ с медом и орехами*

200 г хлеба ржаного, 2 столовые ложки муки, 3,5 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки орехов измельченных, 1/2 стакана меда, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Сухой хлеб истолочь в сухари, смешать с растертыми с сахаром желтками, размягченным сливочным маслом, мукой, измельченными орехами. Ввести взбитые до пышной массы белки. Осторожно перемешать и выложить в смазанную

маслом форму. Запечь в духовке. При подаче пудинг полить разогретым медом и посыпать сахарной пудрой.

#### *❧ Пудинг из сухарей с фруктами ❧*

2 стакана консервированных фруктов, 2 стакана пшеничных сухарей, 3 столовые ложки маргарина, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка муки пшеничной, 2 столовые ложки сухого вина, лимонная кислота, сода, корица.

В молотые пшеничные сухари добавить муку, растопленный маргарин, питьевую соду, погашенную кислотой, желтки яиц, растертые с сахаром, столовое вино. Массу вымешать и ввести взбитые в пышную пену белки яиц. В форму, смазанную маслом и слегка посыпанную сухарями, выложить половину подготовленной массы, уложить консервированные фрукты, закрыть оставшейся хлебной массой, посыпать сахаром, смешанным с корицей, и запечь в духовке при температуре 180-200° С в течение 25-30 минут.

#### *❧ Бабка с творогом ❧*

200 г пшеничного хлеба, 2 стакана творога, 2 столовые ложки изюма, 2 стакана молока, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, смочить их с одной стороны смесью из яиц, молока, сахара. Смоченной стороной вниз уложить ломтики в смазанную маслом форму, закрыв таким образом ее дно и стенки. Сверху поместить начинку, прикрыть ее ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх. Запечь в духовке при температуре 200-220°С.

Для начинки творог протереть через сито, смешать его с сахаром, яйцами и изюмом.

#### *❧ Бабка с морковно-яблочным фаршем ❧*

200 г хлеба ржаного, 1 яйцо, 2-3 моркови, 2-3 яблока, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Хлеб зачистить от корки и натереть на терке с крупными отверстиями. Добавить яйца и хорошо перемешать. Морковь также натереть на терке, припустить с добавлением небольшо-

го количества воды и сливочного масла. К готовой моркови добавить нарезанные ломтиками яблоки. Сняв с огня, заправить начинку сахаром. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму уложить слой хлебной массы, на него — слой начинки и т. д. В верхнем слое должна быть хлебная масса, которую необходимо сбрызнуть маслом. Выпечь бабку в духовке при температуре 180-200°C.

#### *» Бабка из ржаного хлеба со свеклой «*

200 г хлеба ржаного, 2 свеклы (200 г), 2 яйца, 3 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка сливочного масла или маргарина, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Хлеб натереть на терке, соединить с натертой вареной свеклой, добавить яйца, изюм и тщательно вымесить. Полученную массу переложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, смазать сверху яйцами и запечь в духовке при температуре 200-220°C.

#### *» Каравай яичный «*

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 столовой ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Хлеб натереть на терке, залить горячим молоком и оставить на час для набухания. Затем размешать, добавить желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное масло и взбитые в пышную пену белки. Осторожно перемешать и быстро выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь при температуре 200-220°C в течение 35-40 минут. Готовый каравай посыпать сахарной пудрой.

#### *» Пирог хлебно-яблочный «*

200 г хлеба пшеничного, 3 яблока, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка корицы, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Хлеб зачистить от корки, натереть на терке. Яблоки очистить, нарезать ломтиками, смешать с сахаром и кусочками сливочного масла. Форму или сковороду смазать нерастопленным маслом, посыпать сухарями, положить слой яблок, сверху

уложить тертый хлеб, смешанный со взбитыми яйцами, посыпать смесью сахара и корицы. Запечь в духовке в течение 40-50 минут.

#### *» Пирог с вареньем «*

200 г хлеба пшеничного, 3/4 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/4 стакана изюма, 1 столовая ложка панировочных сухарей, цедра лимона, соль, 1/2 стакана варенья, сахарная пудра.

Хлеб нарезать ломтиками и замочить в молоке. После набухания размешать, чтобы не было комков, добавить растертые с сахаром желтки, растопленное сливочное масло, измельченную цедру, изюм. Массу посолить, вымесить и ввести взбитые в пышную пену белки. Выложить массу, переслаивая вареньем, в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Верхним слоем должна быть хлебная масса. Сверху посыпать молотыми сухарями и выпекать 25-30 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

#### *» Пирог шоколадный «*

200 г хлеба ржаного, 3 столовые ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 столовая ложка какао-порошка, 1 столовая ложка молотых сухарей, сахарная пудра.

Хлеб зачистить от корок, натереть на терке, соединить с растопленным маслом. Добавить сметану, растертые с сахаром желтки, какао и тщательно растереть. Ввести взбитые в пену белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпекать в духовке 30-35 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

#### *» Пирог открытый со смородиной «*

200 г хлеба пшеничного, 1 стакан молока, 2 стакана смородины, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки корицы, 1 яйцо, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Хлеб размочить в молоке, добавить сливочное масло и

обжарить массу на небольшом огне. Слегка охладить, заправить корицей, добавить желтки и взбитые в пышную пену белки. Массу перемешать, обложить ею дно и стенки смазанной маслом формы или сковороды. Сверху уложить смородину, протертую с сахаром. Посыпать панировочными сухарями и выпечь в духовке в течение 40 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

#### *» Пирог из ржаного хлеба с вареньем «*

*200 г хлеба ржаного, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана клюквенного или черносмородинового варенья, 4 столовые ложки сливочного масла, соль, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка панировочных сухарей.*

Хлеб замочить в холодной воде. Когда он набухнет, отжать, добавить растертые с сахаром яйца, соль, клюквенное или черносмородиновое варенье. Массу перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпечь в духовке. Пирог подать горячим, посыпав сахарной пудрой.

#### *» Творожный пирог «*

*2 стакана сухарей ржаных молотых из бородинского хлеба, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки меда, 1 столовая ложка повидла, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 чайной ложки соды, соль по вкусу, 1 столовая ложка мелко нарезанных цукатов, 1 столовая ложка молотых орехов.*

*Для начинки: 2 стакана творога, 2 желтка, 3/4 стакана сахара, сок с 1/3 лимона.*

Яйца растереть с сахаром, добавить мед, повидло, сухари, муку, соду. Перемешать. Полученную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду или противень и выпечь ее в духовке на слабом огне. Выпеченный корж разрезать на три коржа, каждый намазать начинкой, сложить друг на друга. Верх также покрыть начинкой, посыпать цукатами и молотыми поджаренными орехами.

*Начинка.* Творог протереть через сито, добавить растертые с сахаром желтки, сок лимона.

#### *» Пирог открытый с творогом «*

*1 стакан сухарей ржаных молотых, 1 столовая ложка муки пшеничной, 1 столовая ложка меда, 1 столовая ложка повидла, 1,5 яйца, 2 столовые ложки сахара, соль, сода.*

*Для начинки: 1 стакан творога, 1 желток, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сметаны.*

Яйца растереть с сахаром, добавить мед, повидло, толченые сухари, муку, соду, тщательно перемешать. Полученную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную мукой противень или сковороду. Сверху уложить протертый и смешанный с желтками, сахаром и сметаной творог. Выпечь в духовке в течение 40-50 минут.

#### *» Торт из ржаных сухарей «*

*6 столовых ложек сухарей ржаных толченых, 2 столовые ложки муки, 5-7 яиц, 0,5 стакана сахара, 1 чайная ложка какао-порошка.*

*Для крема заварного шоколадного: 2 столовые ложки какао-порошка, 1 стакан сахара, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2,5 стакана молока.*

Яйца, разбитые целиком, растирают с сахаром до исчезновения крупинок. ставят на слабый огонь и взбивают венчиком, не доводя до кипения, пока масса не увеличится в объеме в 4-5 раз. Снимают с огня и взбивают еще 10-15 минут до охлаждения. После этого добавляют муку и толченые просеянные ржаные сухари. Осторожно все вымешивают и заполняют на 3/4 высоты форму, смазанную маслом и застланную на дне бумагой. Выпекают бисквит при температуре 200-210°C в течение 40 минут.

Испеченный остывший бисквит разрезают по горизонтали на два пласта, нижний смазывают кремом и накрывают вторым пластом, слегка прижимая для уплотнения крема. Поверхность и бока торта смазывают кремом, украшают рисунком из крема, ягодами из варенья или цукатами. Вместо заварного крема можно этот же торт приготовить со сметанным кремом.

**» Торт из хлебных крошек «**

1 стакан хлебных крошек, 0,5 стакана сахара, 3-5 яиц, ванилин.

**Для начинки:** 0,5 стакана повидла.

**Для посыпки:** сахарная пудра.

Черствый белый хлеб измельчают на терке, подсушивают и просеивают.

Яйца с сахаром взбивают венчиком при нагревании до 45-50°C и, продолжая взбивать, охлаждают до комнатной температуры, затем ложкой перемешивают с хлебными крошками и ванилином.

Форму для выпечки смазывают маслом, посыпают мукой и выпекают торт при температуре 180-200°C в течение 40-50 минут.

После выпечки и охлаждения пирог разрезают по горизонтали на два слоя, прослаивают повидлом или джемом и посыпают сахарной пудрой.

**» Торт сухарный с заварным кремом «**

1 стакан сухарей из ржаного хлеба, 5 яиц, 0,5 стакана сахара

**Для крема:** 2 яйца, 1 столовая ложка муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана орехов измельченных, 2/3 стакана сахара, 100 г сливочного масла.

Сухари просеять через сито. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить сухари, взбитые в густую пену белки, перемешать и выложить в форму или сковороду, выстланную промасленной пергаментной бумагой. Выпечь в духовке при температуре 200-220°C. После охлаждения торт разрезать на 2-3 слоя, каждый смазать заварным кремом, сложить один на другой, придав тарту первоначальную форму. Оставшимся кремом помазать верхний слой и посыпать орехами.

**Крем.** Яйца смешать с сахаром, добавить муку, теплое молоко, орехи. Размешать до однородной массы и довести на слабом огне, помешивая, до консистенции густой сметаны. Охладить и, взбивая, ввести размягченное сливочное масло.

**» Торт кофейный без выпечки «**

500 г хлеба пшеничного сухого, 200 г сливочного масла, 1/5 стакана сахара, 2 яйца, 2 стакана молока, 3 столовые ложки кофе молотого, 1/4 стакана орехов толченых.

Сухари залить горячим, сваренным на молоке кофе (1 стакан) и оставить на 20-30 минут для набухания. Яйца растереть с сахаром, соединить с оставшимся молоком и, постепенно помешивая, проварить до загустения. Молочно-яичную смесь охладить и взбить с размягченным маслом. Полученный крем разделить на две части, в одну из них добавить набухшие сухари и выложить на блюдо, сверху выложить оставшийся крем. Посыпать торт толчеными орехами и поставить в холодильник на 1-2 часа.

**» Торт миндальный «**

500 г хлеба ржаного, 1 стакан сахара, 100 г мармелада, 2 столовые ложки миндаля горького тертого, 1 столовая ложка крахмала картофельного, 0,5 стакана сиропа сахарного, 8 яиц, 0,5 чайной ложки гвоздики, 1,5 стакана сливочного крема.

Высушенный хлеб истолочь в сухари, просеять. Желтки растереть с сахаром добела, соединить с сухарями, добавить миндаль, гвоздику, крахмал, перемешать и в конце добавить взбитые в пену белки. Массу выложить в выстланную промасленную бумагой форму для торта и выпечь в духовке при температуре 200-220°C. Готовый торт разрезать на два слоя, пропитать их сиропом, смазать кремом, соединить, придав ему первоначальную форму. Этим же кремом намазать торт сверху. Украсить мармеладом.

**» Чешский торт «**

1,5 стакана сухарей из черствой булки, 8 яиц, 2 стакана сахара, 1 стакан молотых орехов, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 апельсина.

**Для сиропа:** 1 стакан молотых орехов, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана молока.

**Для крема:** 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 1 чайная ложка муки, 1 стакан

молотых орехов, 1,5 стакана молока, 200 г сливочного масла

**Для помадки:** 2 столовые ложки какао, 3/4 стакана сахара, 3/4 стакана воды, 50 г сливочного масла.

Желтки растереть с сахаром, всыпать натертые на мелкой терке смешанные с молотыми орехами сухари, сверху положить взбитые в пышную пену белки и осторожно тщательно вымешать. Полученную массу переложить в круглую смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь в духовке при температуре 200-220°C. Готовый бисквит разрезать на три коржа, каждый пропитать ореховым сиропом. Сложить их один на другой. Верхний намазать кремом, по самому краю уложить дольки апельсинов — одну около другой, чтобы они покрыли крем. Не заполненную дольками середину торта залить помадкой, чтобы она образовала круг. Сверху слегка посыпать рублеными орехами. Бока торта также обмазать помадкой.

**Сироп ореховый.** В кипящее молоко всыпать молотые орехи, сахар и варить до тех пор, пока орехи не станут мягкими. Охладить.

**Крем.** Яйца растереть с сахаром, добавить картофельный крахмал, пшеничную муку и молотые орехи. Все хорошо вымешать, помешивая, постепенно залить горячим молоком, поставить на слабый огонь и проварить до получения густой массы. Слегка охладить и добавить, взбивая, размягченное сливочное масло.

**Помадка.** Какао смешать с сахаром, добавить воду, поставить на огонь и, помешивая, проварить до загустения. Снять с огня, ввести сливочное масло, размешать и немедленно залить торт помадкой.

#### *» Торт бисквитный хлебно-ореховый «*

2 стакана орехов молотых, 1 стакан сухарей тертых, из черствой булки, 2,25 стакана сахара, 9 яиц.

**Для подготовки формы:** 50 г сливочного масла, 1/4 стакана сухарей.

**Для начинки:** 2 стакана орехов очищенных, 0,5 стакана сахара, 4 яйца.

**Для помадки:** 300 г сахара, 1 стакан воды, 1 лимон для сока.

**Для крема:** 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 0,5 пакетика ванильного сахара.

Натертые на мелкой терке сухари смешать с молотыми орехами и всыпать в растертые с сахаром желтки. Ввести взбитые в пышную пену белки и осторожно сверху вниз перемешать. Смазать форму густым слоем масла, посыпать сухарями, выложить в нее приготовленную массу и выпечь в духовке при температуре 180-200°C в течение часа. Готовый бисквит разрезать по горизонтали на три пласта, каждый намазать ореховой начинкой, сложить один на другой и покрыть подогретой помадкой бока торта и верхний пласт. Пока помадка не застыла, по краю торта разложить на расстоянии 2 см один от другого отобранные из общего количества нераздробленные половинки орехов. В центре выложить половинками орехов такой же круг диаметром 6-7 см. Когда помадка хорошо застынет, с помощью кондитерского мешочка заполнить пространство между орехами кремом. Торт готов.

**Начинка.** Смешать молотые орехи с белками и сахаром и на слабом огне прогреть, помешивая до тех пор, пока масса не загустеет.

**Помадка.** Сахар залить кипящей водой, влить лимонный сок и сварить, закрыв крышкой, на сильном огне до загустения. Варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не превратится сразу в шарик, который не расходится. Готовую помадку сбрызнуть холодной водой и охладить до 60°C, затем растереть деревянной ложкой, чтобы получилась гладкая белая масса.

**Крем.** Растереть масло, сахар и яйца в пышную однородную массу, ввести ванильный сахар.

#### *» Кос-торт и щербет «*

200 г лущеных грецких орехов, 3 яйца, 200 г сливочного масла, столько же сахарного песка и толченых хлебных сухарей.



Поверьте, вкуснее кос-торта на праздничном столе ничего не будет. По-русски это «ореховый торт».

Отделите желтки от белков. Желтки надо растереть с сахарным песком, а масло размять, пока оно не станет вязким, как сметана. Теперь понемногу добавляйте его в растертые желтки, хорошенько размешивая. Орехи раздробите, но не очень мелко, и выложите их в полученную массу. Теперь остается добавить толченые сухари, немного корицы, ванилина. Форму, в которой будет печься торт, смажьте топленным маслом, выложите ее пергаментной бумагой. Перед тем, как ставить в печь, взбитые белки тщательно смешайте с готовой массой и в последний момент добавьте неполную чайную ложку соды. В духовке торт должен оставаться 25-30 минут. Когда он остынет, переложите его на большое блюдо. Торт готов! Украсить его можно джемом с орехами, сахарной пудрой, заварным кремом, цукатами. После нанесения слоя крема на верхний пласт торт можно обсыпать жареными мелко нарубленными орехами, а затем орехи посыпать сахарной пудрой.

#### ❧ *Каравай лимонный* ❧

*200 г хлеба пшеничного, 3/4 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/3 стакана сахара, 2 яйца, цедра 0,5 лимона, 1 столовая ложка панировочных сухарей.*

Хлеб натереть на терке, залить горячим молоком и оставить на час для набухания. Растереть масло с сахаром, желтками, тертой лимонной цедрой и смешать с хлебной массой. Ввести взбитые белки и выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь при температуре 180-200°C. Готовый каравай посыпать сахарной пудрой.

#### ❧ *Каравай фруктовый* ❧

*400 г черствого ржаного подового хлеба, 400 г творога, 2 стакана сладкой фруктовой массы, 1 стакан густых сливок, 0,5 стакана сахарной пудры, 0,5 стакана сахара.*

Черствый подовый хлеб натереть на терке. Сливки взбить с сахарной пудрой; творог растереть с сахаром.

Приготовить фруктовую массу: свежие ягоды измельчить

и перемешать с сахарным песком (вместо ягод можно использовать очищенные и натертые на терке яблоки). В глубокую посуду выложить хлеб, фруктовую массу, творог, взбитые сливки. Дать торту пропитаться. Подавать с молоком.

#### ❧ *Торт без выпечки из сухарей с изюмом* ❧

*400 г сухарей ванильных, 400 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан изюма, 3 ст. ложки сахара, шоколад.*

Промыть перебранный изюм и распарить в кипятке. Растереть сырые яйца с сахаром и сливочным маслом. Добавить молотые ванильные сухари и изюм. Массу хорошо вымесить, плотно уложить в гладкую форму, смоченную водой, и поставить на холод на 2-3 ч. Выложив торт из формы на блюдо, посыпать тертым шоколадом и подать на стол.

#### ❧ *Маковник по-польски* ❧

*500 г хлеба пшеничного белого, 1,5 стакана мака, 1 1/4 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 4 столовые ложки изюма, 1/4 стакана орехов, шоколадные конфеты или орехи дольками.*

Залить мак сладким кипящим молоком. Добавить изюм, дробленые орехи. Дно формы выложить ломтиками хлеба толщиной 1 см, обмакнув их в слитое с мака молоко. На хлеб вылить маковую массу, затем — снова слой хлеба и т. д. Верхний слой должен быть маковым. Блюдо поставить в холодильник на 1,5-2 часа. Перед подачей на стол украсить орехами или шоколадными конфетами.

#### ❧ *Торт хлебный «Птичье молоко»* ❧

*200 г хлеба белого, сухого, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 4 желтка, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки уксуса.*

*Для крема: 1 столовая ложка желатина, 7 столовых ложек воды, 4 белка, 1 стакан сахара.*

Хлеб натереть на терке. Сухари ввести во взбитую смесь яиц и сахара. Массу перемешать, добавить соду, погашенную уксусом, и вылить в смазанную маслом круглую форму. Выпечь при температуре 200-220°C. Охладить. Выложить из формы и полить сверху кремом «Птичье молоко».

Можно разрезать бисквит на две части, смазать полови-

ной крема, а вторую половину использовать для оформления торта сверху.

**Крем «Птичье молоко».** Желатин замочить в холодной кипяченой воде и оставить на 40-60 минут для набухания, затем растворить на водяной бане, влить в хорошо взбитую смесь белков с сахаром. Использовать крем сразу же.

#### » *Торт из хлеба желированный* «

400 г хлеба пшеничного, 500 г желе фруктового, 1 стакан консервированных ягод и фруктов.

**Для фруктово-ягодного желе:** 2 стакана сладкого фруктово-ягодного сиропа, 1 столовая ложка желатина.

Хлеб круглой формы зачистить от корочки и разрезать на 2-3 лепешки толщиной 0,5-1 см. Нижнюю лепешку покрыть слоем полужастывшего ягодного желе, охладить, накрыть второй лепешкой, на которую сверху также уложить слой полужастывшего желе. Снова охладить до полного застывания его. Сверху покрыть желе, охладить. На желе выложить консервированные ягоды и фрукты и на холоде залить слоем желе.

**Фруктово-ягодное желе.** Желатин замочить в холодной кипяченой воде (1 часть желатина, 5-10 частей воды) и оставить на 40-50 минут. Затем желатин отжать от воды и ввести в слегка охлажденный после кипячения сладкий фруктово-ягодный сироп. Подогреть, помешивая, до растворения желатина. Охладить, чтобы можно было намазать хлеб.

#### » *Кекс с изюмом* «

200 г хлеба белого сухого, 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 1/4 стакана изюма, 2 столовые ложки сахара.

Хлеб без корочек натереть на мелкой терке, залить молоком, дать постоять 30 минут, размешать до однородной массы, добавить растертые с сахаром желтки, растопленное сливочное масло, пропаренный изюм и взбитые в пышную пену белки, все перемешать.

Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запечь в духовке. Когда кекс остынет, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

#### » *Пирожное «картошка»* «

500 г сухарей ванильных, 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 2 столовые ложки какао или 1/2 стакана варенья, 1/2 стакана орехов измельченных, 1 стакан молока, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Размягченное сливочное масло взбить деревянной ложкой со сгущенным молоком до однородной массы. Добавить любое варенье либо порошок какао. Ванильные сухари натереть на терке или пропустить через мясорубку, добавить орехи. Тщательно перемешать сухари с приготовленной массой, добавить кипяченое холодное молоко, перемешать и выделывать шарики - «картошку», обсыпать их порошком какао и поставить на холод, через час посыпать сахарной пудрой.

#### » *Пирожное без выпечки* «

5 стаканов толченых сухарей из пшеничного хлеба, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка какао, 10-15 орехов грецких.

Сухой хлеб истолочь в сухари, смешать с поджаренными измельченными орехами. Сахар растворить в молоке и закипятить, добавить сливочное масло, какао, подготовленные сухари с орехами. Массу тщательно перемешать, сформовать из нее шарики, обкатать их в сухарях, смешанных с какао и сахаром.

#### » *Пирожное «трубочки из булки и вишен»* «

200 г булки, 1/2 стакана сахара, 2,5 стакана вишен, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан маргарина для жарки, сахарная пудра.

Булку нарезать на кубики и обжарить в масле. Из вишен вынуть косточки, смешать с сахаром и сварить на небольшом огне до загустения. Соединить подготовленные вишни с булкой и, если масса получилась жидкой, добавить жареных кубиков. В массу влить яйца, вымешать и сформовать трубочки длиной 8 см, диаметром 2 см. Обмакнуть трубочки в смесь молока с яйцом, обвалить в панировочных сухарях и обжарить в кипящем жире. Готовые трубочки обсыпать сахарной пудрой.

**СОУСЫ И СИРОПЫ****☞ Соус яичный сладкий ☞**

5 яиц, 3 желтка, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды, лимонная кислота.

Растереть яйца с сахаром, добавить холодную кипяченую воду и лимонную кислоту. Непрерывно взбивая венчиком, проварить на водяной бане до образования густой пенистой массы. Подавать соус к сладким шарлоткам, хлебным пудингам.

**☞ Соус шоколадный ☞**

5 столовых ложек какао-порошка, 1 стакан сахара, 2 стакана молока цельного, сгущенного с сахаром, 1,5 стакана воды, ванилин по вкусу.

Какао смешать с сахаром. Молоко сгущенное развести горячей водой, нагреть до кипения и при непрерывном помешивании влить в смесь какао с сахаром, довести до кипения, процедить и охладить. Добавить ванилин, растворенный в теплой воде. Подавать к горячим сладким блюдам из хлеба.

**☞ Соус молочный (сладкий) ☞**

4 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1/2 стакана сахара, ванилин.

Муку спассеровать на масле, развести горячим молоком, проварить 7-10 минут при слабом кипении. Затем положить соль, сахар, ванилин, процедить и довести до кипения. Подавать к запеканкам хлебным с творогом, к шарлоткам.

**☞ Соус клюквенный ☞**

3/4 стакана клюквы, 3/4 стакана сахара, 1 столовая ложка крахмала, 4 стакана воды.

Клюкву перебрать, промыть, протереть и отжать соки. Мезгу залить горячей водой, проварить 5-8 минут, а затем процедить. В отвар добавить сахар, довести до кипения и влить крахмал, разведенный холодной кипяченой водой. Помешивая, быстро довести до кипения. Прекратив кипение, влить отжа-

тый сок. Подавать к сладким блюдам, в том числе к блюдам из хлеба.

**☞ Соус лимонный ☞**

1 лимон, 1,75 стакана сахара, 7 желтков, 3 стакана воды.

Сварить сахарный сироп на воде, используя 1/2 нормы сахара, добавить лимонную цедру, процедить, ввести выжатый из лимона сок и охладить. Оставшийся сахар растереть с желтками, соединить с сахарным сиропом и нагреть на водяной бане, не допуская кипения, чтобы не свернулись желтки. Охладить и использовать к пудингам, запеканкам.

**☞ Соус ванильный ☞**

3 стакана молока, 4 желтка, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка муки, ванильный сахар.

Желтки растереть с сахаром, добавить муку. Смесь постепенно развести горячим кипяченым молоком и нагревать до загустения, не допуская кипения. Соус процедить, добавить ванильный сахар и перемешать. Подавать к пудингам, запеканкам, кремам.

**☞ Соус яблочный ☞**

3-4 свежих яблока, 1/2 стакана сахара, 1 столовая ложка крахмала картофельного, 4 стакана воды, корица и кислота лимонная по вкусу.

Яблоки промыть, вычистить семенные гнезда, нарезать ломтиками, залить горячей водой и проварить 5-8 минут в закрытой посуде до готовности. Затем яблоки протереть, соединить с отваром, добавить сахар, лимонную кислоту, довести до кипения и ввести предварительно разведенный в охлажденном отваре крахмал. Довести до кипения и заправить корицей. Подавать к горячим сладким блюдам из хлеба.

**☞ Сироп миндальный ☞**

300 г миндаля сладкого, 40 г миндаля горького, 3 стакана сахара, 2 стакана воды, апельсиновая эссенция.

Миндаль очистить, истолочь в ступке, периодически добавляя воду и сахар, вылить в холщевый мешочек, из

которого выжать образовавшееся миндальное молоко. Смешать с сахарным сиропом. Проварить и охладить. Для улучшения аромата добавить 5 капель апельсиновой эссенции.

#### *Сироп апельсиновый*

*3 апельсина средней величины, 2,5 стакана сахара, 1,75 стакана воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты.*

Снятую с плодов цедру полностью залить холодной водой, выдержать в течение 30-60 минут, добавить 2-3 г лимонной кислоты. Сварить сахарный сироп на воде, отжать из апельсинов сок и влить его в этот сироп, добавить замоченную цедру. Все проварить в течение 5 минут, удалить цедру и снова проварить. Перед снятием с огня добавить в сироп оставшуюся лимонную кислоту.

#### *Сироп лимонный*

*5 лимонов средней величины, 5 стаканов сахара, 2,5 стакана воды.*

Сахар развести водой и варить до загустения, процедить и добавить выжатый и процеженный сок лимонов. Полученную смесь довести до кипения.

#### *Сироп кофейный*

*4 столовые ложки кофе натурального молотого, 2 стакана воды, 3 стакана сахара.*

Кофе залить кипятком, настоять 10-15 минут, процедить, соединить с сахаром и довести до кипения. Охладить и использовать при подаче сладких блюд из хлеба.

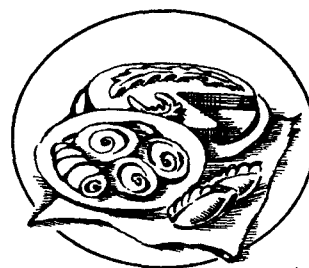
#### *Сироп шоколадный*

*2,5 стакана сахара, 2/3 стакана какао-порошка, 2 стакана воды, ванилин по вкусу.*

Какао-порошок растереть с сахаром, добавить горячую воду и тщательно размешать. Полученную смесь довести до кипения. Ванилин растворить в теплой воде (1:20) и ввести готовый шоколадный сироп. Охладить и подавать к сладким блюдам.

## ЛЕЧЕБНЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ СОРТА ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ





Каждый человек должен получать питание, соответствующее потребностям организма, с учетом возраста и характера профессии. В связи с этим сорт хлеба должен соответствовать индивидуальным потребностям человека, его вкусам и здоровью. В случае же заболевания врач назначает специальную диету, рекомендует, какой хлеб есть. Диетические продукты должны нормализовать нарушенные обменные процессы за счет ограничения жиров, богатых высокомолекулярными насыщенными жирными кислотами, легкоусвояемых углеводов, пуриновых веществ, поваренной соли и потребления продуктов, богатых метионином, холином, лецитином, незаменимыми полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, витаминами, некоторыми минеральными веществами и микроэлементами, а также клетчаткой для усиления перистальтики кишечника и ускорения выделения холестерина из организма.

Диетические хлебопродукты повседневного потребления подразделяются на следующие группы: 1) бессолевые изделия; 2) хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью; 3) с небольшим содержанием углеводов и белка; 4) с добавлением ксилита или сорбита; 5) с применением дробленого зерна и отрубей, лецитина, морской капусты, йода и йодного калия; 6) хлебные изделия специального назначения.

Бессолевыми хлебобулочными изделиями включают в рацион людей с заболеванием почек, сердечно-сосудистой системы, страдающих гипертонией и находящихся на гормонотерапии. При наличии сопутствующих заболеваний желудочно-кишечного тракта больным можно рекомендовать бессолевые сухарные изделия. В группу бессолевых изделий включены:

**хлеб ахлоридный** (бессолевой) выпекают из пшеничной муки первого сорта с добавлением молочной сыворотки и лактозы. Калорийность 100 г – 240 ккал;

**хлеб бессолевой обдирный формовой** выпекают из ржаной обдирной муки и пшеничной первого сорта с добавлением молочной сыворотки и лактозы. Калорийность 100 г – 218 ккал;

**хлеб бессолевой обдирный формовой с витаминами** выпекают по аналогичной рецептуре, но с использованием витаминизированной муки. Калорийность 100 г – 218 ккал;

**хлеб бессолевой обдирный подовый** выпекают из ржаной обдирной муки и пшеничной муки первого сорта с добавлением молочной сыворотки и лактозы. Калорийность 100 г – 229 ккал.

Вырабатывают также сушки и сухари ахлоридные.

Хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью рекомендуются для больных гиперацидным гастритом и язвенной болезнью. В период обострения болезни можно ввести в рацион питания сухарные изделия. В группу изделий с пониженной кислотностью включают булочки и сухари, которые выпекают из пшеничной муки первого сорта. Калорийность таких булочек составляет 243, а сухарей – 381 ккал.

Хлебобулочные изделия с пониженным содержанием белка (безбелковые вещества) рекомендуются для питания больным с хронической почечной недостаточностью и при других заболеваниях, связанных с нарушением белкового обмена (фенилкетонурия, глютенная энтеропатия и пр.). В эту группу включены: хлеб безбелковый бессолевой, безбелковый из пшеничного крахмала.

Хлеб безбелковый бессолевой выпекают из кукурузного крахмала, ржаной обойной муки с добавлением пищевого

пектина и крахмальной патоки. Калорийность – 301 ккал. Хлеб безбелковый из пшеничного крахмала выпекают из пшеничного и амилопектинового набухающего кукурузного крахмала. Калорийность – 247 ккал.

Хлебные изделия с пониженным содержанием углеводов, а также с добавлением ксилита или сорбита рекомендуются больным сахарным диабетом, а также при ожирении. В таком хлебе обычно меньше углеводов, но больше белка. Поэтому их можно включать в рацион больных, нуждающихся в повышенном количестве белка. Изделия данной группы, в рецептуру которых входят отруби, можно рекомендовать при указанных заболеваниях, сопровождающихся атонией кишечника.

В группу с пониженным содержанием углеводов входят: **хлеб белково-пшеничный, белково-отрубный, грузинский диабетический, булочки с добавлением яичного белка, с сорбитом.**

Хлебобулочные изделия с добавлением дробленого зерна и отрубей. В состав этих изделий входят витамины группы В и большое количество балластных веществ – клеточных оболочек, которые не усваиваются организмом, но играют важную роль в процессах пищеварения, усиливая перистальтику кишечника. Их можно рекомендовать при атонии кишечника и пожилым людям, если это не противопоказано по другим причинам.

В эту группу входят: **хлеб барвихинский, зерновой, хлебцы докторские.**

Для приготовления барвихинского хлеба используют пшеничную муку высшего сорта, дробленое зерно пшеницы, куриные яйца. Калорийность – 221 ккал.

**Хлеб зерновой** выпекают из пшеничной муки высшего сорта и дробленого пшеничного зерна, а яиц используют меньше, чем для барвихинского. Для придания хлебу вкуса и аромата в тесто добавляют тмин. Калорийность – 231 ккал.

**Хлебцы докторские** выпекают из пшеничной муки высшего сорта и отрубей. Они содержат больше жира и клетчатки, чем хлеб зерновой и барвихинский, и имеют большую калорийность – 246 ккал.

В рецептуру хлеба белково-пшеничного входит пшеничная мука высшего сорта, клейковина и сахарин. Калорийность — 242 ккал.

Хлеб белково-отрубный выпекают из клейковины, отрубей с добавлением сахарина. Калорийность — 182 ккал.

**Хлебные изделия с добавлением лецитина** рекомендуются при атеросклерозе, малокровии, ожирении, заболевании печени, нервном истощении. Лицам пожилого возраста с пониженной функцией кишечника также можно употреблять хлебцы отрубные с лецитином.

Лецитин играет важную роль в нейтрализации избытка холестерина и тем самым препятствует развитию атеросклероза. Это сырье является наиболее благоприятной основой для нормализации жирового обмена, благоприятно воздействует на рост и развитие молодого организма. Поэтому изделия с лецитином рекомендуются и для питания детей.

**В группу изделий с лецитином включены:** хлебцы диетические отрубные с лецитином, булочки диетические с лецитином и булочки диетические с лецитином сладкие. Эти изделия обогащены полноценными белками, витаминами группы В, полиненасыщенными жирными кислотами и лецитином в результате введения в тесто фосфатидных концентратов, соевой муки, молока, растительного масла и других полезных веществ.

**Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием йода** получают при добавлении в тесто лецитина и морской капусты. В данную группу входят диетические хлебцы отрубные с лецитином и морской капустой, булочки диетические с лецитином и морской капустой сладкие. В морской капусте содержится органически связанный йод, который и переходит в хлеб. Такой хлеб рекомендуется потреблять при заболеваниях щитовидной железы, сердечно-сосудистой системы, а так же в профилактическом питании для предупреждения развития атеросклероза у людей пожилого возраста.

Хлебобулочные изделия с добавлением морской капусты, йода и йодного калия предназначены для лечебного питания

при заболевании щитовидной железы и профилактического питания людей, проживающих в районах с йодной недостаточностью. Названные изделия полезны также при сердечно-сосудистых заболеваниях, например, при атеросклерозе. К этой группе изделий относят хлеб соловецкий из муки пшеничной первого и второго сортов.

Лечебные и диетические хлебопродукты обогащены полноценными белками, витаминами группы В, полиненасыщенными жирными кислотами, липотропными веществами, микроэлементами и, в частности, йодом.

Булочки диетические с лецитином и морской капустой выпекают из пшеничной муки первого сорта, соевой дезодорированной необезжиренной, лактозы (2,3 г), йода (0,64 г), сухого обезжиренного молока и порошка морской капусты. Калорийность — 282 ккал.

Хлебцы диетические отрубные с лецитином и морской капустой вырабатывают из пшеничной муки первого сорта, отрубей пшеничных, сухого обезжиренного молока, лактозы (2,7 г), йода (0,66 мг) и порошка морской капусты. Калорийность — 255 ккал.

Хлеб соловецкий выпекают из пшеничной муки первого и второго сортов, порошка морской капусты, йода (0,8 мг). Калорийность — 239 ккал.

Хлебобулочные изделия, обогащенные йодом, предназначены для профилактического питания людей, проживающих в районах с йодовой недостаточностью, а также людей с заболеваниями щитовидной железы.

К этой группе изделий относятся: хлеб пшеничный с морской капустой, хлеб ржаной с морской капустой и хлеб йодированный.

Хлеб пшеничный йодированный выпекают из пшеничной муки первого сорта с добавлением йодистого калия. Калорийность — 218 ккал.

Хлеб ржаной с морской капустой вырабатывают из ржаной обойной муки с добавлением порошка морской капусты. Калорийность — 199 ккал.

Кроме описанных выше, есть еще хлебные изделия специального назначения. Они предназначены для людей специальных профессий: космонавтов, артистов балета, шахтеров, пляриков, рыбаков, геологов и т.д. Форма этих изделий, как и других, остается традиционной: буханки, батоны, булки, караваи, лепешки и пр. Да и по вкусу они не особенно отличаются от хлебопродуктов массового спроса.

Не всегда лечебные и диетические сорта хлебных изделий можно приобрести в магазинах, в то время как многие из них несложно приготовить в домашних условиях.

#### *☞ Хлеб белково-пшеничный ☞*

*Продукты: 80 г клейковины сырой, 300 г муки пшеничной высшего сорта, 40 г дрожжей, 30 г масла сливочного, 30 г масла растительного, 8 г соли.*

Из 2400 г муки высшего сорта готовят сырую клейковину, в которую вмешивают все продукты (соль и дрожжи растворяют в минимальном количестве воды по отдельности). Замешанное тесто посыпают мукой, накрывают чистым полотенцем и оставляют для брожения на 2 часа. Затем его хорошо перемешивают (обминают), снова накрывают полотенцем, дают побродить 1 час, затем еще раз обминают и оставляют для брожения еще на 1 час.

Готовое тесто выкладывают на стол, смазанный растительным маслом, и делят на 4 кусочка, которые хорошо обминают руками и укладывают в формочки или мисочки. Неоднократная обминка необходима для равномерного распределения углекислого газа, образующегося при брожении теста, что предупреждает наличие пустот и вздутий в готовом изделии. Тесто должно занимать не более 1/4 объема всей формы. Выдерживают его в форме 40-50 минут (до увеличения объема в 2,5 раза), затем накальвают, поверхность смачивают водой и помещают в духовку, нагретую до 230-240°C, выпекают в течение 40-45 минут.

Муку пшеничную высшего сорта в рецептуре хлеба можно заменить на отмытые или просушенные пшеничные отруби (получают хлеб белково-отрубный). Масло сливочное из рецептуры исключают.

#### *☞ Хлеб из клейковинной муки ☞*

*Продукты: 90 г муки пшеничной высшего сорта, 360 г муки клейковинной, 50 г масла сливочного, 27 яиц (белок), 4 г соли.*

С помощью миксера или вручную взбивают масло, добавляют яйца и соль и взбивают до получения однородной массы. В емкости хорошо перемешивают просеянные через сито клейковинную муку и муку высшего сорта, постепенно добавляя в смесь взбитое с яйцами и солью масло. Тесто тщательно перемешивают до равномерной консистенции, выкладывают столовой ложкой на смазанный растительным маслом лист или противень, ложкой, смоченной в воде, выравнивают поверхность, накальвают и выпекают в течение 20 минут в духовке, нагретой до 200-220°C.

#### *☞ Изделия, приготовленные из теста с отрубями ☞*

Из теста с отрубями можно приготовить коржики, сдобные лепешки, пирожки, ватрушки. Тесто для всех этих изделий готовят по следующей рецептуре.

*Продукты: 200 г отрубей пшеничных, 6 яиц, 140 г творога, 100 г масла сливочного, 280 г сметаны, 4 г соли.*

Творог протирают через сито и перемешивают с отрубями, взбитыми слегка яйцами, растопленным маслом, сметаной и солью до получения однородного теста. Последнее выдерживают при комнатной температуре в течение 20-25 минут (для набухания отрубей).

Готовое тесто делят на кусочки (по 50 г) и раскатывают в лепешки: для коржиков и лепешек толщиной 0,5-0,7 см, для ватрушек — до 1 см, для пирожков — до 0,5 см толщиной.

Начинки могут быть самые разнообразные.

Сформованные изделия укладывают на смазанные растительным маслом листы и выпекают в нагретой до 220-230°C духовке в течение 25-30 минут.

#### *☞ Хлеб бессолевой (ахлоридный) ☞*

*Продукты: 1000 г муки пшеничной первого сорта, 2 стакана сыворотки молочной, 10 г масла растительного, 20 г дрожжей.*



Сыворотку подогревают до 30-32°C, разводят в ней дрожжи, добавляют растительное масло и, постепенно засыпая муку, замешивают тесто.

Тесто бродит 2,5-3 часа. Через час после начала брожения его хорошо перемешивают. Готовое тесто делят на 2 части, раскатывают в виде удлиненных батончиков с заостренными концами, укладывают на лст, смазанный растительным маслом, выдерживают при комнатной температуре в течение 20-25 минут, накалывают шпилькой и выпекают в нагретой до 230-240°C духовке в течение 15-20 минут.

#### ❧ *Хлебцы докторские* ❧

*Продукты:* 1000 г муки пшеничной первого или высшего сорта, 15 г соли, 10 г дрожжей прессованных, 60 г сахара, 30 г масла сливочного, 200 г отрубей пшеничных.

700 г муки и разведенные в 1,5-2 стаканах теплой воды дрожжи тщательно перемешивают и оставляют для брожения на 2-3 часа. В готовую опару добавляют растворенную в воде (0,5 стакана) соль, сахар, масло, отруби, остальную муку и замешивают тесто средней консистенции (обминают один раз).

Готовое тесто делят на 5-6 кусков, подкатывают в виде круглых шаров и укладывают на листы для расстойки на 20-25 минут. Расстоявшиеся заготовки выпекают в нагретой до 230-250°C духовке в течение 15-20 минут.

#### ❧ *Булочки с пониженной кислотностью* ❧

*Продукты:* 1000 г муки пшеничной первого или высшего сорта, 15 г дрожжей прессованных, 12 г соли, 20 г сахара.

Половину указанной в рецептуре муки размешивают в теплой воде (1 стакан), добавляют разведенные в воде дрожжи и хорошо перемешивают. После 2 часов брожения добавляют солевой раствор, сахар, половину стакана воды, оставленную муку и замешивают тесто. После 30-40 минут брожения тесто делят на 4 куски и формируют круглые или овальные булочки. Тестовые заготовки укладывают на листы, расстаивают 20-25 минут и выпекают в нагретой до 250-260°C духовке в течение 15-18 минут.

#### ❧ *Булочки повышенной калорийности* ❧

*Продукты:* для булочек ванильных – 1000 г муки пшеничной высшего или первого сорта, 10 г соли, 50 г дрожжей, 250 г сахара, 20 г ядра ореха дробленого жареного, 2 г ванилина, 1 стакан молока; для булочек лимонных вместо ванилина кладут 3 г лимонной эссенции.

В 0,5 стакана подогретого до 32°C молока растворяют дрожжи и подмешивают 400 г муки. После трех часов брожения в готовую опару вносят остальные продукты (кроме орехов), тщательно перемешивают и оставляют для брожения на 1,5-2 часа. Готовое тесто выгружают на стол, посыпанный мукой, делят на куски (по 100-150 г), формируют в виде шариков и укладывают на листы, смазанные растительным маслом. Заготовки накрывают чистым полотенцем, выдерживают в течение 1-1,5 часа, смазывают яйцом, посыпают рубленым орехом и выпекают в нагретой до 240-260°C духовке в течение 15-20 минут без увлажнения.

#### ❧ *Сушки на ксилите* ❧

*Продукты:* 1000 г клейковины сырой, 350 г муки пшеничной первого сорта, 800 г муки диабетической клейковинной, 20 г ксилита.

Сушки на ксилите готовят так же, как и воздушные хлебцы.

При разделки тесто нарезают на тонкие полоски, раскатывают жгутики, сворачивают их в колечки и склеивают края. Отформованные сушки укладывают на дуршлаг, который окунают на 2-3 секунды в кипящую воду. Выпекают в нагретой до 180-190°C духовке в течение 15-20 минут.

#### ❧ *Сухари бессолевые (ахлоридные)* ❧

*Продукты:* 1000 г муки пшеничной первого или высшего сорта, 20 г дрожжей прессованных, 2 яйца, 500 г сыворотки молочной, 50 г масла растительного.

В подогретой до 32°C молочной сыворотке растворяют дрожжи, засыпают муку, вливают растительное масло, добавляют яйца и замешивают тесто. После 3-4 часов брожения тесто выгружают на стол, посыпанный мукой, делят на кусочки (по 200-300 г) и придают им форму длинных полосок. После-

дни укладывают на листы, смазанные растительным маслом, накрывают чистым полотенцем и расстаивают в течение 30-60 минут.

Перед выпечкой полоски накальвают и смазывают яйцом. Выпекают в нагретой до 240-250°C духовке в течение 15-20 минут. Выпеченные полоски охлаждают и выстаивают в течение 8-16 часов, затем режут на ломтики, которые укладывают на листы плашмя и сушат в духовке при температуре 200-220°C в течение 15-17 минут.

#### ☞ *Печенье белковое* ☞

**Продукты:** 350 г муки пшеничной высшего сорта, 1400 г клейковины сырой, 100 г масла сливочного, 200 г ядра ореха дробленого, 20 г ксилита.

В сырую клейковину подмешивают муку, измельченные орехи, масло и растворенный в минимальном количестве ксилит или сорбит. Замешанное тесто оставляют на 2-3 часа на столе, смоченном водой. Каждые 30 минут тесто отбивают. Готовое тесто делят на кусочки (по 100-200 г) и раскатывают в жгут, от которого отрезают небольшие кусочки. Жгут можно раскатать и в ленту и от нее отрезать полоски до 3 см в длину. Заготовки укладывают на смазанные маслом листы и выпекают в течение 20-25 минут в нагретой до 200-210°C духовке.

Готовое печенье имеет форму шариков или округленных палочек желтого цвета.

#### ☞ *Печенье из клейковинной муки* ☞

**Продукты:** 450 г муки пшеничной высшего сорта, 450 г муки клейковинной, 20 г ксилита, 10 яиц, 50 г масла сливочного, ванилин — на кончике ножа.

Клейковинную муку хорошо перемешивают с пшеничной мукой высшего сорта. Яйца, размягченное масло и растворенные в минимальном количестве воды ванилин и ксилит (сорбит) перемешивают отдельно. Затем в полученную массу постепенно подсыпают муку и замешивают тесто, которое раскатывают в тонкий пласт, накальвают и штампуют круглой выемкой кружочки диаметром 4-5 см.

Выпекают на смазанных растительным маслом листах в нагретой до 200-220°C духовке в течение 15-20 минут.

#### ☞ *Соленые палочки к чаю* ☞

**Продукты:** 270 г муки пшеничной высшего сорта, 270 г муки клейковинной, 9 яиц (белок), 220 г масла сливочного, 17 г соли, 50 г дрожжей прессованных, 6 г тмина.

Клейковинную муку хорошо перемешивают с мукой пшеничной. Отдельно смешивают белок, разогретое масло, растворенные в минимальном количестве воды дрожжи и 4 г соли.

Постепенно всыпая муку, замешивают тесто. Последнее выгружают на стол, посыпанный мукой, и разделяют в виде палочек, которые укладывают на листы, смазанные растительным маслом, покрывают чистым полотенцем и выстаивают в течение 1-1,5 часа.

Затем заготовки посыпают растертым с солью тмином и выпекают в нагретой до 180-200°C духовке в течение 15-25 минут. Изделия скоропортящиеся, могут храниться 2-3 дня.

#### ☞ *Торт «Диабетический»* ☞

##### **Первый способ.**

**Для основы:** 200 г муки пшеничной высшего сорта, 250 г ядра миндаля, 10 яиц, 1 чайная ложка какао-порошка, 20 г ксилита (сорбита).

**Для крема:** 300 г масла сливочного, 20 г желатина, 2 чайные ложки коньяка, ванилин — на кончике ножа, 20 г ксилита (сорбита).

Для приготовления основы отдельно взбивают желтки, добавляют перемолотый на кофемолке ксилит или сорбит, измельченный миндаль и тщательно перемешивают. Тесто выкладывают на противень, застеленный бумагой, и выпекают в нагретой до 230°C духовке в течение 15-20 минут. Выпеченную основу охлаждают, затем осторожно отделяют бумагу и режут на части в зависимости от размера торта.

Для приготовления крема желатин замачивают в воде на 2-3 часа до полного набухания, подогревают на водяной бане, процеживают, добавляют ксилит или сорбит, перемешивают и охлаждают до комнатной температуры. Взбивают сливочное масло, добавляют коньяк, ванилин и, не прекращая взбивания, постепенно вносят раствор желатина.

Кремом склеивают слои основы, покрывают поверхность и боковые стороны торта. Часть крема смешивают с какао и украшают поверхность. Обрезками основы посыпают боковые стороны.

#### **Второй способ.**

*Для основы:* 160 г муки пшеничной высшего сорта, 5 яиц, 5 капель эссенции цитрусовой, 90 г ксилита, 30 г шоколада с ксилитом, 8-10 яблок из компота.

*Для крема:* 0,75 стакана молока, 100 г ксилита, 150 г масла сливочного, 2 чайные ложки коньяка.

*Для сиропа:* 100 г ксилита, 1 чайная ложка коньяка.

Готовят бисквитное тесто с ксилитом. Ксилит предварительно размельчают на кофемолке и взбивают вместе с ним желтки до однородной пышной массы. Белки взбивают в пышную пену, соединяют с желтками, быстро добавляют муку, эссенцию, перемешивают и выпекают как обычный бисквит.

Готовый бисквит подравнивают, разрезают в горизонтальном направлении на три слоя, промачивают сиропом и соединяют кремом.

Для приготовления крема варят молочный сироп: в молоко добавляют ксилит, при помешивании доводят до кипения и кипятят, пока ксилит не растворится. Затем сироп охлаждают.

Масло сливочное взбивают добела и, не прекращая взбивать, добавляют маленькими порциями охлажденный сироп до получения пышной однородной массы. В конце взбивания вносят коньяк.

Боковые стороны обмазывают кремом и обсыпают крошкой, верх украшают шоколадом.

#### **Торт «Бодрость»**

*Для основы:* 220 г муки пшеничной высшего сорта, 1,5 стакана ядра ореха дробленого жареного, 70 г масла сливочного, 1 яйцо, 150 г сорбита, 0,5 чайной ложки соды пищевой, 0,25 чайной ложки уксуса.

*Для крема:* 100 г масла сливочного, 100 г сорбита, 0,75 стакана молока, 1 чайная ложка коньяка, 10-15 слив из компота.

Масло сливочное взбивают с размельченным сорбитом, добавляют слегка взбитое яйцо, соду, погашенную уксусом, муку смешанную с орехами, и замешивают тесто. Последнее раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 см, кладут на противень и выпекают как обычное песочное тесто.

Выпеченные пласты подравнивают, нижний пласт смазывают кремом, кладут порезанные дольками сливы из компота и накрывают вторым пластом. Поверхность смазывают кремом, боковые стороны посыпают крошкой из обрезков, верх украшают кремом и дроблеными орехами.

Для получения крема варят сироп: сорбит кладут в молоко и кипятят до полного его растворения. Затем взбивают добела сливочное масло и, не прекращая взбивания, вносят маленькими порциями хорошо охлажденный сироп, пока не получится однородная пышная масса, в конце взбивания добавляют коньяк.

#### **Торт «Здоровье»**

*Для основы:* 200 г муки пшеничной высшего сорта, 11 яиц, 2 столовые ложки крахмала картофельного, 170 г ксилита.

*Для пралине:* 90 г ксилита, 80 г молока сухого, 2 столовые ложки какао-порошка, 100 г масла сливочного, 0,5 стакана ядра ореха дробленого жареного.

*Для глазури:* 1 столовая ложка какао-порошка, 0,5 стакана ядра ореха дробленого жареного.

Готовят бисквитное тесто, выпекают три тонких коржа, охлаждают, промазывают пралине. Поверхность глазируют, посыпают орехами.

## **ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ И ДЕТСКИЕ СОРТА ИЗДЕЛИЯ**

#### **Печенье детское с кальцием**

*Продукты:* 780 г муки пшеничной высшего сорта, 120 г сахара, 120 г масла сливочного, 1 яйцо, 75 г скорлупы яичной толченой, ванилин — на кончике ножа, 15 г молока сухого, 4 г соды пищевой, 2 столовые ложки кефира.

Сахар, масло и яйцо тщательно перемешивают до получения однородной массы, затем добавляют молоко, толченую яичную скорлупу и соду, смешанную (погашенную) с кефиром, перемешивают и добавляют муку.

Замешивают тесто и раскатывают скалкой на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 3-5 мм. Последний прокатывают рифленой скалкой или нарезают ножом и выемкой формируют полумесяцы или стаканом – кружочки. Выпекают на листах в течение 8-10 минут при температуре 230°C.

❧ *Печенье детское с морковным соком* ❧

*Продукты:* 700 г муки пшеничной высшего сорта, 270 г сахара, 100 г масла сливочного, 0,75 стакана молока, 10 г соды пищевой, 0,75 стакана морковного сока, 2 столовые ложки кефира.

Вымытую морковь протирают на терке и из полученной массы отжимают через марлю сок. Сахар, масло сливочное и морковный сок хорошо перемешивают, добавляют молоко, смешанную с кефиром соду, муку и замешивают тесто. Последнее раскатывают в пласт толщиной 4-5 мм, рифленой скалкой или ножом наносят полоски и выемкой или стаканом формируют печенье.

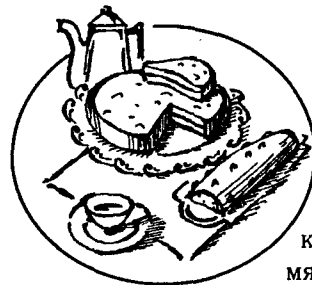
Выпекают при температуре 250°C в течение 8-10 минут.

❧ *«Спаржа»* ❧

*Продукты:* 1000 г муки пшеничной высшего сорта, 350 г сахара, 100 г масла сливочного, 2 яйца, 10 г соли, 30 г дрожжей.

Сахар, масло, растворенные в воде соль и дрожжи смешивают, добавляют 1 яйцо, 0,5 стакана воды, муку и замешивают тесто. Затем тесто оставляют на 40 минут для брожения (за этот период его 1-2 раза обминают). Готовое тесто раскатывают в тонкие жгутики, которые режут на кусочки длиной 15 см и помещают на листы, слегка посыпанные мукой. Расстаивают тестовые заготовки около часа, затем смазывают яйцом и выпекают в течение 15 минут при температуре 205-210°C.





Ее издавна называли «праздником праздников». Отмечаемый в память воскресения Иисуса Христа в первые весенние дни, праздник Пасхи пришел на Русь после ее крещения в конце X века. Верующие встречают Пасху после семинедельного Великого поста в следующее за весенним равноденствием и полнолунием «светлое» воскресенье.

К празднику Пасхи по издревле установившемуся обычаю готовится особый стол, называемый «пасхальным». Этот стол состоит главным образом из пасхи, приготовляемой из творога, вареных и окрашенных яиц и разного рода белого хлеба — куличей и баб.

#### ❧ Пасха обыкновенная сырая ❧

*2 кг творога, 3 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 2 стакана густой сметаны, 1 стакан очищенного и промытого изюма, ванилин, корица.*

Творог протереть через сито, положить сахар, сливочное масло, хорошенько растереть до гладкости. Вбить по одному яйца, постоянно мешая. Положить ванилин, корицу, сметану. Протереть все еще раз. Положить изюм. Все выложить в пасочницу так, чтобы творог был выше краев, обложив внутри пасочницу тонкой мокрой тряпкой, расправить гладко. Концами тряпки закрыть творог, чтобы не было складок. Положить сверху дощечку и камень. Поставить на сутки на холод. В пасху можно класть нарезанные мелко цукаты, лучше лимонные или апельсиновые. Фисташковая пасха делается так же, но с добавлением 1,5 стакана мелко нарубленных фисташек.

**❧ Пасха заварная «царская» ❧**

2 кг отжатого творога, 200 г густой сметаны, 400 г сливочного масла, 8 яиц, 1,5 стакана сахара, 1/2 стакана сладкого миндаля, 3 горьких миндаля, 1/2 стакана изюма, ванилин.

Творог протереть сквозь сито, положить сметану, сливочное масло, яйца, все хорошенько растереть, сложить в кастрюлю и поставить на плиту, мешая, чтобы не пригорела. Как только начнут показываться пузырьки, снять с огня и поставить на лед или в холодную воду, непрерывно мешая, пока не остынет. Всыпать сахар, положить ванилин и мелко изрубленный сладкий миндаль, прибавить горький миндаль, изюм. Все перемешать и выложить в пасочницу.

**❧ Пасха сырная ❧**

1 кг творога (отжатого от сыворотки), 400 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 2 яичных белка, 1 стакан сахара, 1/2 стакана сметаны или густых сливок, 1,5 стакана изюма, цукаты, ванилин.

Растереть добела сливочное масло с яичными желтками, присоединяя их по одному. Добавить ванилин и сахар. Протереть через сито творог. Соединить масло с творогом и сметаной или густыми сливками. Растирать все до гладкости. Взбить густые сливки и яичные белки, соединить с приготовленным творогом. Прибавить мелко нарезанные цукаты и изюм. Все перемешать и уложить в пасочницу, прикрыть крышкой, положить пресс и поставить на сутки в холодное место.

**❧ Шоколадная пасха ❧**

1 кг творога, 400 г сливочного масла, 2 стакана густой сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан сливок, 200 г шоколада, ванилин.

Творог протереть через сито, смешать со сливочным маслом и густой сметаной. Затем смешать сахар со сливками и шоколадом, истертым на мелкой терке, добавить ванилин. Мешать до тех пор, пока от шоколада не будет крупинок. Шоколадную массу смешать с творожной и далее готовить как пасху сырную.

**❧ Кулич пасхальный ❧**

**I вариант:** 5 стаканов муки, 1,5 стакана сливок, 1 стакан сливочного масла, 1 стакан сахара, 8 штук яичных желтков, 0,5 стакана миндаля, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана цукатов, 1 чайная ложка соли, 100 г дрожжей, ванилин, глазурь для отделки.

**II вариант:** 7 стаканов муки, 2 стакана молока, 1 стакан сливочного масла, 7 штук яичных желтков, 1,5 стакана сахара, 1 чайная ложка соли, 70 г дрожжей, ванилин, 1 столовая ложка коньяка.

**III вариант:** 4 стакана муки, 0,7 стакана сливочного масла, 1 стакан молока, 0,7 стакана сахара, 6 штук яиц, 0,5 стакана цукатов, 0,5 стакана изюма, 1 чайная ложка соли, 70 г дрожжей, ванилин.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Опару ставят на сливках или молоке в зависимости от рецептуры. Технология приготовления всех вариантов куличей одинакова. Сливки или молоко подогревают, разводят в них дрожжи и половину всего количества муки и оставляют опару в теплом месте на 1-2 часа.

Желтки растирают с сахаром-песком добела, отдельно растирают сливочное масло до пышного состояния и соединяют с растертыми желтками. Изюм перебирают и промывают.

В готовую опару вводят растертые желтки с маслом, изюм, нарезанные цукаты, миндаль. Массу хорошо размешивают, добавляют соль, оставшуюся муку и ванилин. Тесто тщательно вымешивают и ставят в теплое место на 1-1,5 часа до увеличения в объеме в 2 раза. После этого тесто обминают и вторично ставят в теплое место.

Из готового теста формируют небольшую булку и кладут в форму с высокими стенками, смазанной маслом и посыпанной мукой. Дно формы можно застелить промасленной бумагой. Вместо форм можно использовать консервные банки с выровненными краями. Высоту банки можно увеличить. Для этого склеивают лист плотной бумаги по диаметру банки, смазывают его маслом и ставят внутрь.

Тесто в форме должно занимать 1/3 высоты. Форму ставят на расстойку в теплое место на 60 минут, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза.

Выпекают кулич при температуре 200-220°C в течение часа. Если верх кулича потемнеет, то необходимо накрыть его мокрой бумагой. Трясти кулич во время выпечки нельзя, он может осесть. Готовый кулич осторожно вынимают из формы на мягкую подстилку, застланную бумагой и салфеткой. Остывший кулич сверху смазывают глазурью и украшают цукатами, мармеладом и др.

#### ❧ *Кулич заварной* ❧

*3 стакана муки, 3 стакана молока, 50 г сухих дрожжей, 40 яиц, 2,5 стакана сахара, 3 стакана сливочного масла, еще муки, сколько потребуется.*

Муку заварить кипящим молоком и хорошо размешать. Когда остынет до температуры парного молока, прибавить 50 г сухих дрожжей, распущенных в 1/2 стакана молока, и дать подняться в тепле. После этого прибавить 40 желтков, растертых добела с 2,5 стаканами сахара и 40 взбитых в пену белков. Затем дать еще подойти, прибавить 3 стакана растопленного масла и всыпать муки, сколько потребуется для надлежащей густоты, выбить как можно лучше, переложить в форму и, когда еще поднимется, печь.

#### ❧ *Кулич шоколадный* ❧

*20 г сухих дрожжей, 1,5 стакана муки (и еще муки сколько потребуется), 15 яиц, 2 стакана сахара, 200 г шоколада или 50 г какао, 1/4 стакана рома или ликера, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, 1/2 чайной ложки корицы и столько же гвоздики.*

Распустить в 1/2 стакана воды 20 г сухих дрожжей, размешать с 1,5 стаканами муки и дать подняться в теплом месте. После этого положить в тесто 15 желтков, взбитых с сахарным песком добела, ром, вино, ржаные сухари, цукаты, мелко изрезанные, гвоздику и корицу, все хорошо вымесить и дать подняться. Шоколад потереть на мелкой терке и смешать

с взбитыми в пену 15 белками и ввести в тесто, добавив необходимое количество муки, переложить в форму, смазанную маслом, дать подняться и печь.

#### ❧ *Кулич миндальный* ❧

*1 кг муки, 1,5 стакана молока, 6 яиц, 300 г масла или маргарина, 1-2 стакана сахара, 3/4 чайной ложки соли, 300 г сладкого миндаля, 40-50 г дрожжей, 1/2 порошка ванилина.*

Миндаль очистить, ошпарить, просушить и растереть. Тесто замесить обычным способом и добавить в него миндаль. После того, как тесто разложили в формы и оно подошло, перед тем как ставить его в духовой шкаф для выпечки, посыпать кулич миндалем.

#### ❧ *Английский кулич* ❧

*5 стаканов муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 200 г горячего молока, 100 г теплого молока, 20 г дрожжей, 3 яйца, 1,5 стакана изюма.*

Замесить тесто из муки, сливочного масла, сахара и 200 г горячего молока, развести дрожжи в 100 г теплого молока, соединить с тестом.

Когда оно поднимется, ввести в него сначала 3 желтка, потом 3 белка, взбитых в пену, промытый и просушенный изюм. Дать подойти, переложить в подготовленную форму, еще раз дать подняться и испечь.

#### ❧ *Кулич особенный* ❧

*1 кг муки, 1,5 стакана молока, 6 яиц, 300 г масла или маргарина, 1,5 стакана сахара, 50 г дрожжей, 3/4 чайной ложки соли, 150 г изюма, 50 г цукатов, 50 г миндаля, ванилин, 5 измельченных зерен кардамона.*

*Сироп для пропитки: сварить 60 г сахара и 60 г воды, добавить 40 г ликера.*

В молоке растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, и поставить опару. Когда тесто поднимется, добавить соль, яичные желтки, растертые с сахаром и ванилином (1 желток оставить на подмаз-

ку), масло, все перемешать и ввести взбитые в пену белки и остальную муку. Дать подойти и добавить кардамон, подготовленный изюм, цукаты, нарубленный миндаль, все перемешать. Далее по технологии.

### ❧ Ромовая баба ❧

*Для теста:* 1 кг муки, 2 стакана молока, 7 яиц, 1,5 стакана сахара, 300 г масла (маргарина), 3/4 чайной ложки соли, 200 г изюма, 1/2 пакета ванилина, 50 г дрожжей.

*Для сиропа:* 1/2 стакана песка, 1,75 стакана воды, 4-6 столовых ложек виноградного вина, ликера или 1 чайную ложку ромовой эссенции.

В одном стакане теплого молока развести дрожжи, прибавить 3 стакана муки и замесить густое тесто, скатать его в шар, сделать с одной стороны 5-6 неглубоких надрезов и опустить тесто в кастрюлю с теплой водой, накрыть крышкой и поставить в теплое место.

Через 40-50 минут, когда тесто всплывет и увеличится в объеме в 2 раза, вынуть его шумовкой, переложить в посуду для замешивания теста, прибавить стакан теплого молока, соль, яичные желтки, стертые добела с сахаром и ванилином, яичные белки, взбитые в пену, все перемешать, добавить остальную муку и вымесить тесто.

После этого в тесто добавить масло (или маргарин) взбитое добела, и тесто вновь очень хорошо вымесить (тесто не должно быть очень густым), накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто увеличивается в объеме в 2 раза, добавить в него изюм, перемешать и разложить тесто в формы (на 1/2 высоты), подготовленные так же, как для кулича, накрыть и поставить в теплое место для подъема.

Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, то осторожно, не встряхивая, поставить в нежаркий духовой шкаф примерно на 45-60 минут. Технология выпечки ромовой бабы такая же, как у кулича.

### ❧ Баба польская ❧

10 яиц, 2 стакана сахара, 2 стакана муки, 50 г сухих дрожжей.

Взбить 10 желтков с 2 стаканами мелкого сахара, прибавить 2 стакана муки и 50 г сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока. Все хорошо взбивать не менее 1,5 часа, выложить в форму, дать подняться и, когда тесто сравняется с краями, печь.

### ❧ Баба греческая ❧

4 кг муки, 1 бутылка молока, 50 г сухих дрожжей, 25 яиц, 800 г сливочного масла, 400 г сахара, 2 лимона, 10 зерен горького миндаля.

1,2 кг муки заварить 1 бутылкой кипящего молока и бить лопаткой, чтобы не было комков. Дав остыть, прибавить 50 г сухих дрожжей, разведенных в 1/2 стакана молока, посолить, хорошо вымесить, посыпать мукой и дать подняться в теплом месте. Когда хорошо взойдет, прибавить 25 хорошо взбитых желтков, еще 1,6 кг муки, 800 г растопленного масла, 400 г мелкого сахара, немного толченого горького миндаля и мелко рубленной цедры с 2 лимонов и месить на столе, пока будет отставать от рук; тогда положить в форму и печь.

### ❧ Баба на скорую руку ❧

16 желтков, 1 стакан сахара, 6 стаканов муки, 50 г сухих дрожжей, 1 стакан молока, 1 стакан масла, 2 стакана сливок.

Смешивают вместе 16 взбитых желтков и 1 стакан мелкого сахара, прибавляют 6 стаканов муки, 50 г сухих дрожжей, распущенных в 1 стакане молока, 1 стакан растопленного масла, немного соли, 2 стакана сливок, пену от оставшихся белков, все смешивают и помещают в форму, дают подняться, потом пекут.

### ❧ Баба шоколадная ❧

10 яиц, 200 г шоколада или какао, 1 стакан сахара, 50 г сухих дрожжей, 3 стакана муки.



Желтки смешать с тертым шоколадом и сахаром, взбивать 30 минут, прибавить муку, дрожжи, распушенные в небольшом количестве молока, бить еще 30 минут. Выложить в форму и дать подняться, печь. Вынув из формы, кладут на подушку и часто поворачивают, пока остынет.



**КУЛИНАРНЫЕ ТЕРМИНЫ**

**Ароматизация** – добавление ароматизирующих веществ в полуфабрикат.

**Бараночные изделия** – изделия из пшеничного теста, имеющие форму кольца.

**Булочные изделия** – штучные изделия массой 500 г и менее, разнообразной формы, выпеченные из пшеничного теста.

**Ванильная пудра** – смесь сахарной пудры со спиртовым раствором ванилина.

**Выпеченный полуфабрикат** – кондитерский полуфабрикат после выпечки тестовой заготовки.

**Выпечка** – превращение тестовых заготовок в готовое изделие путем их прогрева в пекарной камере.

**Выстойка** – выдерживание кондитерского изделия или полуфабриката в течение определенного времени.

**Глазирование** – покрытие изделия глазурью или шоколадом.

**Глазурь** – кондитерский полуфабрикат для покрытия кондитерских изделий.

**Диетические изделия** – изделия, предназначенные для профилактического и лечебного питания больных с определенным заболеванием и для лиц пожилого возраста.

**Заварка** – полуфабрикат, смесь муки и воды, доведенная до клейстеризации крахмала с помощью горячей воды или подогрева.

**Заготовка тестовая** – кусок теста, прошедший одну или несколько операций разделки.

**Замес теста** – перемешивание муки с водой и другими компонентами до получения массы однородной консистенции.

**Кондитерская масса** – полуфабрикат, из которого формуют кондитерские изделия.

**Крем** – кондитерская масса, приготовленная взбиванием масла, сливок, яиц с добавлением сахарной пудры, молока, ароматизирующих веществ.

**Надрезка тестовых заготовок** – нанесение на поверхность тестовых заготовок после окончательной расстойки надрезов.

**Обминка теста (перебивка теста)** – повторное кратковременное перемешивание пшеничного теста в период брожения с целью удаления продуктов брожения и улучшения физических свойств и структуры.

**Обсыпка тестовых заготовок** – нанесение на поверхность тестовых заготовок перед посадкой в печь дробленого ореха, крошки, кукурузы, тмина, кориандра, соли, сахара и др.

**Окончательная расстойка** – выдерживание тестовых заготовок при определенной температуре и относительной влажности воздуха с целью их разрыхления и обеспечения необходимого объема.

**Округление** – придание кускам теста округлой формы.

**Опара** – полуфабрикат густой и жидкой консистенции, полученный из пшеничной муки, воды, дрожжей. Используют для приготовления теста.

**Отделочный полуфабрикат** – продукты для прослаивания и украшения выпеченных кондитерских полуфабрикатов и готовых изделий.

**Отливка шоколадной массы** – наполнение форм шоколадной массой.

**Отсдобка теста (переделка теста)** – добавление жира, сахара, яиц и других продуктов с последующим перемешиванием их в период брожения теста.

**Пирожное** – мучное кондитерское изделие, изготовленное из выпеченных полуфабрикатов разной формы и с разнообразной отделкой.

**Полуфабрикат** – продукт, нуждающийся в дальнейшей обработке для превращения его в готовое изделие.

**Помада** – однородная мелкокристаллическая кондитерская масса.

**Предварительная расстойка** – предварительное выдерживание кусков теста с целью улучшения их структуры после разделки.

**Разделка теста** – операции по обработке готового теста (деление, округление, предварительная расстойка).

**Слоение теста** – придание тесту слоистой структуры путем многократного наложения и раскатывания слоев теста и сливочного масла.

**Смазка тестовых заготовок** – нанесение на поверхность тестовых заготовок яичной смазки или крахмального клейстера перед посадкой в печь с целью придания изделиям глянца.

**Тесто** – полуфабрикат, полученный из муки, воды, дрожжей, опары и дополнительного сырья путем замеса и брожения, служащий для приготовления хлеба, сдобных, булочных, диетических и бараночных изделий.

**Торт** – мучное кондитерское изделие, отличающееся от пирожного большим размером и более сложной декоративной отделкой.

**Формование** – придание тестовым заготовкам формы, соответствующей данному сорту изделий.

## Л И Т Е Р А Т У Р А

1. Гаева Р.А. «Хлеб на вашем столе» – Киев: «Урожай», 1993 г.
2. Бутейкис М.Г. «Домашнему кондитеру» – М: НПО «Лада», 1992г.
3. Власов А.Г. «Семейная кулинария» – М: «Изотекст», 1992 г.
4. Зорина В.В., Мотренко Г.А. «Пирог, торты, пирожные» – Грозный, 1991 г.
5. Иванова А.К. «Домашнее печенье и десерты» – Киев: «Знание», 1993 г.
6. Клявнина А.М. «Обед на каждый день» – М: «Агропромиздат», 1991 г.
7. Михайлов М.М. «Все для дома» – МП «Феникс», 1993 г.
8. Морозов А.Т. «Кулинарные рецепты» – М: «Экономика», 1991 г.
9. Мусская И.А. «Домоводство» – Ижевск: РИО «Квест», 1992 г.
10. Новикова Л.П. «1000 рецептов старинной кухни» – Тбилиси: «Грузинформкино», 1991 г.
11. Пашук З.М. «Готовим дома» – Минск: «Высшая школа», 1993г.
12. Станиславская С.А. и др. «Торты, пирожные, вафли» – Товарищество «УНИ-РОСС», 1992 г.
13. Уркушкин А.А. «Блюда и напитки на все вкусы» – «Самарский Дом Печати», 1993 г.
14. «Культура питания»/ Под редакцией Чаковского И.А. – Минск: «Белорусская энциклопедия», 1992 г.
15. Челембиенко В.А. «Кухня народов мира» – Издательство «Прапор», 1993 г.
16. Шагиева Г.Т. «Старинная кухня» – Нижний Новгород: Издательство «Курьер», 1993 г.
17. Юдин А.М., Ратманский М.Н. «Домоводство. 5000 советов и рецептов» – М: «Совет ветеранов книгоиздания», 1993 г.

## С О Д Е Р Ж А Н И Е

ЧТО НУЖНО КОНДИТЕРУ .....	3
Необходимые кухонные принадлежности .....	5
Продукты для приготовления хлебных и мучных кондитерских изделий .....	13
Пряности и приправы .....	25
Разрыхлители теста .....	28
Приготовление дрожжей .....	30
ТЕСТО ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ .....	33
Тесто бисквитное .....	35
Тесто слоеное .....	40
Тесто песочное .....	46
Тесто заварное .....	49
Тесто воздушное .....	51
Тесто пресное сдобное .....	53
Тесто дрожжевое .....	55
Тесто скорое .....	57
ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ .....	59
Цедра и цукаты .....	61
Мармелад .....	64
Желе .....	64
Инвертный сироп .....	65
Помада .....	67
Красители .....	70
Мастика .....	71
Украшения из ягод и фруктов .....	74
Глазурь .....	75
Рисовальная масса .....	76
Украшения из шоколада .....	79
Карамельная масса .....	80
Марципан .....	81
Украшения из крема .....	83
Посыпка .....	87
Пралине .....	89
Домашние начинки .....	89
КРЕМЫ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ .....	91
Заварные кремы .....	93
Масляные кремы .....	97
Взбитые сливки и сливочные кремы .....	100
Белковые кремы .....	101

ТОРТЫ .....	103
Торты .....	105
Торты без выпечки .....	171
ПИРОЖНЫЕ НА ЛЮБОЙ ВКУС .....	175
МЕРЕНГИ, ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ ИЗ МЕРЕНГ .....	199
ПЕЧЕНЬЕ .....	205
РУЛЕТЫ .....	237
КЕКСЫ .....	253
ПРЯНИКИ И КОВРИЖКИ .....	263
Пряники .....	269
Коврижки .....	274
СЛАДКИЕ БЛЮДЫ .....	277
Кремы сырые и заварные .....	279
Мороженое .....	290
Желе .....	294
Муссы, самбуки .....	304
Суфле .....	314
Пудинги .....	321
Компоты .....	334
Кисели .....	338
Сладости сахаристые .....	343
Домашние конфеты .....	351
БЛИНЫ, ОЛАДЬИ, БЛИНЧИКИ .....	355
Блины .....	359
Оладьи и блинчики .....	369
Изделия из блинов .....	375
Фарши для начинок и припеков .....	378
ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА .....	383
Пироги и пирожки .....	385
Расстегаи .....	425
Кулебяки .....	426
Пицца .....	429
Курник .....	432
Начинки и фарши .....	436
СДОБА, ЛЕПЕШКИ, ВАТРУШКИ .....	449
Сдоба .....	451
Булки и булочки .....	455
Ячменные лепешки .....	461
Рожки .....	462
Крендели .....	465
Калачи .....	466

Пышки .....	467
Хлебцы .....	470
Сухари .....	472
Мазурки .....	473
Пляцки .....	476
Ватрушки .....	478
Рогалики .....	480
ИЗДЕЛИЯ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ .....	483
Пончики .....	486
Хворост .....	490
Печенье .....	492
ВАФЛИ .....	495
ХЛЕБ В ВАШЕМ ДОМЕ .....	501
Сладкие блюда из хлеба .....	513
Горячие сладкие блюда .....	516
Соусы и сиропы .....	540
ЛЕЧЕБНЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ СОРТА ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ .....	543
Витаминизированные и детские сорта хлебных изделий .....	557
ПАСХА .....	559
КУЛИНАРНЫЕ ТЕРМИНЫ .....	569
ЛИТЕРАТУРА .....	572