


сладкая кухня

П.Диденко, А.Захаров, В.Ягодинский



сладкая кухня

© Международное агентство
КДК — ГЕРМЕС
Издательский отдел
КРЕССАН

ВСТУПЛЕНИЕ

Авторы этой подборки не претендуют на полноту освещения процесса приготовления кондитерских изделий в домашних условиях, но эта книга несомненно поможет тем, кто захочет освоить кондитерское дело.

Перед тем как приступить к непосредственному приготовлению, необходимо усвоить ряд полезных советов, которые вам помогут избежать ошибок и приготовить красиво и вкусно. Прежде всего необходимо знать об исходных продуктах, с которыми вы будете иметь дело.

- **МУКА** для изготовления кондитерских изделий. Используют в основном пшеничную муку высшего и первого сортов. Она должна быть слегка сладковатой, без горьковатого или кисловатого привкуса.

Качество муки характеризуется также крупностью помола. Тесто из муки тонкого помола получается быстрее, чем из крупчатки. Последняя обладает свойством дополнительно набухать при замешивании теста, вследствие чего оно делается более густым и при выпечке не теряет своей формы.

Содержание в муке клейковины имеет особое значение. Мука с большим содержанием клейковины вбирает больше влаги и дает высокие припеки.

Слоеное тесто обычно делают из муки с содержанием клейковины около 40%, песочное тесто — до 32%. Перед замешиванием муку просеивают на частом сите, удаляя комочки и посторонние примеси. Это ее разрыхлит и обогатит кислородом. Тесто получится пышнее.

- **ЯЙЦА** используются только куриные.

Перед приготовлением яйца проверяются на свет. Разбивать каждое яйцо необходимо отдельно, и только после проверки их можно сливать в общую посуду. Чтобы легко отделить белок от желтка, разбитое яйцо выливают в бумажную воронку, опущенную в стакан. Белок стечет, а желток останется в воронке.

Не следует взбивать белки и желтки в алюминиевой посуде, так как белки в ней сереют, а желтки приобретают зеленый цвет.

Белки и желтки необходимо взбивать в фарфоровой посуде. Сбиваемые белки хорошо сгустятся, если в массу добавить немного сахарной пудры или несколько капель лимонного сока. Белки взбиваются легко, если они охлаждены и в них не попал желток. Посуду и венчик для взбивания следует тщательно отмыть содовым раствором от жира.

- **КРАХМАЛ** нерастворим в холодной воде. В теплой воде при температуре 62° С и выше образует клейстер. Хранить крахмал лучше всего в холодном сухом помещении. Он легко воспринимает посторонние запахи, поэтому его следует держать в герметичной упаковке отдельно от продуктов, имеющих специфический запах.

- **УКСУС СТОЛОВЫЙ** обычно содержит 5% уксусной кислоты (процентное содержание кислоты обозначено на фирменной этикетке). Если уксус содержит более высокий процент кислоты, его необходимо разбавить кипяченой и охлажденной водой в пропорциях согласно приведенной таблице.

Содержание уксусной кислоты, %	Необходимо добавить воды для получения 5% уксуса, л
6	0,1
7	0,2
8	0,3
9	0,4

Расчеты приведены для разведения уксуса, разлитого в бутылки емкостью 0,5 литра.

80-процентную уксусную эссенцию разводят до 5% содержания из расчета 62 кубических сантиметра (около трех столовых ложек) эссенции на 1 литр воды.

Для приготовления теста желательно иметь доску размером не менее 40×60 см, несколько глубоких эмалированных мисок, сито и скалки, одна из которых должна быть вращающейся на стержне с двумя ручками (для раскатки тонких изделий из плотного теста).

Для выпечки бисквитов, кексов необходимо иметь жестяные формы разных размеров. Перед выпечкой листы смазывают жиром (маргарином). Если нужно смазать лист густым слоем жира,

то жир предварительно разогревают до густоты сметаны, а затем смазывают им холодный лист. Если нужно смазать лист тонким слоем, то следует расплавленным жиром смазать согретый лист. Если противни (формы) смазаны слишком тонким слоем масла, то тесто может к ним прилипнуть, а если слишком жирно — то расплыться. Перед выпечкой некоторых изделий, чтобы они не расплывались, смазанные листы посыпают мукой.

Чтобы было легче вынимать выпеченные коржи из форм, можно смазанные маргарином формы присыпать равномерно манной крупой, а затем осторожно выложить в форму тесто. Если корж не вынимается из формы — поставьте ее на несколько секунд в холодную воду (можно на мокрое полотенце) или подержите форму над паром.

Замешивая тесто, не высыпайте муку в жидкость (если только это не предусмотрено технологией приготовления), а наоборот, жидкость постепенно тонкой струйкой вливайте в муку и перемешивайте.

Чтобы переложить тонко раскатанное тесто на лист, присыпьте его мукой, наверните на скалку и разверните над противнем — тесто не разорвется.

Мягкое, липкое тесто легко раскатать, покрыв его пергаментной бумагой. Можно раскатать и бутылкой, наполненной холодной водой.

Не смазывайте яйцом края изделий из слоеного теста — при выпекании они затвердевают, и тесто не поднимется.

Чтобы кекс получился ярко-желтый, желток со щепоткой соли разотрите с вечера и оставьте до утра в холодном месте.

Не ставьте корж в горячую духовку, иначе снаружи он будет твердым, а внутри — сырым. Духовку предварительно согрейте, но не раскаляйте, выпекайте тесто на медленном огне. Не выносите готовую выпечку на холод — горячее тесто может осесть.

Не хлопайте дверцей духовки — тесто также может осесть.

Для разрезания готового теплого коржа (кекса) можно воспользоваться теплым ножом или толстой ниткой, тогда он не помнется.

МАСЛЯНЫЕ КРЕМЫ

1. Масляный основной крем на сгущенном молоке

Наименование продукта	Единица измерения	Количество		
Масло сливочное сладкое	грамм	50	100	200
Молоко-сгущенное	столовая ложка	2	4	8
Выход крема	грамм	110	220	440

Разогреть масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его металлическим венчиком или деревянной лопаточкой до получения пышной эластичной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбить в течение 10—15 минут до получения пышной однородной массы. Если сгущенное молоко засахарилось, что определяется ощущением крупинок сахара на языке, предварительно вскипятить его и охладить до комнатной температуры.

Если крем «отсекается» (делается рябоватым), слегка подогреть его и взбить. Если это не помогло, то крем охладить, перемешать, откинуть на частое сито, после отделения жидкости слегка подогреть, снова взбить или добавить немного разогретого масла.

Украшения из теплого крема имеют красивую глянцевую поверхность, но рисунки из такого крема нерельефны; украшения из холодного крема — матовые, рисунки рельефны.

2. Масляный основной крем на сахарном сиропе

Наименование продукта	Единица измерения	Количество		
Масло сливочное сладкое	грамм	50	100	200
Сахарный песок	столовая ложка	1,5	3	6
Вода	столовая ложка	2	4	8
Выход крема	грамм	110	220	440

Всыпать в кастрюлю сахарный песок, влить воду, размешать и прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры. Взбить масло, как указано в п. 1, и постепенно небольшими порциями вливать охлажденный сахарный сироп. Взбить до получения пышной массы.

3. Масляный основной крем на сахарной пудре

Наименование продукта	Единица измерения	Количество		
Масло сливочное сладкое	грамм	50	100	200
Сахарная пудра	столовая ложка	2	4	8
Выход крема	грамм	100	200	400

Крем изготовить таким же способом, как масляный крем в п. 1. После взбивания масла добавить просеянную сахарную пудру.

4. Масляный крем на молоке и яйцах (шарлотт)

Наименование продукта	Единица измерения		Количество	
Масло сливочное	грамм	50	100	200
Сахарный песок	столовая ложка	1	2	4
Яйца	штук	1/2	1	2
Молоко	столовая ложка	1	2	4
Выход крема	грамм	100	200	400

Из сахара, молока и яиц приготовить молочный сироп. Для этого налить в кастрюлю молоко, положить сахар и довести смесь до кипения при перемешивании. В отдельной кастрюле слегка взбить венчиком яйца и, не прерывая взбивания, влить туда же тонкой струйкой горячее молоко с сахаром. Общую смесь довести почти до кипения, после чего охладить молочный сироп до комнатной температуры. Пока сироп охлаждается, взбить масло, как указано в п. 1. Не прекращая взбивания масла, постепенно влить в него небольшими порциями охлажденный молочный сироп и взбить до получения пышного крема.

5. Масляный крем на яйцах (гляссе)

Наименование продукта	Единица измерения		Количество	
Масло сливочное	грамм	50	100	200
Сахарный песок	столовая ложка	1	2	4
Яйца	штук	1/2	1	2
Выход крема	грамм	100	200	400

В кастрюлю положить сахарный песок и яйца. Подогревая смесь до 45° С, взбить ее венчиком до увеличения объема в 2,5—3 раза. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. В отдельной кастрюле разогреть масло до консистенции густой сметаны, взбить его добела и, продолжая взбивать, постепенно влить массу из яиц с сахаром. Общую смесь взбить до образования пышного крема.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ МАСЛЯНЫЕ КРЕМЫ

1. Крем масляный абрикосовый

К основному крему (пп. 1—5) добавить 1 столовую ложку абрикосовой настойки, ликера или сиропа из абрикосового варенья. Подкрасить в оранжевый цвет.

2. Крем ананасный

К основному крему добавить 1 столовую ложку сиропа из консервированного ананаса, подкрасить в желтый цвет и хорошо перемешать до получения однородного цвета.

3. Крем апельсиновый

В крем добавить сок 1/2 апельсина.

4. Крем бенедиктиновый

В крем добавить 1 столовую ложку ликера «Бенедиктин».

5. Крем ванильный

В крем добавить 1 столовую ложку ванильного ликера или 2 г ванильного сахара.

6. Крем вишневый

В крем добавить 1 столовую ложку вишневого сока.

БЕЛКОВЫЕ КРЕМЫ

1. Крем белковый сырой

Наименование продукта	Единица измерения	Количество				
		2	3	4	6	8
Яичные белки	штук	2	3	4	6	8
Сахарная пудра	столовая ложка	4	6	8	12	16
Лимонная кислота	капли	3	5	6	9	12
Выход крема	грамм	140	210	280	420	560

Взбивать 10—15 минут.

2. Крем белковый заварной

Наименование продукта	Единица измерения	Количество				
Яичные белки	штук	2	3	4	6	8
Сахарная пудра	столовая ложка	4	6	8	12	16
Вода	чайный стакан	1/8	1/4	1/2	3/4	1
Лимонная кислота	капли	3	5	6	9	12
Выход крема	грамм	150	225	300	450	600

См. заварные кремы.

ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

1. Крем заварной на яйцах (основной)

Наименование продукта	Единица измерения	Количество			
Молоко, сливки или вода	стакан	1/2	1	1,5	2
Сахарный песок	стол. ложка	2	4	6	8
Крахмал	чайная ложка	1/2	1	1,5	2
Яйца	штук	1,5	3	4,5	6
Выход крема	грамм	180	360	540	720

Вместо яиц можно брать удвоенное количество яичных желтков. Положить в небольшую кастрюлю (лучше эмалированную) сахар, крахмал, вылить яйца. После 1-, 2-минутного размешивания добавить молоко, поставить на плиту и, взбивая венчиком, нагреть почти до кипения, т. е. до загустения и появления первых пузырьков. Снять с плиты и поставить крем на охлаждение.

2. Крем заварной с мукой

Для 350—400 г крема:

1 стакан молока, сливок или воды, 5 столовых ложек сахарного песка, 1 яйцо, 2 чайные ложки муки.

Перемешать в кастрюле яйцо с мукой до исчезновения комков, добавить 1/4 количества молока, предусмотренного рецептурой, еще раз перемешать. В отдельной кастрюле вскипятить остальное молоко с сахаром, помешивая дерсянкой лопаточкой. Кипящую молочную смесь вливать тонкой струйкой в яично-мучную

массу при одновременном размешивании лопаткой, затем общую смесь поставить на плиту и, непрерывно помешивая, довести до загустения, но не кипятить.

Для улучшения вкуса пшеничную муку предварительно слегка обжарить на противне; можно заменить ее крахмалом (пшеничным, кукурузным, рисовым).

Сваренный крем охладить. В готовый крем можно добавить цедру лимона или ванилин.

СЛИВОЧНЫЕ КРЕМЫ

1. Основной сливочный крем

Наименование продукта	Единица измерения	Количество			
Сливки 35% жирности Сахарная пудра Ванильный сахар	стакан столовая ложка грамм	1/2 2	1 4	1,5 6	2 8
Выход крема	грамм	135	270	405	540

Для этого крема использовать только сливки 35% жирности. Охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду (на лед или в снег) и взбивать венчиком до получения густой однородной массы. Не прекращая взбивать, добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру. Готовый хорошо взбитый крем удерживается на венчике. Этот крем очень нестоек при хранении, быстро закисает и расплзается. После взбивания крем необходимо немедленно использовать, а изделия с этим кремом поставить на холод. Не следует подкрашивать этот крем, для ароматизации можно использовать ванильный сахар.

2. Крем сливочный с желатином (основной)

Для 400 г крема:

1,5 стакана сливок 20—35% жирности, 1/2 чайной ложки желатина, 1,5 столовой ложки сахарной пудры.

Промыть желатин и откинуть на частое сито, положить в стакан, добавить 1/2 стакана сливок, перемешать. Через 2 часа, когда желатин набухнет, поместить стакан в горячую воду и размешать

содержимое до полного растворения желатина, затем немного охладить раствор желатина (до 40—50° С).

Остальные охлажденные сливки (1 стакан) взбить венчиком при низкой температуре до получения густой пышной массы. Не прекращая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру и влить тонкой струей раствор желатина. Крем подкрасить пищевыми красками, пока он не стал студенистым, и обязательно ароматизировать, чтобы освободиться от привкуса желатина. В крем, употребляемый для начинки, можно добавить рубленые орехи и кусочки фруктов. Использовать крем надо сразу же после добавления желатина.

3. Крем сливочно-яичный с желатином (основной)

Для 400 г крема:

1 стакан сливок 20—35% жирности, 3 яйца, 1 чайная ложка желатина, 2 столовые ложки сахарного песка.

Подготовить раствор желатина со сливками так, как описано в рецепте 2.

Яйца с сахаром тщательно растереть венчиком, подогреть кастрюлю со смесью на водяной бане, поставить ее в холодную воду и продолжать взбивать смесь до образования пышной массы, затем охладить.

В отдельной кастрюле взбить охлажденные сливки до густой пышной массы. Затем перемешать взбитые сливки со взбитыми яйцами, добавляя раствор желатина. Ароматизировать крем, подкрасить его и быстро использовать в изделии, пока не стал студенистым.

АРОМАТИЗАЦИЯ крема (перед введением желатина)

Абрикосовый	— 2 столовые ложки абрикосового пюре (или ликера)
Ананасный	— 2 столовые ложки сиропа или сока
Апельсиновый	— сок одного плода или цедра
Ванильный	— 5 г ванильного сахара перед введением желатина или 2 столовые ложки ванильного ликера
Вишневый	— 1 столовая ложка ликера (наливки) или 2 столовые ложки сока
Земляничный	— 1/2 стакана сока, варенья или свежих ягод
Клубничный	— 1/2 стакана сока, варенья или свежих ягод

Малиновый	— 1/2 стакана сока, варенья или свежих ягод
Коньячный	— 2 столовые ложки коньяка
Кофейный	— 1 столовая ложка кофейного ликера, 2 столовые ложки крепкого кофе, 1 чайная ложка натурального кофе
Лимонный	— сок 1/2 лимона или 1 столовая ложка ликера
Мандариновый	— сок 1—2 мандаринов или 1 столовая ложка мандаринового ликера

4. Крем сливочный для тортов и пирожных

1,5 стакана молока, 1 стакан сахара (можно меньше), 2 яйца, 400 г сливочного масла или маргарина.

Молоко, сахар и яйца тщательно размешать, поставить на огонь и довести до кипения, все время помешивая (чтобы белок не свернулся, лучше взять алюминиевую миску). Когда масса закипит, снять и остудить ее на холодной бане. Если все же появились комочки, процедить массу через сито.

После этого взять размягченное масло и влить в него в несколько приемов остывшую массу, крем взбить, добавить немного ванилина или ложку коньяка.

СМЕТАННЫЕ КРЕМЫ

1. Сметанный крем без желатина

Для 350 г крема:

1 стакан сметаны, 4 столовые ложки сахарной пудры, 5 г ванильного сахара.

Поставить кастрюлю со сметаной в холодную воду, на лед или в снег и взбить сметану венчиком до образования густой пышной массы, которая должна удерживаться на поднятом венчике. Просеять сахарную пудру, смешать с ванильным сахаром и при помощи венчика перемешать со взбитой сметаной.

2. Сметанный крем с желатином (основной)

Для 350 г крема:

1 стакан сметаны, 4 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка желатина.

Приготовить крем (п. 1), но в конце взбивания влить в него тонкой струйкой теплый (40° С) раствор желатина, приготовленный в 1/2 стакана воды или молока. Крем ароматизировать разными веществами, которые добавлять в конце взбивания перед введением желатина. Дозировка ароматизирующих веществ дана ранее.

ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

Количество продуктов для теста

Наименование продуктов	Единица измерения	медового		сахарного		медово- сахарного	
Мука	стакан	3	3	3	3	3	3
Сахарный песок	стакан	3	3	5/4	3/2	3/4	1
Мед	стакан	1	3/4	—	—	1/2	1/4
Масло или маргарин	грамм	500	100	50	100	50	100
Яйца	штук	2	1	1	—	2	1
Сода	чайная ложка	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Пряности	чайная ложка	1/4	1/4	1	1	1/2	1/2
измельченные	стакан	—	1/4	1/2	3/4	1/4	1/4
Вода							
Выход выпеченной заготовки	грамм	850	850	950	1000	950	950

Мелкие пряники выпекают при температуре 220—240° С в течение 8—15 минут, крупные изделия и коврижки — при температуре 180—220° С.

Медовое тесто

Мед кладут в кастрюлю и на умеренном огне нагревают до кипения, после чего добавляют просеянную пшеничную муку, хорошо перемешивают до получения однородной массы и дают ей остыть. Остывшее тесто выкладывают горкой на доску, делают в центре углубление, добавляют взбитые яйца, молотую корицу, соду и хорошо вымешивают. Полученное тесто раскатывают колбаской, нарезают кусочками по 40—50 граммов, кусочки обкатывают в виде шариков, подсыпая муку.

Готовые шарики укладывают на лист, смазывают взбитым яйцом и выпекают в духовом шкафу до готовности, после чего охлаждают.

Из сахара и воды готовят густой сироп и варят до тех пор, пока в холодной воде он не начнет тянуться тонкими нитями. Охлажденные пряники надевают на вилку, погружают в горячий сироп и дают остыть.

Мятное тесто на сахарном сиропе:

Сахар высыпают в кастрюлю, доливают воду и, помешивая, доводят до кипения, после чего фильтруют через ситечко и охлаждают. Просеянную муку высыпают на доску, собирают горкой,

в углубление вливают сироп, добавляют масло, мятную эссенцию, соду, размешивая в центре углубления, а затем добавляют муку и быстро перемешивают всю смесь. Полученное тесто раскатывают колбаской и нарезают кусочками по 20—25 граммов. Кусочки обкатывают в виде шариков и укладывают их на смазанный жиром лист, слегка придавливают и выпекают в духовке до готовности.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Выпекают рулеты, кексы, торты и другие изделия.

Для теста:

**4/3 стакана муки, 2/3 стакана картофельной муки (крахмала),
2 стакана сахара, 16 яиц.**

Для сахарного сиропа:

**0,5 стакана сахара, 0,5 стакана воды, вино (коньяк, ром) —
по вкусу.**

Тщательно отделить желтки от белков. Четвертую часть желтков по норме положить в миску, добавить сахар (3/4 нормы) и упругим венчиком взбить массу добела. Во взбитые желтки постепенно добавить остальные желтки, продолжая растирать деревянной ложкой до исчезновения крупинок сахара и увеличения растираемой массы почти втрое. Одновременно в другой миске взбивают белки на холоде (для этого миску с белками ставят в таз со льдом, можно белки предварительно охладить). В конце взбивания добавляют небольшими порциями сахарную пудру или сахарный песок до тех пор, пока белки не увеличатся в объеме в четыре раза и будут крепко держаться на венчике.

В растертые желтки кладут 1/3 часть взбитых белков и, слегка перемешав, всыпают пшеничную и картофельную муку по норме, размешивают, после чего кладут оставшиеся белки и все это хорошо вымешивают.

Форму для торта прокладывают хорошо промасленным пергаментом, вливают в нее подготовленное тесто и немедленно ставят в нагретый духовой шкаф для выпекания при температуре 200—220° С в течение 25—30 минут.

Готовность бисквитной лепешки определяют по цвету корочки. Готовые лепешки охлаждают, затем разрезают на два пласта и смачивают сиропом.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Используется для приготовления и выпечки из него пирогов, пряников, печенья, пирожных, трубочек с кремом, тортов и других изделий.

Количество продуктов для теста

Наименование продуктов	Единица измерения	Количество					
Мука	стакан	1	3/2	2	5/2	3	
Сахарный песок	стакан	1/4	1/3	1/2	2/3	1	
Масло или маргарин	грамм	100	150	200	250	300	
Яйца	штук	1/2	1	3/2	2	2	
Сода, погашенная уксусом	чайная ложка	по вкусу					1/2
Соль	чайная ложка	по вкусу					1/2
Выход выпеченной заготовки	грамм	300	450	600	750	900	

Сливочное масло или маргарин поставить в теплое место для размягчения, после чего взбить. Муку просеять над доской, собрать горкой и, сделав в центре углубление, положить туда взбитые яйца и масло, добавить сахар, соль, ваниль (ванильный сахар), соду. Все это быстро перемешать до крутого теста и раскатать в пласт толщиной 5—7 миллиметров, после чего нарезать его на полосы или выжать фигурными формами. Выпекать при температуре 240—260° С до готовности. После охлаждения посыпать сахарной пудрой. По желанию в тесто можно добавить нарезанное или молотое ядро ореха либо протертый мак.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Применяется для приготовления и выпечки вертут, слоеных языков, слоеных пирожков с различными начинками и фаршами, трубочек с кремом, тортов и других изделий.

В а р и а н т

1-й слой:

3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли, 1 яйцо, немного лимонной кислоты.

2-й слой:

250 г масла или маргарина, 2 столовые ложки муки.

Сливочное масло размягчить, после чего смешать с небольшим количеством муки, разделить в виде квадратных плоских кусков, положить в холодильник и охладить до температуры 10° С.

Муку просеять на доску, влить подсоленную воду, лимонную кислоту, взбитые яйца и замесить тесто. Полученное тесто посыпать мукой и выдержать в течение 40 минут. Затем тесто раскатать в виде квадратного пласта толщиной 1,5—2 см, положить в центр подготовленное и охлажденное сливочное масло, загнуть края пласта к середине (в виде конверта), закрывая им масло, а места стыков защищать. После чего тесто раскатать, сложить его вчетверо и вынести на холод на 30—40 минут. Охлажденное тесто снова раскатать и сложить вчетверо; эту операцию повторяют 3—4 раза. Готовое тесто раскатывают слоем толщиной в 1 см. Выпекать при температуре 240—250° С.

В а р и а н т

**3 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли,
1 чайная ложка лимонного сока или уксуса,
300 г сливочного масла.**

Взять муку (1/4 стакана муки оставить для раскатки), добавить воду, соль, лимонный сок и замесить тесто. Масло (сильно охлажденное) разделить на 6 частей (по 50 г), раскатать тесто, натереть на крупной терке одну часть масла равномерно по всему тесту, сложить вчетверо, вновь раскатать и положить на 1 час в холодильник. Когда тесто охладится, операцию повторить несколько раз. Выпекать при температуре 250° С; без начинки 10—15 минут, с начинкой — 15—20.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Для приготовления пирожных.

Наименование продукта	Единица измерения	Количество			
		1/2	1	3/2	2
Мука	чайный стакан	1/2	1	3/2	2
Масло или маргарин	грамм	40	80	120	160
Яйцо	штука	3	6	9	12
Соль	чайная ложка	1/8	1/4	1/3	1/2
Вода или молоко	граненый стакан	1/8	2/3	1	4/3
Выход выпеченной заготовки	грамм	185	370	555	740

В посуду с горячей водой положить масло, сахар, соль, довести до кипения и слегка охладить, затем всыпать муку и перемешать при температуре не ниже 60—70° С. После того как масса будет перемешана до однородного состояния, вбить туда по одному яйцу, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Готовность теста определяется по его состоянию — как только тщательно размешанное тесто станет тянуться за лопаточкой, необходимо прекратить вбивать яйца.

Готовое тесто охладить, поместить в пергаментный или полиэтиленовый кулек и выпустить через носок на противень, смазанный жиром, в виде трубочек или круглых булочек. Поставить в нагретый духовой шкаф и при температуре 180—210° С выпекать до готовности (15—25 минут).

ВЫТЯЖНОЕ ТЕСТО

Используется для приготовления и выпечки вертут, пахлавы и других изделий.

Для теста берут:

2 стакана муки, 1,5—2 ст. ложки растительного масла,
2 яйца, 3/4 стакана воды, соль — по вкусу.

Муку просеивают на доску, собирают горкой и, сделав в ней углубление, выливают туда теплую воду, растительное масло, взбитые желтки, добавляют соль. Все это тщательно вымешивают, пока тесто не делается эластичным и не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто разделить на куски массой 250—

300 граммов, округлить и, подсыпая муку, уложить на доску. Затем тесто, накрытое миской или чистым полотенцем, выдерживается в течение 30—45 минут. Подготовленное выдержанное тесто раскатывают скалкой, подсыпая на доску муку. Стол накрыть чистой скатертью или простыней, посыпать мукой, перенести раскатанное тесто на скатерть, аккуратно и равномерно вытягивать его во все стороны, пока оно не станет очень тонким. Толстые края теста, оставшиеся после вытяжки, срезают ножом. Вытянутое тесто сбрызгивают растопленным сливочным или растительным маслом и посыпают тонким слоем начинки. После этого, взяв за край скатерти, тесто скатывают в длинный тонкий рулет, укладывают на лист и выпекают в духовке до готовности (30—40 минут). При приготовлении вытяжного теста следует избегать сквозняков.

ВЕРТУТА С ОРЕХАМИ И МЕДОМ

Тесто готовится по вышеуказанному рецепту.

Для начинки:

25 штук грецких орехов, 4 столовые ложки меда,
1/2 стакана сахара, 1/2 стакана варенья или кишмиша,
2 столовые ложки масла сливочного или растительного.
Для посыпки сахарная пудра с ванильным порошком —
по вкусу.

Мед разогреть до жидкого состояния. Грецкие орехи очистить от скорлупы, ядра подсушить в духовке. Если вместо грецких орехов берете фундук или фисташки, то после отделения от скорлупы и просушки необходимо удалить шелуху.

Варенье (из белой или розовой черешни, бессеменного винограда, айвы) вылить в дуршлаг и дать стечь сиропу, вместо варенья можно взять кишмиш (бессеменной сушеный виноград), промыть его, удалить поврежденные плоды и плодоножки.

Подготовленное тесто посыпать тонким слоем молотых орехов, сухарями, сахарным песком, выложить ягоды варенья (айву нарезать небольшими кусочками) и сбрызнуть разогретым медом. Скатать тесто и выпекать в духовке до готовности.

Готовые рулеты в горячем состоянии нарезать кусками желаемой величины, выложить на блюдо, охладить и посыпать сахарной пудрой с ванильным порошком.

ВЕРТУТА С ЯБЛОКАМИ

Приготовить и вытянуть тесто.

Для начинки взять:

400 граммов яблок (не кислых сортов), 65 граммов сухарей белых молотых, 1/2 стакана сахара-песка, 1 ст. ложка растительного масла. Для посыпки сахарная пудра с корицей и ванильным порошком — по вкусу.

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенное гнездо и нарезать небольшими кусочками. На подготовленное тесто выложить тонким слоем нарезанные яблоки, посыпать сухарями, корицей и сахарным песком. Тесто скатать и выпекать в духовке до готовности (25—30 минут).

Готовый рулет в горячем состоянии нарезать кусками желаемой величины, выложить на блюдо, охладить и посыпать сахарной пудрой с ванильным порошком.

ВЕРТУТА С ТВОРОГОМ

Приготовить и вытянуть тесто.

Для начинки взять:

400 г творога, 1/2 стакана сахара-песка, 1,5—2 ст. ложки масла сливочного, 1/2 стакана кишмиша или цукатов. Для посыпки сахарная пудра с ванильным порошком — по вкусу.

Свежий жирный хорошо отжатый творог выложить в миску, добавить взбитые яйца, сахар-песок или сахарную пудру, соль, молотую корицу и тщательно растереть до получения однородной массы. Кишмиш промыть, удалить поврежденные плоды и плодоножки. Вместо кишмиша можно взять цукаты или подсушенные ягоды варенья.

Приготовленное тесто покрыть тонким слоем творожного фарша, кишмишем или ягодами варенья и посыпать сахарным песком. Свернутый рулет выпекать до готовности в духовке (25—35 минут).

Готовый рулет в горячем состоянии нарезать кусками желаемой величины, выложить на блюдо, охладить и посыпать сахарной пудрой с ванильным порошком.

ПИРОЖНЫЕ

Пирожное КАРТОШКА

Для 10 пирожных:

бисквитное тесто (порция из 6 яиц), крем масляный из 150 г масла, 2 ст. ложки коньяка или рома, 2 чайные ложки какао-порошка, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Охлажденный бисквит протереть через терку или пропустить через мясорубку. В кастрюле тщательно перемешать бисквитные крошки, какао, крем и коньяк. Часть крема оставить для отделки. Полученную массу разделить на 10 равных кусочков. Каждому кусочку придать ту или иную форму, например, картошки, еловой шишки, яблока, зайчика и т. д. Положить фигурки на доску и поставить в холодильник или на лед на 20—30 минут.

Теплой помадой глазировать поверхность пирожного. Для этого проткнуть вилкой середину пирожного и опустить его половину в помаду, затем вынуть из помады, дать стечь излишку помады и после этого положить пирожное на доску или стол так, чтобы глазировка оказалась сверху. Глазированное пирожное отделать кремом. Можно не глазировать «картошку» помадой, а обсыпать порошком какао или пудрой.

Сделать вилкой небольшие углубления в пирожном, в которые из шприца посадить «ростки»; точками крема можно сделать «глаза» «зайчатам».

Помада

Наименование продукта	Единица измерения	Количество			
Сахар	столовая ложка	4	6	8	10
Мука	грамм	100	150	200	250
Вода	столовая ложка	3	5	6	8
Выход помады	грамм	130	195	260	325

пирожное КАРТОШКА

300 г протертых сухарей, 150 г шоколадного масла,
1 стакан сахарного песка, 1 стакан горячего молока.

Перемешать, слепить пирожные и обвалить в какао или в сахарной пудре.

пирожное ЭКЛЕР

Приготовить заварное тесто (рецепт см. выше). Ложкой, смоченной в воде, брать понемногу тесто и выкладывать на противень, смазанный маслом и припудренный мукой. Выпекать в предварительно нагретой духовке, в первое время ее не открывая, чтобы тесто не осело. Пирожные сильно увеличатся в объеме, поэтому между ними надо оставлять свободное пространство. Готовые пирожные начинить кремом.

пирожное ОРЕШЕК

1 пачка маргарина, 1/2 стакана песка, 2 яйца, 3 стакана муки, 1/2 чайная ложка соды, погашенной уксусом, 2 столовые ложки майонеза.

Маргарин размягчить, но не перегревать, все перемешать.

Крем:

вареное сгущенное молоко и клюква.

Готовые орешки посыпать сахарной пудрой.

пирожные СЛИВОЧНЫЕ С МАКОМ

2,5 яйца, 1/4 + 1/2 стакана сахарного песка, 3 столовые ложки сливочного масла, 1/3 стакана сливок, 1,5 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана мака.

Одно целое яйцо и один желток разотрите добела с 1/4 стакана сахарного песка и растопленным сливочным маслом. Не переставая мешать, влейте понемногу сливки, всыпьте в эту массу муку, замесите тесто и поставьте в холодное место на один час. Затем раскатайте в тонкий пласт, разрежьте на прямоугольные полоски (размер 6 на 4 см) и уложите их на смазанный маслом лист. Тщательно вымойте мак, залейте кипятком, накройте крышкой и оставьте так на 1 час. Потом выложите мак на салфетку, отожмите и истолките в ступке или пропустите через мясорубку, смешайте с 1 яйцом, взбитым с 1/2 стакана сахара. Маковую массу разложите ровным слоем на полоски теста. Испеките пирожные.

пирожные МЕРЕНГИ

Для пирожных весом по 50—55 г:

**белковая масса: 1 стакан сахара, 4 яичных белка,
2 г ванильного сахара, 150 г масляного крема
или сливочный крем из 1 стакана сливок.**

Яичные белки крепко взбить, в конце взбивания положить ванильный сахар и постепенно добавить сахарный песок. Полученную массу положить в корнетик или в отсадочный мешок и отсадить на противень, выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки размером с куриное яйцо.

Выпекать лепешки в течение 25—30 минут при температуре 110—120° С. После выпечки и охлаждения смазать лепешки попарно кремом.

пирожное ТРУБОЧКИ С КРЕМОМ

I вариант:

300 г муки, 280 г сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока или уксуса, 1 яйцо, соль.

280 г сливочного масла смешать с 80 г муки, придать форму «кирпичика» и поставить в холодильник. Из оставшейся муки и масла, яйца, уксуса и подсоленной воды замесить тесто средней консистенции. Тесто месить до образования пузырей, покрыть салфеткой и оставить на 20—25 минут. Раскатать тесто в виде небольшого прямоугольничка так, чтобы края были немного тоньше, чем середина. На середину положить приготовленный «кирпичик» и обернуть тестом в виде конверта. Затем на столе, посыпанном мукой, раскатать тесто с начинкой во все стороны и сложить вчетверо. Охладить тесто 20 минут. Повторить раскатку 3 раза.

II вариант:

**3 стакана муки, 1 пачка маргарина, 1/2 стакана воды,
1 чайная ложка соды, 1 яйцо, 1 столовая ложка уксуса,
щепотка соли.**

Маргарин перемешать с мукой. В воду добавить соль, соду и влить уксус. В муку с маргарином вбить яйцо, влить воду и замесить тесто.

Тесто поставить на один час в холодильник. Тесто раскатать до

толщины 2—4 мм и нарезать полосками шириной 25—30 мм. Этими полосками, начиная с верхушки, обернуть формочки, не доходя до края 2 мм. Перед выпечкой трубочки с тестом обкатать в сахаре. Выпекать следует в вертикальном положении 15—20 минут при температуре 230—250° С. Остывшие трубочки, снятые с форм, можно заправлять любым кремом или вареньем.

пирожное СОЛЕНОЕ

300 г муки, 250 г маргарина, 80 г сыра (натертого на мелкой терке), 1 столовая ложка 3% уксуса, 6 столовых ложек холодной воды, 1/2 чайной ложки соли.

Все тщательно перемешать и поставить в холодильник на несколько часов.

Затем охлажденное тесто раскатываем в пласт толщиной 0,5—0,7 см и вырезаем кружки диаметром 5—8 см. Поверхность их смазываем желтком и посыпаем тертым сыром. Ставим в духовку и выпекаем до готовности.

пирожное БЕЗЕ

2 стакана+2 столовые ложки сахарного песка,
6—7 яичных белков, лимонная кислота.

Две столовые ложки сахара и белки взбить, чтобы масса увеличилась по объему приблизительно в три раза (белок будет лучше взбиваться, если сутки до этого стоит в холодильнике). После этого добавить лимонную кислоту на кончике ложки и, взбивая массу, только под конец, в три приема всыпать 2 стакана сахарного песка. Готовую массу выкладывать на противень, смазанный, но не чрезмерно, маслом или маргарином. Выпекать в слабо нагретой духовке (до 90—100° С). Снимать, когда пирожные остынут.

пирожное БЕЗЕ

1 яичный белок, 500 г сметаны, 1,5 стакана
сахарного песка, немного ванилина.

Белок и сметану хорошо взбить, чтобы получилась пышная пена. Постепенно всыпать сахарный песок (лучше пудру), все время взбивая, а затем ванилин. На противень положить хорошо промасленную пергаментную бумагу, на нее десертной ложкой подале друг от друга выкладывать одинаковыми кучками взбитую смесь. Выпекать в нежаркой духовке. Когда чуть-чуть зарумянится — безе готово.

пирожное КОЛБАСКА

**200 г масла, 1 стакан сахарного песка, 1 желток,
3 столовые ложки какао, 3 столовые ложки воды.**

Все перемешать и на слабом огне довести до кипения. 300 г печенья нарезать мелкими кусочками (кубиками). Дать отсыреть (завернуть в мокрое полотенце). Все перемешать, добавить:

1 стакан измельченных грецких орехов, 1 взбитый белок.

Всю массу завернуть в кальку в виде колбаски и положить в холодильник.

ТОРТЫ

торт ОРЕХОВЫЙ-1

Для торта весом 800—900 г:

**1 стакан муки, 100 г масла, 1 стакан сахарного песка,
1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 стакан грецких орехов (ядра),
1/2 чайной ложки корицы, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан
сахарной пудры или помады из 3 столовых ложек
сахарного песка.**

Очистить орехи и растереть их. Положить в чашку масло и растереть его с сахаром и корицей, во время растирания постепенно добавлять яйца, сметану, орехи. Добавить муку, смешанную с содой, и замесить тесто.

Выложить тесто в смазанную маслом форму или плоскую кастрюлю и выпекать в течение 20—30 минут при температуре 200—210° С. После охлаждения обсыпать торт сахарной пудрой или заглазировать помадой.

торт ОРЕХОВЫЙ-2

Тесто:

**300 г очищенных орехов, 3 яйца, 300 г масла,
2 стакана сахарного песка, 3 столовые ложки кислого молока
(кефира, простокваши), 1/2 чайная ложка гашеной соды,
3 стакана муки.**

Орехи растереть, масло размягчить, все перемешать. Форму смазать и испечь 3 коржа.

Крем:

**2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 2 стакана молока,
1/2 стакана муки, 300 г масла, 1 ванильный порошок.**

Яйца растереть с 1 стаканом сахара. В молоке растворить муку, все смешать, довести до кипения, все время помешивая. Остудить. Получившуюся массу взбить с маслом. Добавить растертые сахар и ванильный порошок. Промазать коржи кремом, посыпать сверху крошками от выпечки.

торт ОРЕХОВЫЙ-3

300 г сливочного печенья, 1 чайная ложка
картофельной муки, 1 чайная ложка пшеничной муки,
1+1/2 стакана молока, 300 г сливочного масла,
1 яйцо, ванилин или цедра лимона,
2 стакана измельченных орехов.

Муку размешать в молоке (1/2 ст.). Вскипятить молоко (1 ст.) и, помешивая, влить разведенную муку. Когда загустеет, снять с огня и остудить. Масло, сахар и яйцо растереть и смешать с молочной массой. Добавить ванилин, всыпать измельченное печенье и орехи. Хорошо размешать и выложить в форму. Готовый торт поставить в холодильник на несколько часов и украсить орехами.

торт ОРЕХОВЫЙ-4

Коржи:

2 стакана сахара, 200 г маргарина, 4 яйца,
2 столовые ложки кефира, 1 чайная ложка соды,
1/2 стакана орехов, 2 стакана муки (примерно).

Вымесить тесто до густоты сметаны. Испечь 2 коржа.

Крем:

300 г сливочного масла (или 200 г + 3/4 стакана молока),
1 стакан сахара, 1 стакан молока, 2 яйца.

Сахар, молоко, яйца смешать, вскипятить, остудить, соединить с маслом, добавить ванилин.

торт С ОРЕХАМИ

3 стакана муки, 200 г масла, 5 яиц,
2 стакана сахарного песка, 1 стакан грецких орехов.

Муку и охлажденное масло порубить. От яиц отделить желтки, растереть их с 1 стаканом песка и вылить в муку с маслом. Замесить тесто. Тесто разровнять на противне.

Грецкие орехи порезать и смешать с 1/2 стакана сахара, разложить по всему тесту, чуть не доходя до края. Взбить белки с 1/2 стакана песка и разложить их сверху орехов. Запекать в горячей духовке.

торт МИНДАЛЬНЫЙ

Для торта весом 1,5 кг.

Корж:

150 г муки, 350 г сахарного песка,
6 яичных белков, 50—100 г сливочного масла,
250 г обжаренного миндаля.

Миндаль опарить и очистить, взять 50% сахара, все дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить остальной сахар и 2/3 белков, эту смесь растереть так, чтобы не было комочков. Потом слегка подогреть и добавить сливочное масло, постепенно насыпать муку и влить остальные белки. Хорошо перемешать. Готовое тесто разложить тонким слоем (5—8 мм) на противень, застланный белой бумагой. Выпекать при температуре 160—180° С. Как только тесто зарумянится, его надо вынуть из духовки, разрезать пополам и поставить в духовку еще на 15—20 минут до полной выпечки. После охлаждения верхнюю сторону нижней лепешки смазывают ровным слоем крема.

Крем:

200 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла,
100 г сгущенного молока, 1 столовая ложка десертного вина.

Сливочное масло распустить до густоты сметаны, добавить сахарный песок, сгущенное молоко, вино. Эту смесь подогреть до густого состояния, помешивая. После охлаждения смеси смазать коржи сверху.

торт ореховый ЛЕОНУКА

14—15 яиц, 2 стакана сахара,
700—800 г грецких орехов (целых), 2 стакана муки.

Грецкие орехи расколоть и часть их отобрать для украшения торта. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром до бела. Белки охладить и хорошо взбить. Соединить белки с желтками, добавить орехи, истолченные в ступке, помешивая, постепенно добавлять муку. Массу вылить на сковороду или на противень, хорошо промазанные маслом. Выпекать 30—35 минут, причем первые 20 минут не открывая духовку. Если верх становится коричневым, то накрыть его куском мокрой бумаги. Готовность проверяется деревянной палочкой. Готовый корж выложить на полотенце. Когда остынет, разрезать вдоль на 2 части. Внутри коржи смазать заварным кремом:

**4 яйца, 2 стакана сахара, 1 литр молока,
200 г сливочного масла, 3 столовые ложки муки, ванилин.**

Растереть яйца с сахаром добела. Почти кипящее молоко вылить в растертую массу, помешивая. Как только масса начнет загустевать, влить 1/2 стакана молока с разведенной мукой (вливать понемногу, помешивая). Как только масса начнет пыхтеть — выключить. Всыпать ванилин и остудить.

Крем для верха:

**250 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры,
2 желтка, 4 столовые ложки заварного крема.**

Сливочное масло и сахарную пудру тщательно растереть, вмешать желтки и влить крем.

Торт смазать кремом, сверху украсить целыми кусочками орехов.

торт БИСКВИТ-ЖЕЛЕ

Тесто:

**150 г размягченного сливочного масла, 3/4 стакана сахара,
3 яйца, 1,5 стакана муки, 0,5 чайной ложки соды, ванилин.**

Масло и сахар растереть добела. Продолжая растирать, постепенно добавить яйца, муку, соду, ванилин. Форму смазать маслом и обсыпать мукой. Выпекать, выложив тесто толщиной 3—4 см. Готовый корж остудить.

Желатин положить в воду, дать набухнуть, затем подогреть на водяной бане и процедить. Добавить остальные компоненты:

**3 столовые ложки желатина,
3/4 стакана кипяченой холодной воды,
3 пачки сливок (700 г) или молока,
варенье (или сахар) и раздавленные ягоды,
корица, мороженые фрукты, чернослив, курага,
орехи, лимон или лимонная кислота, изюм.**

Сделать желе, залить торт сверху и охладить в холодильнике.

торт С КЛУБНИКОЙ

200 г муки, 1 яйцо, 125 г сливочного масла, 65 г сахарной пудры,
750 г ягод, ванилин.

Вымесить тесто до гладкости, поставить на 30 минут в холодильник. Затем тесто распределить в круглой форме с бортиком 2 см. Выпекать до светло-желтого цвета.

Остывший торт полить земляничным сиропом и посыпать толченым миндалем. Сверху положить ягоды и залить ягодным желе (1 стакан сиропа + 10 г желатина). Поставить на холод.

Вместо клубники можно использовать малину, яблоки и другие фрукты.

торт ЛУИЗА

Бисквит:

5 яиц, 1 стакан сахарного песка,
1 стакан муки.

Перемешать и выпекать 2 коржа высотой по 3 см.

Безе:

4 белка, 3/4 стакана сахарного песка,
орехи измельченные и обжаренные.

Взбить, добавить часть орехов. Выпекать в форме на кальке.

Пропитка:

1/2 стакана воды, 1/2 стакана сиропа,
1 столовая ложка коньяка.

Крем:

1 банка сгущенного кофе, 300 г масла.

Пропитать коржи, смазать сиропом от варенья (тонким слоем), а затем кремом.

Украсить орехами и безе.

торт КАРМЕН

1 стакан грецких орехов, 1 стакан муки,
1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны,
1 яйцо, сода, погашенная уксусом.

Все тщательно перемешать, полученную кашеобразную массу разделить на 3 части и выпечь 3 коржа.

Крем:

1 банка сгущенного кофе,
200 г сливочного масла.

Масло размягчить, взбить, перемешать со сваренным сгущенным кофе и промазать коржи. Сверху украсить орехами.

торт КОРОЛЕВСКИЙ

Коржи:

6 желтков, 3/4 стакана сахарного песка, 200 г жира,
1/2 чайной ложки соды, погашенной уксусом,
2 стакана муки, 1 стакан молотых орехов.

Жир растопить и остудить. Все перемешать, разделить на 3 коржа. Тесто рукой распределить на обильно смазанной маслом сковороде. Выпекать в нагретой до 200° С духовке, снимать, когда чуть-чуть подрумянится.

Крем:

6 белков, 1 стакан сахарного песка.

Взбить. Смазать коржи торта клубничным вареньем и взбитыми белками (вверх смазать только белками) и запечь в духовке.

торт НАПОЛЕОН-1

Тесто:

500 г муки, 300 г маргарина,
1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса, соль.

Яйцо вылить в стакан и добавить воды до полного стакана. Муку и маргарин (охлажденный) порубить, влить в эту массу воду с яйцом, добавить уксус и соль. Тщательно вымесить. Остудить в холодильнике в течение 3—8 часов. Разделить тесто на 5—6 частей. Каждую часть раскатать, сложить конвертом и снова раскатать (повторить 3 раза) до толщины 2 мм. Выпекать по очереди на несмазанном противне до бледно-желтого цвета.

Крем:

2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 2 стакана молока,
1/2 стакана муки, 300 г масла, 1 ванильный порошок.

Яйца растереть с 1 стаканом сахара. В молоке растворить муку, все смешать, довести до кипения, все время помешивая. Остудить. Получившуюся массу взбить с маслом. Добавить растертые сахар и ванильный порошок. Промазать коржи кремом, посыпать сверху крошками от выпечки.

торт НАПОЛЕОН-2

3 яйца, 3/4 стакана молока,
2 столовые ложки сахарного песка,
2 столовые ложки топленого масла,
по 1 щепотке соды и соли, мука.

Замесить тугое тесто как на лапшу. Разделить на 6—7 равных частей. Раскатать очень тонкие коржи и испечь. Намазать кремом за день до еды.

Крем:

2 столовые ложки муки (с перхотом),
4 яйца, 2 стакана сахара, 1 литр молока,
100 г масла, ванилина.

Муку развести в 1/2 стакана молока. Растереть яйца с сахаром до бела. Почти кипящее молоко вылить в растертую массу, помешивая. Как только масса начнет загустевать, влить, помешивая, разведенную муку. Как только масса начнет «пыхтеть» — выключить. Положить масло и ванилин, размешать и остудить.

торт БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Для торта весом около 900—1000 г:

8 яичных белков, 2 стакана сахарного песка,
2 г ванильного сахара.

Крем сливочный (рецепт 1):

из 1 стакана сливок

Приготовить белковую массу. Для этого энергично взбить охлажденные белки с ванильным сахаром.

В конце взбивания постепенно прибавить 1 стакан сахарного песка, оставшийся сахар подмешать к белкам при помощи ложки.

Смазать маслом форму, выложить в нее 2/3 этой массы слоем 2—3 см и выпекать при температуре 100—120° С в течение 20—30 минут.

Оставшуюся массу кусочками при помощи чайной ложки положить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, выпекать при той же температуре, что и торт. После охлаждения расположить маленькие безе венком по краям торта. Середину поверхности украсить сливочным кремом.

В тесто можно добавить орешки миндаля, земляного или арахисового, фундука.

торт БАТТЕРФЛЯЙ

Тесто:

100 г сливочного масла, 1 стакан сахара,
1 стакан измельченных грецких орехов, 100 г меда, 1 яйцо,
2 стакана муки, 1 столовая ложка сметаны, соль,
сода по 1/4 чайной ложке.

Все компоненты перемешать, тесто разделить на 3 равные части. Испечь 3 коржа на медленном огне.

Крем:

300 г сметаны, 3/4 стакана сахара.

Смешать и поставить на 1 час в холодильник, добавить:

ванильный сахар, 1 стакан измельченных орехов.

Перемешать и смазать два нижних коржа.

Глазурь:

1/2 стакана молока, 1 стакан сахара,
2 чайные ложки какао.
Все прокипятить, помешивая. После снятия с огня положить
100 г сливочного масла и сразу залить торт сверху.

торт ПТИЧЬЕ МОЛОКО-1

130 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка,
3 яйца, 1 чайная ложка погашенной соды, 1 стакан муки.

Масло растопить, всыпать в него сахар и тщательно размешать. Затем по одному вбить в эту массу яйца, добавить соду и муку. Полученное тесто разделить на две части и на сковороде, смазанной маслом, выпечь два коржа при температуре 180° в течение 35 минут. Каждый готовый корж разделить на 2 части.

Крем:

250 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Масло взбить со сгущенным молоком. Смазать им коржи и украсить сверху.

торт ПТИЧЬЕ МОЛОКО-2

Тесто:

100 г муки, 70 г размягченного сливочного масла,
ванилина на кончике ножа, 6 желтков.

Перемешать, выложить на противень и выпекать 5—6 минут.
Ставить в горячую духовку.

Суфле:

6 белков, 3 столовые ложки сахарного песка,
1/2 чайной ложки лимонной кислоты.

Столовую ложку желатина развести в стакане холодной кипяченой воды, дать постоять 2 часа, затем нагреть на огне, но не кипятить, остудить, влить во взбитые белки и еще взбить.

Суфле намазать на коржи. Мазать постепенно до толщины 2 см, потом положить коржи один на другой, совмещая намазанные слои.

Глазурь:

4 столовые ложки молока, 100 г сливочного масла,
3 столовые ложки какао, 12 чайных ложек сахарного песка.

Поставить на огонь, мешать, до кипения не доводить. Остудить и чуть теплым полить торт.

торт ПТИЧЬЕ МОЛОКО-3

130 г сливочного маргарина, 1 стакан сахара,
3 яйца, 1/2 чайной ложки гашеной соды,
1 стакан муки, 3 чайные ложки какао.

Маргарин растереть с сахаром, добавить яйца (по одному). Добавить соду и муку. Растереть тесто до густоты сметаны. Добавить какао. Снова растереть.

Сковороду смазать маслом, выложить больше половины теста. Печь при температуре 180° С до готовности, пока тесто не перестанет «колыхаться». Потом выпечь 2-й корж.

Крем:

300 г масла, 1,5 стакана сахарного песка,
2 стакана молока, 3 столовые ложки манной крупы,
1,5 лимона.

Масло растереть с сахаром, хорошо взбить. Молоко вскипятить,

добавить манную крупу и сварить кашу. Остудить. Лимоны натереть на терке и добавить в кашу, перемешать.

Эту смесь добавлять постепенно в крем, тщательно перемешивая. Снова взбить крем до получения воздушной массы и поставить в холодильник.

Шоколад:

5 столовых ложек сметаны, 3 столовые ложки сахара,
2 столовые ложки какао, кусочек масла.

Сметану, сахар и какао смешать и кипятить до загустения (20—30 минут), после чего добавить кусочек масла и опять прокипятить. Остудить.

Намазать корж кремом (половину всего крема). Сверху положить другой и тоже намазать. Обмазать кремом края торта, сверху залить шоколадом.



торт из СГУЩЕННОГО МОЛОКА

1/2 банки сгущенного молока, 200 г сметаны,
2—3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1/2 чайной ложки
погашенной соды, 2 стакана муки, молотые орехи.

Все перемешать. Испечь. Разрезать на два коржа, внутри смазать вареньем.

Крем:

1/2 банки сгущенного молока, 150 г сливочного масла,
1 белок, молотые орехи.

Перемешать, смазать торт сверху и украсить орехами.

торт ПРАГА-1

2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 1 стакан сметаны,
1/2 банки сгущенного какао, 1/4 чайной ложки погашенной
соды, 1/2 стакана муки.

Все смешать, разделить на 3 части и выпекать на сковороде.

Крем:

150 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного какао.

Коржи намазать кремом и уложить друг на друга.

Глазурь:

50 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара,
2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка какао.

Перемешать, довести на медленном огне до кипения. Чуть остудить и залить торт сверху. Поставить торт в холодильник.

торт ПРАГА-2

200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока,
1 стакан сметаны, 3 яйца, 1,5 стакана муки,
2 столовые ложки какао, 1 стакан сахарного песка.

Яйца и 1 столовую ложку какао растереть с песком, добавить 1/2 банки сгущенки, сметану, всыпать муку и перемешать до густоты сметаны. В тесто добавить погашенной соды. Массу разделить на 3 коржа и испечь их в горячей духовке на сковороде (15 минут).

Крем:

200 г масла размягчить, добавить остальную сгущенку и какао, все взбить. Можно добавить в крем или в тесто перед выпечкой грецкие орехи.

Помадка:

1 столовая ложка какао, 30 г масла,
12 чайных ложек сахара, 2 столовые ложки молока.

Поставить на огонь. Помешивая, довести до кипения и вылить на торт.

торт БИСКВИТНЫЙ

5 яиц, 100 г муки, 100 г сахарного песка.

Свежие охлажденные яйца взбить с сахаром, затем нагреть на водяной бане до 40° С и снова взбить. При взбивании массу охладить до комнатной температуры и соединить с мукой. Массу вылить на противень слоем 2—3 см (дно противня выложить чистой бумагой) и выпекать в течение часа. Охладить, разрезать по горизонтали и пропитать сиропом.

Сироп:

0,5 стакана сахарного песка,
0,5 стакана молока,
ванильный сахар на кончике ножа.

Перемешать, довести до кипения и охладить. Пропитанные сиропом пласты покрыть тонким слоем крема. Из корнетика кремом можно сделать украшения.

Крем:

3/4 стакана сахарной пудры,
4 столовые ложки сгущенного молока,
265 г сливочного масла, ванильный сахар на кончике ножа,
1 десертная ложка коньяка.

Сливочное масло порезать на кусочки и взбить до образования пышной белой массы. Добавить сахарную пудру, ванильный сахар, коньяк и постепенно при взбивании ввести сгущенное молоко.

торт БИСКВИТНЫЙ НА СМЕТАНЕ

2 стакана муки, 1,5 стакана сметаны,
6 яиц, 1 стакан сахара.

Сахар растереть добела с яичными желтками, положить сметану, перемешать. Добавить муку и яичные белки, взбитые в пену. Все это осторожно перемешать и перелить в форму, смазанную маслом. Поставить в негорячую духовку на 20—25 минут. Разрезать торт на два слоя и промазать в середине вареньем. Готовый бисквит выложить на блюдо, покрытое салфеткой, посыпать сахарной пудрой.

торт МУРАВЕЙНИК

200 г маргарина, 200 г сметаны, 1/2 стакана песка,
1/2 ложки соды, погашенной уксусом, 4 стакана муки.

Все перемешать. Готовое тесто держать в холодильнике 1/2 часа. Пропустить через мясорубку и печь в духовом шкафу 20—25 минут. 2 банки сгущенного молока варить 2,5—3 часа. Выпечку раскрошить и перемешать со сгущенным молоком, выложить на тарелку, сверху посыпать тертым шоколадом и орехами. Готовый торт убрать в холодильник. Есть на второй день, когда торт пропитается кремом.

торт МУРАВЬИНАЯ КУЧА

Тесто:

2—3 яйца, 1/2 стакана сахарного песка,
150 г сливочного маргарина, 4 столовые ложки молока,
1/2 чайной ложки соды, 1/2 чайной ложки соли.

Крем:

1 банка сгущенного молока с сахаром (варить 1 час),
50—60 г сливочного масла.

Замесить крутое тесто (как для лапши). Скатать комочки из теста и поставить на холод на 30 минут. Пропустить через мясорубку и, разложив на противне, выпекать в предварительно нагретой духовке до золотистого цвета, время от времени переворачивая соломку. Сделать крем и слегка его взбить. Соломку мелко наломать и перемешать с кремом. Полученную массу уложить на блюдо, придав ей форму конуса. Охладить. Хранить в холодильнике.

торт МАНДАРИНОВЫЙ

5 крупных мандаринов, 1,5 стакана сахара,
75 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан кефира или
простокваши, 3 стакана муки, сода, соль.

Тщательно растереть сливочное масло, сахар, яйцо и в эту смесь влить стакан кефира или простокваши. Добавить мандарины, пропустив их через мясорубку вместе с кожурой (без семян), немного соли, все перемешать. Смесь влить в муку, взбить, чтобы не было комочков, добавить чайную ложку соды, погашенной в уксусе, еще раз вымесить и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями. Дать постоять 40 минут, затем выпекать в духовке. Торт можно смазать любым кремом.

торт МЕДОВИК

Растопить в водяной бане:

1 пачку маргарина, 2—3 столовые ложки меда,
1 стакан сахарного песка, 2 чайные ложки соды.

Добавить:

2 яйца, 3 стакана муки.

На противень, смазанный маслом, кладем промасленную кальку, укладываем на нее тесто, утрамбовываем руками тонким слоем. Выпекать 5—7 минут.

Печень 3—4 коржа, смазать их (кроме последнего) кремом:

1 банка вареного сгущенного молока,
200 г сливочного масла.

Сгущенное молоко варить 2 часа.

Верх залить глазурью:

1/2 стакана молока, 2—3 столовые ложки какао,
1/2 стакана сахарного песка, 50 г сливочного масла.

Кипятить 20 минут до загустения. Перед готовностью добавить масло.

торт ШОКОЛАДНЫЙ С ПРОСТОКВАШЕЙ

Для торта весом 800 г:

2 стакана муки, 1 стакан сахарного песка, 100 г масла,
2 яйца, 2 столовые ложки порошка какао,
1/2 стакана простокваши или кефира,
1/2 чайной ложки соды, 1/8 чайной ложки соли,
1 столовая ложка сахарной пудры.

Положить в миску масло, сахар, порошок какао, растереть ложкой в течение 5 минут; затем, размешивая, добавить яйца (по одному) и простоквашу (кефир). В эту массу добавить муку с содой и солью и замесить тесто.

Готовое тесто положить в смазанную маслом форму или низкую кастрюлю и выпекать в течение 50—60 минут при температуре 190—200° С. Выпеченный торт посыпать сахарной пудрой или смесью порошка какао с сахарной пудрой или заглазировать шоколадной помадой.

торт КЛУБНИЧНЫЙ

Тесто:

200 г муки, 100 г маргарина, сода на кончике ножа,
1 столовая ложка сахара, щепотка соли, немного молока.

Тесто тщательно вымесить, раскатать и положить в противень средней величины. Проколоть тесто в нескольких местах вилкой, поставить в духовку и выпекать до полуготовности. В это время приготовить бисквитное тесто.

Бисквит:

4 яйца, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки муки.

Взбить в пену 4 желтка с сахаром, всыпать постепенно муку, добавить взбитые в крепкую пену белки и перемешать.

Вынуть из духовки наполовину испеченное тесто, посыпать его толчеными сухарями и положить на него 0,5 кг вымытой и очищенной от плодоножек клубники, разровняв ее. Сверху клубники положить приготовленное бисквитное тесто и опять поставить в духовку. Выпекать до готовности, которая определяется прокалыванием тонкой деревянной палочкой.

Затем торт охладить, нарезать порциями, посыпать сахарной пудрой и выложить на блюдо.

торт ТАИСИЯ

1 пачка маргарина, 1 банка майонеза, 3/4 стакана сахара,
1/2 чайной ложки гашеной соды, 3 стакана муки.

Все тщательно перемешать. Разделить на 2 части: 2/3 и 1/3. Испечь. Большой корж намазать вареньем и положить на него меньший корж.

торт ЛИДИЯ

1 кг блинной муки, 7 яиц, 2 стакана песка, 1 банка майонеза,
0,5 л кефира, 1 пачка маргарина, ванилин.

Распустить маргарин, на огне перемешать с сахарным песком (до полного растворения), слегка остудить. Перемешать все компоненты. Выпекать при температуре 150—200° С в течение 40 минут.

торт ЛИМОННИК

200 г маргарина, 100 г сметаны, 2 стакана сахарного песка,
3 яйца, 3 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, 1 лимон.

Желтки растереть с 1 стаканом сахарного песка, добавить маргарин, сметану, соду и муку. Разделить на 3 равные части и испечь коржи.

Для крема: взбить белки, добавить сахар и снова взбить. Поставить в холодильник. Лимон натереть на терке и добавлять в белки перед смазкой коржей.

торт БЕЗ ВЫПЕЧКИ

200 г сливочного масла, 200 г молотых ванильных сухарей,
1 яйцо, сахарный песок по вкусу.

Все тщательно растереть. Полученную густую массу уложить в форму, смоченную водой, и поставить на холод. Через 2 часа вынуть и облить вареньем. Торт готов.

торт ИЗ ГЕРКУЛЕСА

2 яйца, 100 г размягченного сливочного масла,
1 стакан сахарного песка, 2 стакана геркулеса,
1/2 пакетика ванильного сахара, соль по вкусу.

Яйца растереть с размягченным маслом, добавить остальные компоненты. Выпекать на смазанной жиром сковороде, положив на дно промасленную бумагу. Торт разрезать горячим.

торт СУХОЙ

8 желтков, 200 г сахара, 200 г сливочного масла,
1 и 1/4 стакана муки, 100 г очищенного изюма,
соль по вкусу, 200 г орехов.

Желтки растереть добела с половиной сахара. Отдельно растереть масло с сахаром и переложить к белкам. Добавить муку, соль и изюм. Все перемешать.

Тесто разложить на смазанный маслом противень слоем в 1,5 см. Верх теста смазать желтком, размешанным в воде, и посыпать измельченными орехами. Поставить в духовку. Когда тесто немного подрумянится, вынуть противень, быстро разрезать торт на порции и снова поставить в духовку. Готовый торт должен иметь золотистый цвет.

торт СМЕТАННЫЙ

2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка,
1,5 стакана муки,
1 чайная ложка уксуса или раствора лимонной кислоты,
1/2 чайной ложки пищевой соды.

Яйца растереть со сметаной, добавить все остальные компоненты и испечь на сковороде. Готовый торт разрезать и намазать вареньем.

торт СТЕПКА-РАСТРЕПКА

Тесто:

**6 яиц, 3/4 стакана молока, 1 пачка масла,
3/4 стакана сахарного песка, сода, мука.**

Масло размягчить, все перемешать, добавляя муку, чтобы получилась крутое тесто (почти как для лапши). Разделить на 16 частей и раскатать коржи как можно тоньше. Выпекать при 180° С.

Крем:

**4 яйца, 2 стакана сахара, 4 стакана молока,
3 столовые ложки муки, 1 пачка сливочного масла (200 г).**

Яйца растереть с сахаром добела, влить в почти кипящее молоко (3,5 стакана). Как только масса начнет загустевать, влить 1/2 стакана молока с разведенной мукой, все время помешивая.

Когда масса начнет «пыхтеть», выключить и добавить нарезанное кусочками масло и ванилин. Кремом тщательно промазать все коржи и уложить их друг на друга. Верх торта украсить по желанию.

торт ГУСИНЫЕ ЛАПКИ

Тесто:

80 г муки, 70 г сахарного песка, 2 яйца.

Яйца с сахаром взбить до увеличения массы в три раза. Замешать с мукой. Массу выложить в круглую форму и выпекать при температуре 210—220° С.

Крем:

**125 г сахарной пудры, 155 г масла, 32 г 35% сливок,
15 г какао, 10 г коньяка.**

Сахарную пудру, сливочное масло и сливки взбить до получения пышной массы. Добавить вино и какао. На остывший бисквит выложить консервированную вишню, затем — слой крема. А после того, как торт остынет — слой шоколада. Бока обсыпать бисквитной крошкой, верх украсить оставшимся кремом и поставить в холодное место.

ЧАКЧАК (Поволжье)

3 стакана муки, 5 яиц, 50 г молока, 450 г меда,
50 г сахара, масло для жарения, соль по вкусу.

В широкую миску вылейте яйца, смешайте с молоком и солью. Добавьте муки, замесите некрутое тесто. Разделите его на небольшие кусочки и раскатайте в круглые жгуты диаметром около 1 см. Нарежьте на маленькие кусочки, сформируйте шарики величиной с кедровый орех. Небольшими порциями поджарьте во фритюре (погружая полностью) до золотисто-желтого цвета. Маслу дайте стечь. Мед соедините с сахарным песком и вскипятите. Если струйка меда, стекающая со спички, после остывания делается ломкой, кипячение следует прекратить. Персваренный мед испортит внешний вид и вкус блюда.

Теперь шарики тщательно перемешайте с горячим медом, выложите на блюдо, смоченное холодной водой, и руками придайте массе ту или иную форму. Чакчак подается на стол после застывания либо целиком, либо нарезанным на куски.

торт ГЫЗ ГАЛАСЫ

На 1 кг:

300 г муки, 200 г сливочного масла, 300 г сахарного песка,
1 яичный желток, 2 яичных белка, 125 г сметаны,
70 г орехов, 1/3 чайной ложки ванильной пудры,
80 г сгущенного молока, 1 столовая ложка какао,
1/3 чайной ложки соды, соль по вкусу.

Сливочное масло, половину сахара, соду и соль перемешать до однородной массы, затем добавить муку и еще раз перемешать. Раскатать тесто толщиной 6—8 мм и вырезать круглую лепешку. Края лепешки смазать яйцом, а вокруг нее сделать из того же теста бордюр.

Выпекать в жарочном шкафу на противне при температуре 250° С 10—13 минут.

Затем уложить на лепешку предварительно изготовленную из помадки башенку, поверхность украсить взбитым кремом (бесе). Ванильная пудра и сахар добавляются в белковый крем.

торт МАРАЛ ГЕЛЬ

На 1 кг:

150 г муки, 1 столовая ложка картофельного крахмала,
1 стакан сахара, 5 штук яиц, 1/2 чайной ложки
ванильной эссенции, 20 г бисквитной крошки, соль по вкусу.

Приготовить бисквитное тесто, для чего яйца смешать с сахарным песком и нагреть до 45—50° С. Взбивать смесь 25—30 минут. Затем добавить муку и крахмал и замесить тесто. На противень, застланный бумагой, уложить тесто и выпекать в духовке при температуре 200—220° С 60 минут.

Крем:

**100 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла,
80 г сгущенного молока.**

Миндаль, сахар и сгущенное молоко подогреть до 40° С и взбить. Затем массу охладить. В масло, растопленное до консистенции густой сметаны, добавить взбитые яйца и прочее и еще раз взбить до образования пышной массы.

Сироп:

100 г сахара, 1/2 чайной ложки фруктовой эссенции.

Готовый бисквит разрезать на слои, намазать сливочным кремом и пропитать сиропом.

Шоколадный крем:

**20 г сахара, 20 г сливочного масла,
1/4 чайной ложки ванильной пудры, 1/2 чайной ложки какао,
10 г сгущенного молока, 0,2 г коньяка.**

Взбить сахар со сгущенным молоком и маслом. Затем добавить какао, ваниль и коньяк.

Поверхность украсить кремом и заранее приготовленными формами из белкового крема (безе) и фигурками из шоколадного крема.

ПИРОГИ

пирог МИШКА НА СЕВЕРЕ

Тесто:

1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка, 3 стакана муки,
1/2 чайной ложки погашенной уксусом соды,
2 столовые ложки какао.

Тесто замесить (без какао) и разделить на 3 части. Из одной половины испечь 3 коржа. Во вторую положить какао, смешать и тоже испечь 3 коржа. Поочередно положить коржи один на другой, смазывая кремом.

Крем:

1,5 стакана сметаны, 1 стакан сахарного песка.

Все взбить.

Перемешать:

100 г шоколада, 50 г сливочного масла, 3 чайные ложки какао,
3 столовые ложки сахарного песка, 2 столовые ложки молока.

Поставить на огонь и нагревать до появления пузырьков. Когда остынет, смешать со взбитой сметаной и смазать коржи.

пирог МЕЧТА

3 яйца, 200 г сливочного масла,
3/4 + 1/2 стакана сахарного песка, 2 стакана муки,
3—4 яблока, ванилин, сода, соль.

Желтки отделить от белков. Желтки растереть с 3/4 стакана сахарного песка, добавить размягченное сливочное масло, половину чайной ложки соды, полпачки ванилина, соли на кончике ножа, два стакана просеянной муки. Все хорошо взбить. Получится мягкое тесто. Разделить его на две части — побольше и поменьше. Большую часть теста положить на противень, разровнять рукой. Меньшую часть — в морозильник. На крупной терке натереть три — четыре яблока и посыпать на тесто. Взбить оставшиеся три белка и полстакана сахарного песка (как безе) и залить яблоки сверху. Охлажденную часть теста тоже протереть на крупной терке и рассыпать поверх белка. Выпекать в течение часа на среднем огне. Когда пирог остынет, посыпать его сахарной пудрой.

пирог ВСЕГДА УДАЧНЫЙ

Тесто:

1 стакан сметаны, 1 стакан сахара,
1/2 банки сгущенного молока, 3 яйца,
1/2 чайной ложки гашеной соды,
380 г муки, щепотка соли.

Сметану, замесить тесто (негустое). Вылить его на теплую, смазанную маслом сковороду, печь в негорячей духовке. Выпечь 2 горшка. Готовность проверять деревянной палочкой. Остывшие горшки разрезать вдоль и смазать внутри и снаружи кремом.

Крем:

200 г сливочного масла,
1/2 банки сгущенного молока,
1 столовая ложка какао.

Хорошо растереть. Верх торта можно посыпать толченым орехом.

пирог ФРУКТОВАЯ ФАНТАЗИЯ

1 стакан муки, 4 стакана молока, 8 яиц,
1 столовая ложка сахара, 1 десертная ложка соли,
50 г дрожжей, 200 г сливочного масла,
1 стакан сахарного песка.

Тесто ставится на опаре.

Берут стакан муки, вливают два стакана холодного молока и вымешивают, как на блинчики. Массу нагревают на маленьком огне, непрерывно помешивая, до увеличения в объеме в 2—3 раза. Затем в горячую массу вбивают яйцо. В остывшую массу вливают 1 стакана молока, добавляют 1 столовую ложку сахара, соль и дрожжи. Опару ставят в теплое место до увеличения объема в 2—3 раза. Когда опара готова, вбить в нее 5—7 яиц (из них 2—3 только желтки), масло, песок и замесить некрутое тесто. Поставить в теплое место, чтобы подошло дважды.

Для начинки можно использовать сушеные яблоки, курагу, изюм — уваренные и пропущенные через мясорубку.

Корж на пирог делается толстым — три сантиметра. Пирог печется решетчатым. Перед выпечкой дать хорошо расстояться. Готовый пирог смазать яичным белком, стертым с сахарной пудрой (на один белок — стакан пудры).

пирог ВОЗДУШНЫЙ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

200 г сушеных яблок, 6 белков,
100 г сахарного песка.

Сушеные яблоки мелко нашинкуйте, залейте стаканом воды и разварите. Потом протрите сквозь сито, слейте лишнюю воду, а все остальное разотрите добела, смешав с сильно взбитыми белками. При этом постепенно подсыпайте мелкий сахарный песок. Полученную массу выложите на блюдо, посыпьте сахаром и поставьте на 20—30 минут в духовку.

пирог ЛЕСНОЙ

Тесто:

500 г муки, 150 г сахарного песка, 200 г масла,
3 яйца, 2 г соли, ванильный порошок.

В середине горки муки делается воронка, куда кладут масло, сахар, яйцо, соль, ванильную пудру. Все замешивают без муки, а затем с мукой до образования однородной массы. Тесто следует раскатать на листе и выпекать до полуготовности. Затем на лепешку положить ягоды (земляника, клубника, черника и др.), а сверху посыпать сахарным песком (200 г) и накрыть бисквитной массой.

Бисквит:

10 яиц, 200 г сахарного песка, 250 г муки.

Яйца с сахаром подогревают на медленном огне, взбивая венчиком. Когда появится пар, снимают и взбивают до охлаждения густой массы. Засыпав в нее муку и замесив тесто, залить им песочную лепешку с ягодами и выпекать 15—20 минут при температуре 150° С. Готовность пирога определяется по золотистому цвету верхушки, которая не садится при нажиге.

пирог ЯБЛОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

350 г муки, 3 яйца, 200 г маргарина, 50 г сахарного песка,
щепотка соли, 1 кг яблок, 30—40 г сливочного масла,
50—100 г сахарного песка, цедра 1 лимона.

Муку, желтки, маргарин, соль и 50 г сахара тщательно вымесить, чтобы получилось эластичное тесто (если тесто плохо вымешивается, добавить немного холодной воды). Поставить тесто в холодильник до следующего дня.

Разделить тесто пополам и одну половину натереть на крупной терке в противень средней величины. Очистить от кожуры и сердцевинки 1 кг яблок, нарезать на тонкие дольки, добавить сливочного масла, 50—100 г сахарного песка (в зависимости от сладости яблок) и тушить до тех пор, пока сок полностью не испарится. Затем добавить в тушеные яблоки цедру лимона. Яблочную массу остудить, аккуратно перемешать с 3 взбитыми белками и выложить на тертое тесто в противень, разравнивая поверхность. Сверху натереть на терке оставшуюся половину теста и поставить в горячую духовку. Выпекать на сильном огне в течение 10 минут, затем на слабом огне.

Готовность определяется при помощи деревянной палочки. Дать остыть пирогу в противне. Нарезать прямоугольными кусочками и выложить на блюдо.

пирог ЛИМОННЫЙ

Чистый пирог весом около 500 г:

1 стакан муки, 2/3 стакана сахарного песка, 100 г масла,
4 яйца, 1/4 чайной ложки соды, 1 лимон.

Муку перемешать с содой и просеять через ситечко. Масло с сахаром растереть до бела. Мешая, постепенно добавлять по одному яичку, затем перемешать с лимоном, предварительно растертым вместе с кожурой, но без семян. В полученную смесь всыпать муку, замесить тесто и положить его в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.

Выпекать 30—40 минут при температуре 180—200° С.

пирог С ЛИМОНОМ

150 г сметаны, 150 г масла или маргарина, 3 стакана муки,
1/4 чайной ложки соды.

Печенка:

1 лимон, 1 стакан сахара.

В сметану добавьте соды и размешайте. Затем добавьте масло или маргарин, разотрите, всыпьте муку и замесите тесто.

Тесто разделите на 2 неравные части — примерно 2/3 и 1/3. Большую часть раскатайте лепешкой толщиной 1 см, положите на нее ровным слоем начинку, оставив края свободными, и накройте второй раскатанной лепешкой толщиной 0,5 см. Свободные края

первой лепешки заверните на вторую так, чтобы пирог был закрыт со всех сторон. В центре пирога сделайте ножом отверстие величиной с 5-копеечную монету, после чего поставьте на 20—25 минут в хорошо нагретую духовку. Разрезать пирог лучше теплым.

Для начинки нужно лимон вместе с кожурой натереть на терке и смешать с сахаром, косточки удалить.

пирог ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Для пирога весом 700 г:

1 стакан муки, 1 столовая ложка крахмала,
3/4 стакана сахарного песка, 150 г масла, 3 яйца,
1 стакан грецких орехов (ядра), 3/4 стакана изюма,
2 столовые ложки коньяка или ликера.

Изюм промыть и пропитать коньяком или ликером. Масло с сахаром растереть в миске деревянной лопаточкой и, постепенно взбивая, добавить яичные желтки. Затем массу перемешать с изюмом и перебранными орехами, добавить просеянную муку, крахмал, крепко взбитые белки и все слегка перемешать.

Густо смазать маслом и посыпать мукой форму или противень с высокими краями, положить тесто и выпекать 25—35 минут при температуре 180—200° С.

пирог С АПЕЛЬСИНАМИ

250 г маргарина или масла,
2 яйца, 2 желтка, 3/4 стакана сахарного песка,
1/4 чайной ложки соли, 2 стакана муки.

Все быстро перемешать. Тесто должно получиться пластичным. Раскатать лепешку. Поставить в горячую духовку. Минут через 10—15 лепешка порозовеет. Вынуть ее из духовки и, не снимая с листа, намазать апельсиновой начинкой.

Начинка:

3 средних апельсина, 1,5 стакана сахарного песка.

Апельсины натереть на терке вместе с кожурой (косточки удалить). Растереть с сахарным песком и проварить на среднем огне минут 20 до густоты. Остудить.

пирог ЯБЛОЧНЫЙ-1

3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 чайная ложка соды,
1 стакан муки, 6 штук антоновских яблок.

Яйца взбить, перемешать с остальными компонентами. Яблоки нарезать, уложить на сковороду и залить тестом, выпекать 30—40 минут.

пирог ЯБЛОЧНЫЙ-2

1 стакан сахарного песка,
4 яйца, 1 стакан муки.

На дно сковороды положить слой нарезанных яблок (яблоки лучше антоновские). Яблоки залить полученной смесью. Выпекать на тихом огне (180—200° С) 45—50 минут. Сковороду предварительно выложить пергаментом и смазать подсолнечным маслом.

РУЛЕТЫ

рулет НА СКОРУЮ РУКУ

1 банка густого молока, 2 яйца,
1/2 чайной ложки гашеной соды,
щепотка соли, 1 стакан муки.

В густому молоку добавьте яйца, хорошо взбейте. Добавьте остальные компоненты и еще раз тщательно взбейте. Промасленную с двух сторон пергаментную бумагу положите на противень и выложите на него тесто.

Выпекайте в духовке на медленном огне. Готовый корж намажьте джемом или вареньем и осторожно сверните в рулет, отделяя тесто от бумаги ножом. Когда рулет остынет, посыпьте сахарной пудрой.

рулет ЛИМОННИК

1 большой или 2 маленьких лимона, 1 стакан сахара,
1 пачка маргарина, 1 пачка сметаны (250 г),
1/4 чайной ложки гашеной соды, 4—5 стаканов муки.

Лимон натереть на терке и перемешать с сахаром. Маргарин растопить в кастрюле, остудить и перемешать со сметаной, содой и мукой. Раскатать 2 коржа. Начинку положить между коржами, противень не смазывать маслом и выпекать 40—45 минут.

Рулет

100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 банка сгущенного молока,
1 стакан муки, 1/2 чайная ложка соды, погашенной уксусом.

Сливочное масло растереть с яйцами, добавить сгущенное молоко, муку и соду. Получившуюся массу вылить на сильно смазанный маслом противень.

Готовый рулет, не снимая с противня, смазать вареньем, посыпать орехами, свернуть и положить на доску.

рулет ЛИМОННЫЙ

3 яйца, 1 стакан муки,
1+3/4 стакана сахарного песка, 1 лимон.

Взбить белки с песком и растереть желтки с песком (1 стакан). Перемешать, добавить муку и размешать (взбить) до однородной массы.

Противень полить растительным маслом, посыпать сухарями и вылить полученную массу тонким слоем. Выпекать 10 минут до золотистого цвета (не пересушить) в разогретой духовке.

Лимон подержать в кипятке, потом протереть на терке вместе с кожурой, добавить 3/4 стакана сахара и размешать.

Полученный корж, пока горячий, смазать и закрутить в рулет. Оставить на несколько часов, чтобы пропитался.

рулет ОРЕХОВЫЙ

400 г муки, 175 г сметаны, 100 г сливочного масла,
200 г грецких орехов, 1 стакан сахарного песка,
1 столовая ложка меда, 1 яичный желток,
1/2 чайной ложки корицы, соль по вкусу.

В кастрюлю положить сливочное масло и взбивать 15 минут. Затем добавить сметану, муку, соль, перемешать и выложить тесто на стол.

Очищенные орехи слегка поджарить на сковороде и пропустить через мясорубку. Перемешать с сахарным песком, медом и корицей.

Тесто разделить на небольшие порции и затем раскатать в форме круга толщиной 5 мм, присыпая его мукой, чтобы не прилипало. Затем ровным слоем положить начинку и закатать тесто в виде рулета. Поверхность смазать яичным желтком и выпекать на противне при температуре 190—200° С 30—35 минут.

рулет ОРДУБАССКИЙ

На 1 кг

400 г муки высшего сорта, 150 г сметаны, 100 г сливочного масла, 200 г грецких орехов, 1 стакан сахарного песка, 1 столовая ложка меда, 1 яичный желток, 1/2 чайной ложки корицы, соль по вкусу.

Сливочное масло взбивать 15 минут. Затем добавить сметану и перемешать.

Посыпать муку и замесить тесто. Выложить его на стол и вымешивать еще 5—7 минут. Очищенные орехи слегка поджарить на сковороде, затем измельчить в мясорубке и перемешать с сахарным песком, медом и корицей.

Тесто разделить на порции по 300 г каждая и раскатать в круг толщиной 5 мм. На середину ровным слоем положить начинку и закатать тесто в виде рулета. Сверху смазать яичным желтком и выпекать на противне при температуре 190—200° С 30—35 минут.

КЕКСЫ

кекс СНЕЖИНКА

1 банки стуженного молока, 1 яйцо,
6 столовых ложек картофельной муки,
1/2 чайной ложки соды, 1 лимон.

Мноко разотрите, добавьте постепенно стуженное молоко, затем натертую на мелкой терке цедру и сок 1/2 лимона. Картофельную муку смешайте с содой и соедините с приготовленной массой. На дно формы положите промасленную пергаментную бумагу. Хорошо смажьте всю форму маслом и обильно посыпьте мукой. Вылейте в форму приготовленное тесто и поставьте в духовку на слабый огонь. Готовность определяется деревянной палочкой. Готовый кекс выложите на доску и остудите.

кекс СМЕТАННЫЙ

**1 яйцо, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка,
1 стакан муки.**

Яйцо взбить с сахарным песком, затем добавить сметану, муку и размешать. Выпекать при средней температуре.

кекс ОРЕХОВЫЙ

**0,5 кг грецких орехов, 400 г сметаны, 100 г сливочного масла,
3 яйца, 2 стакана сахарного песка, 2 стакана муки,
1/4 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки соды.**

Если сметана жирная, то масло можно не добавлять. Орехи измельчить, все тщательно перемешать и выпекать в течение 40—50 минут до готовности.

кекс ТВОРОЖНЫЙ

На 10 штук

**200 г муки, 150 г сливочного масла, 260 г сахарного песка,
3 яйца, 4 г соды, 16 г лимонной эссенции,
200 г творога.**

Масло сливочное с половиной сахарного песка хорошо взбить. Остальную часть сахарного песка взбить с яйцами и творогом, затем соединить со взбитым сливочным маслом, добавить соду, лимонную эссенцию и муку и осторожно замесить тесто. Выпекать кексы в формочках при температуре 220—240° С в течение 30 минут.

ПЕЧЕНЬЕ

печенье ТВОРОЖНОЕ

200 г творога, 200 г охлажденного маргарина,
2 стакана муки, сахар.

Маргарин натереть на терке, творог размельчить и замесить крутое тесто.

Раскатать в пласт толщиной 5 мм, сделать кружочки стаканом, посыпать сахаром, сложить пополам. Операцию повторить. Сделать сверху углубление и насыпать туда сахарного песка. Выпекать на смазанном противне.

печенье РЖАНОЕ

2 стакана ржаной муки, 1 стакан овсяных хлопьев
(размоловых), 3 столовые ложки сахара, 2 яйца,
2 столовые ложки сметаны, 100 г растопленного масла,
1/2 чайной ложки гашеной соды.

Соединить муку с сахаром, влить масло, сметану, соду и муку. Раскатать до толщины 5—6 мм, вырезать и испечь.

печенье КОЛОБОК

4 яйца (1 белок отделить), 1 стакан сахарного песка,
100 г размягченного сливочного масла,
1/2 чайной ложки соды, щепотка соли, мука.

Чини набейте с сахаром, добавьте масло, соду, соль и муку так, чтобы тесто было не очень крутым, и все это тщательно перемешайте.

Скатайте из теста шарики размером с грецкий орех. Белок взбейте в миске, в другую миску насыпьте сахарный песок. Каждый шарик обмакните в белок, затем в песок и кладите на противень так, чтобы не соприкасались друг с другом. Выпекайте в духовке на медленном огне. Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.

печенье ДОМАШНЕЕ

2 стакана муки, 1 стакан сахарного песка (лучше пудры),
сода, ванилин, 1/2 стакана сметаны,
1/2 стакана масла или маргарина.

В муку положить сахар, соду, ванилин и все перемешать. Добавить сметану и масло. Замесить тесто, скатать в виде шариков, накрыть салфеткой и дать постоять на холоде 20—30 минут. После этого раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать дольками 1—2 см (фигурками), смазать белком, положить в кастрюлю с разогретым маслом и варить до золотистого цвета. Готовое печенье обваливать в сахарной пудре или обмакнуть в горячий мед и остудить.

печенье ПЕСОЧНОЕ

200 г сливочного масла, 2 яйца,
1/2 стакана сахарного песка, 4 чайные ложки крепкого вина,
2—2,5 стакана муки.

Масло размягчить до сметанообразного состояния, влить яйца и хорошо размешать. Всыпать песок, размешать, добавить вино и муку и снова тщательно размешать. Тесто должно быть крутым. Раскатать, нарезать фигурками и смазать желтком, затем выпекать.

печенье МАЙОНЕЗНОЕ

1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 1 банка майонеза (250 г),
1 пачка растопленного маргарина (250 г),
сода на кончике ножа, погашенная уксусом,
3 стакана муки.

Взбить яйцо, майонез и сахар. Потом положить растопленный маргарин, соду и муку. Хорошо размешать, пропустить через мясорубку для придания формы. Испечь.

печенье БЕРЛИНСКОЕ

200 г сливочного маргарина, 200 г творога, 2 стакана муки,
2 желтка, 1 столовая ложка уксуса с содой.

Все порубить до однородной массы. Разделить на 2 части и положить в холодильник на 30 минут. Затем раскатать тонкие лепешки и смазать начинкой.

Начинка:

1 лимон, 2 белка, 1 стакан сахара. .

Лимон вместе с цедрой протереть на мелкой терке. Все перемешать. Массу разделить на 2 части. Половиной массы смазать лепешки и закрутить рулетом. Разрезать на дольки толщиной 1,5 см. На противень положить пергамент, смазанный маслом, и поставить в духовку, выпекать 25—30 минут до слегка золотистого цвета. Остаток смазки поставить на огонь и поварить 30 минут, чтобы загустело.

Остудить, остывшие лепешки смазать.

печенье НА КЕФИРЕ

2 стакана кефира, 2 столовые ложки растительного масла,
1/2 стакана сахарного песка, 1 чайная ложка соды,
погашенной уксусом, 500 г муки.

Кефир взбить с растительным маслом и с сахаром. Добавить соды. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать толщиной 0,5 см, выложить на лист. Испечь в хорошо прогретой духовке и разрезать на печенье в горячем состоянии.

печенье ИЗ ТВОРОГА

2 пачки творога, 250 г маргарина,
3 столовые ложки сахара, соль,
1/2 чайной ложки гашеной соды, 2 стакана муки.

Для приготовления творожной массы пачку творога перемешать с растопленным маслом. Затем добавить еще пачку творога, сахар, соль, соду и все размешать.

Стакан муки насыпать на доску, сверху выложить творожную смесь, затем опять муку. Тесто вымесить, раскатать. Вырезать из теста кружки, посыпать их сахаром, сложить пополам, еще раз посыпать сахаром, завернуть и затем выпекать в духовке.

печенье ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

Для 550—600 г печенья:

2 стакана овсяных хлопьев, 1 чайная ложка муки,
3/4 стакана сахарного песка,
100 г масла, 2 яйца, 1/2 стакана орехов,
1 г ванильного сахара или цедра от одного лимона
или апельсина или 1 чайная ложка ликера.

Масло с сахаром и ароматическими веществами растереть в кастрюле деревянной лопаточкой добела и, растирая, постепенно добавлять по одному яйцу. Когда в массе исчезнут крупинки сахара, добавить овсяные хлопья, предварительно перемешав их с пшеничной мукой, измельченными и поджаренными орехами (арахисом). Тесто перемешать и брать большой ложкой, а другой ложкой выкладывать его порциями из первой на смазанный маслом противень. После 15—20-минутной выпечки при температуре 170—200° С осторожно снять печенье с противня ножом.

печенье ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МЕДОМ

Для 750—800 г печенья:

1 стакан овсяных хлопьев, 1 стакан муки,
1/2 стакана сахарного песка, 1/2 стакана меда, 1 яйцо,
1/2 стакана сметаны, 100 г масла, 1/2 чайной ложки соды.

Муку перемешать с содой и просеять через ситечко. Масло растереть с сахаром добела, в процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья и, наконец, муку с содой. Затем все перемешать в течение 1—2 минут, раскатать тесто скалкой в тонкую лепешку (толщиной 3—5 мм) и сделать из него выемками разные фигурки. Выпекать печенье 10—15 минут при температуре 200—220° С.

печенье ИЗ КУКУРУЗНЫХ И ПШЕНИЧНЫХ ХЛОПЬЕВ

Для 600 г печенья:

2 стакана хлопьев, 1 стакан сахарного песка, 50 г масла,
6 яиц, 1/2 стакана орехов, 2 г ванильного сахара.

Яйца с сахаром и ванильный сахар нагреть до 30—50° С и взбить. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры, затем, вынув венчик, добавить кукурузные хлопья, предварительно перемешанные с мелко нарубленными орехами, распущенное до консистенции сметаны масло и в течение 1 минуты рукой или ложкой замесить тесто. Готовое тесто разложить ложкой мелкими порциями на смазанный маслом противень и выпекать 10—15 минут при температуре 150—180° С.

Вместо орехов можно взять нарезанный цукат, поджаренный или мелко нарубленный арахис или миндаль, а для лучшего вкуса — цедру от лимона или апельсина.

печенье **КУКУРУЗНЫЙ БИСКВИТ С ОРЕХАМИ**

Для 450—500 г печенья:

**1 стакан кукурузной муки, 1/2 стакана сахарного песка,
3 яйца, 1 стакан орехов.**

Яйца с сахаром нагреть до 40—50° С и взбить. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать ее с кукурузной мукой и мелко растертыми орехами. Положить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму или же из корнетика отсадить на смазанный маслом противень разные фигурки, например глаголики. После 10—12-минутной выпечки при температуре 200—220° С печенье готово.

печенье **КУКУРУЗНЫЕ РАКУШКИ И МАРГАРИТКИ**

Для 850—900 г печенья:

**2 стакана кукурузной муки, 1 стакан сахарной пудры,
200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 г ванильного сахара.**

В миске размягнуть сливочное масло, добавить просеянную сахарную пудру, ванильный сахар и деревянной лопаточкой взбивать 5—10 минут, постепенно добавляя яйца, затем добавить кукурузную муку и взбивать еще 3—5 минут.

Готовое тесто положить в корнетик или отсадочный мешочек с зубчатой трубочкой и отсадить на сухой противень печенье в виде ракушек.

Выпекать печенье 8—10 минут при температуре 200—220° С. Тесто можно уложить на противень мелкими порциями при помощи двух чайных ложек.

Вместо ванильного сахара можно использовать другие ароматические вещества.

печенье ИЗ БРЫНЗЫ

200 г брынзы, 200 г маргарина,
1 стакан муки.

Брынзу натереть на терке и перемешать с размягченным маргарином и мукой. Тесто раскатать тонко и нарезать фигурки. Испечь.

печенье ПЕСОЧНОЕ

1 стакан пшеничной муки, 1 стакан картофельной муки,
1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 яйцо, 1/2 стакана
сахарного песка, 2 столовые ложки растопленного
сливочного масла, 1/2 лимона (цедра), 1/3 стакана сметаны.

Муку и питьевую соду перемешать и просеять сквозь сито. Яйцо растереть с сахарным песком, прибавить сливочное масло, цедру (снятую с половины лимона), сметану. В полученную смесь всыпать муку и перемешать до однородной массы. Смазав руку маслом, скатать из кусочков теста шарики величиной с грецкий орех. Шарики положить на противень на расстоянии 3 см друг от друга и испечь в духовке.

печенье С ТВОРОГОМ

Для 600 г печенья:

1 стакан муки, 200 г творога, 100 г масла,
1 яйцо, 1/2 стакана сахарного песка,
1/4 чайной ложки соды, 1 лимон.

Муку перемешать с содой и просеять. Лимонную цедру снять теркой, добавить ее к маслу и сахару и перемешать в течение 5—7 минут. В процессе замеса добавить яйцо, протертый через мясорубку творог и в последнюю очередь — муку с содой. После добавления муки месить тесто еще полминуты.

Сделать из теста разные фигурки, положить на смазанный маслом противень и выпекать 10—12 минут при температуре 230—250° С.

печенье ЗВЕЗДОЧКА

Для 800 г печенья:

2 стакана муки, 100 г масла, 4 яйца,
1 стакан сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Масло, сахарную пудру и ванильный сахар растереть в миске деревянной лопаточкой в течение 5—6 минут; затем, взбивая, постепенно добавлять яйца и, наконец, просеянную муку. Замесить тесто, положить его в отсадочный мешочек и выжать через зубчатую трубочку на противень фигурки в виде звездочек. Посередине звездочек можно положить изюм или кусочек цуката. Выпекать печенье 10—12 минут при температуре 210—220° С.

печенье ШОКОЛАДНОЕ

Для 800—900 г печенья:

1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахарного песка,
3/4 стакана миндаля, 12 яичных желтков,
6 яичных белков, 1 столовая ложка порошка какао.

Растереть желтки с сахаром добела, всыпать очищенный и мелко растертый миндаль, порошок какао и хорошо размешать массу, добавить муку и слегка перемешать тесто. Лепешки из теста положить ложкой на смазанный маслом противень на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга. Выпекать печенье в течение 10—12 минут при температуре 210—220° С.

печенье ВАНИЛЬНАЯ СТРУЖКА

Для 400 г печенья:

1 стакан муки, 2/3 стакана сахарного песка, 2 яйца,
3 столовые ложки молока, 1 г ванильного сахара.

Сахар, яйца, молоко и ванильный сахар размешать венчиком до растворения сахара. Полученную массу перемешать с мукой. Через час налить тесто в бумажный корнетик и отсадить из него на смазанный маслом и посыпанный мукой противень палочки размером 18—20 см. Выпекать палочки 6—7 минут при температуре 230—240° С.

После выпечки неостывшее печенье перевернуть на тонкую деревянную палочку в виде спирали. По желанию тесто до выпечки можно посыпать маком или измельченным миндалем.

печенье РОЗОЧКИ

Сырковая масса или 2 детских сырка,
2 желтка, 2 стакана муки, 200 г сливочного масла,
1/4 чайной ложки соды.

Крем:

2 белка, 1 стакан сахарного песка.

Размешать сливочное масло, взбить желтки до получения однородной консистенции, добавить сырки, постепенно муку, соду, быстро перемешать, поставить в холодильник.

В это время сделать крем: 2 охлажденных белка взбить, добавить сахарный песок и еще раз взбить. Тесто разделить на 2 части, раскатать до толщины 1 см, смазать кремом, скатать рулет. Нарезать и испечь.

печенье НЕЖЕНКА

200 г муки, 150 г сливочного масла,
3/4 стакана сахарной пудры, 1 яйцо, ванильная пудра
на кончике ножа.

Масло, сахарную и ванильную пудру взбивать до образования пышной массы, постепенно влить яйцо. Когда масса будет однородной, добавить муку и перемешать. Взбитую массу при помощи корнетика уложить порциями различной формы на противень, слегка смазанный маслом, и выпекать при температуре 200—220° С в течение 10—12 минут.

печенье МАЗУРКА

2 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан муки,
1 стакан изюма, 1 стакан орехов.

Взбить 2 яйца и, помешивая, добавить все компоненты по очереди. Вылить на противень, разровнять и выпекать 10—15 минут при температуре 200°С. Разрезать горячим.

трубочки МИНДАЛЬНЫЕ

На 1 кг:

400 г муки, 200 г сметаны, 120 г сливочного масла,
200 г миндаля, 1 стакан сахарного песка,
1 столовая ложка сахарной пудры,
1 чайная ложка коньяка,
1 чайная ложка кардамона, соль по вкусу.

Масло размять и смешать со сметаной. В приготовленную массу добавить муку и замесить тесто.

Миндаль измельчить в мясорубке, смешать с сахаром, кардамоном и коньяком.

Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, которые раскатать в ленту так, чтобы один конец был немного шире другого. На широкий конец теста положить немного начинки и закатать трубочкой. Сверху смазать яичным желтком и выпекать в духовке при температуре 160—170° С 20—30 минут. Сверху трубочки посыпать сахарной пудрой.

РАЗНОЕ

ПОНЧИКИ

4 яйца, 1 банка сгущенного молока,
1/2 чайной ложки гашеной соды, мука.

Замесите не очень крутое тесто. Раскатайте, сверните в жгут диаметром 3 см, разрежьте на небольшие кусочки, скатайте их в шарики и изжарьте в масле или жире. Дайте стечь жиру и обваляйте в сахарной пудре.

пудинг ЯИЧНЫЙ

1 стакан крахмала, 3 яйца, 2 столовые ложки сахарного песка,
50 г фруктового сока, цедра 1 лимона, орехи.

Желтки разотрите с сахаром, добавьте крахмал (картофельную муку), соль, цедру лимона, какие-либо орехи, кислый фруктовый сок, взбитые яичные белки. Все хорошо перемешайте и взбейте. Массу залейте в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и выпекайте на небольшом огне в течение 40—50 минут. Готовый пудинг посыпьте сахарной пудрой.

ЖАРЕННЫЕ ЯБЛОКИ

**1 кг яблок, 200 г муки, 3 неполных стакана воды,
2 чайных ложки ликера, щепотка соли, 2 яичных белка,
сахарная пудра, смешанная с ванилином.**

Подберите несколько крупных яблок, выньте из них сердцевину, очистите от кожуры и нарежьте кружочками. Уложите кружочками в глубокую посуду, посыпьте сахаром, полейте 1 чайной ложкой ликера и оставьте на полчаса. За это время приготовьте тесто: смешайте муку, ликер, воду и соль и тщательно взбейте. Добавьте белки, взбитые в густую пену вместе с небольшим количеством сахарной пудры. Обмакните каждый кусочек яблока в приготовленное тесто и поджарьте в кипящем растительном масле до образования золотистой корочки. Готовые яблоки переложите шумовкой из сковороды на тарелку и сразу же посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином. Подайте в горячем виде.

ТВОРОЖНАЯ ПАСХА

**1 кг творога, 400 г сливочного масла, 6 желтков,
2 стакана сахарного песка, ванилин или лимонная цедра.**

Если творог жидкий, подвесьте в марлевом мешке или положите под пресс. Разотрите часть масла с сахаром и перемешайте с желтками. Пропустите все через мясорубку с кусочками сливочного масла. Все хорошо размешайте, добавив ванилин или лимонную цедру. На дуршлаг постелите марлю в 2—3 слоя или плотную салфетку, уложите массу, прикройте блюдцем и поставьте в холодильник на 3—4 часа.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

**6 стаканов молока, 3 стакана сахарного песка,
4 яйца, ванилин.**

Разотрите в кастрюле сырые яйца с сахарным песком, залейте горячим молоком и поставьте кастрюлю в горячую воду. Варите, помешивая деревянной ложкой или лопаткой, пока не исчезнет пена и масса не загустеет. Затем процедите, положите ванилин и охладите. Холодную смесь вылейте в мороженицу или в любую узкую луженую кастрюлю и закройте крышкой. Обложите форму льдом, смешанным с солью (соли в 6 раз меньше, чем

льда), и начинайте вращать. Время от времени открывайте форму и перемешивайте смесь, счищайте лед с наружных стенок. Оттаявшую воду сливайте, добавляя новый лед. Это довольно трудоемко, зато минут через 30—40 смесь станет густой, превратится в мороженое. Тогда поставьте на 10—11 часов в холодильник. Мороженое станет крепким и белым. Если добавить какао, получится шоколадное мороженое, если какой-нибудь сок — фруктовое.

бисквит ЛИМОННЫЙ

**1,5 лимона, 5 яиц, 1/2 стакана сахарной пудры,
2 столовые ложки картофельной муки,
2 столовые ложки пшеничной муки.**

Сварите в небольшом количестве воды 1 лимон, протрите его сквозь сито. Сырые желтки разотрите с сахарной пудрой, добавьте протертый лимон и сок, отжатый из 1/2 свежего лимона. Всыпьте муку, перемешайте. Затем взбейте в крутую пену белки, осторожно соедините с тестом и тут же выпекайте бисквит в форме, смазанной маслом и посыпанной сухарями.

БЛИНЫ

На 20—25 шт.:

**600 г муки, 1 столовая ложка сахарного песка,
5 чайных ложек сливочного масла, 1 яйцо,
25 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 4 стакана молока,
3—4 столовые ложки растительного масла.**

3 стакана молока подогреть до 30—33° С, растворить в нем дрожжи, добавить 1/2 столовой ложки сахарного песка, соль, желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать 300 г муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить для брожения в теплое место. Через 1,5—3 часа, когда объем теста увеличится вдвое, развести его оставшимся молоком, подогретым до 50° С, добавить остальные муку и сахар, постепенно влить хорошо взбитый белок. Снова замесить тесто и дать ему подняться. Тесто должно подходить в общем около 3 часов.

Смазать сковороду тонким слоем масла и нагревать ее до тех пор, пока не исчезнет дым. Разливательной ложкой зачерпнуть тесто и разлить его по сковороде. Когда нижняя сторона подрумянится, обмакнуть кисточку в масло и смазать блин, перевернуть его. То же самое сделать с другой стороной и положить выпеченные блины в кастрюлю, укутанную полотенцем. Во время выпечки мешать тесто нельзя.

ЦУКАТЫ

Для приготовления цукатов используются цитрусовые (апельсины и лимоны), бахчевые (арбузы, дыни, тыквы).

Очистите 1 кг корок от мякоти и разрежьте на небольшие кубики. Варите их в кипящей воде, пока не станут мягкими. Затем опустите в горячий сахарный сироп (1,5 кг сахара на 4 стакана воды), дайте 8—10 часов постоять, затем варите 10 минут, снова дайте постоять. Так повторите 3—4 раза, пока корки не станут прозрачными.

В конце добавьте 1 чайную ложку лимонной кислоты и ванилин на кончике ножа. Откиньте горячие корки на сито, дайте стечь сиропу, а затем пересыпьте сахарным песком, перемешайте и, встряхивая, удалите лишний сахар. Можно подсушить цукаты в негорячей духовке.

ГРИБЫ И ЯГОДЫ ИЗ ТЕСТА

200 г свиного жира, 100 г сливочного масла, 5 стаканов муки,
3 яйца, 300 г сахарной пудры, 5 столовых ложек сметаны,
1/4 чайной ложки соды.

Возьмите свиной жир, масло, 2 стакана муки. Все это перемешайте, изрубите ножом и положите в морозильную камеру холодильника. Тщательно разотрите яйца с сахарной пудрой и добавьте сметану и соду. Полученную массу смешайте с охлажденной, добавьте еще 3 стакана муки и замесите крутое тесто.

Разделите его пополам.

Из одной половины теста сделайте шляпки (приплюснутые с одной стороны шарики). С нижней стороны шляпки сделайте углубление для ножки. Чтобы оно не заплывало, вставьте в него кусочек чистой бумаги, смоченной подсолнечным маслом. Посадите шляпки на противень — и в духовку.

Вылепите из теста ножки грибов, разрежьте их вдоль и выпекайте. Потом обе части ножки склейте белком, взбитым с сахарной пудрой (на 3 белка — 1/2 стакана сахарной пудры). Этим же белком приклеиваются ножки к шляпкам, из которых предварительно вынута бумага. После того, как грибы высохнут и склеятся, их надо покрасить. Нижнюю часть шляпок и ножки покрывают взбитым белком. Ножки обмакните в мак, тогда грибы будут казаться только что вынутыми из земли. Шляпки можно окрасить краской, сделанной из жженого сахара, кофе, какао (коричневая), клюквы, свеклы, моркови (красная) и т. д.

Грибы и ягоды можно подать отдельно, а можно ими украсить песочный или слоеный торт.

КУЛИЧ

**1 кг муки, 300 г маргарина,
6 яиц (+1 для смазки), 2 стакана сахарного песка,
150 г изюма, 1,5 столовой ложки водки,
1,5—2 стакана молока.**

В теплос молоко добавить дрожжи и 1/2 кг муки.

Отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром до воздушности.

Растопить масло. Желтки с сахаром, масло и ванилин добавить в подошедшую опару. Перемешать и добавить соль.

Взбить 6 белков. Соединить с подготовленным тестом, всыпать остальную муку и водку. Тесто должно получиться негустое. Дать подойти примерно 1 час.

Вымыть изюм, высушить в полотенце и размешать в подошедшем тесте. Тесто выложить в смазанную маслом форму на 1/3 объема (тесто сильно поднимается при выпечке). Дать подойти в форме. Перед выпечкой смазать 1 желтком. Выпекать примерно 1 час при температуре 180° С.

1 белок взбить и смазать готовый кулич.

ШАРЛОТКА

**4 яйца, 1 стакан муки,
1 стакан песка.**

Смазать форму маслом, посыпать сухарями. Нарезать яблоки, выложить на дно, залить тестом.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

**1 пачка маргарина, 2—2,5 стакана муки,
250—300 г сметаны.**

Маргарин порубить с мукой, добавить сметану и поставить на холод на 2 часа (лучше на всю ночь). Раскатывать 3 раза, складывая конвертиком.

КОВРИЖКА

**3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 3 столовые ложки
подсолнечного масла, 50 г сливочного масла,
1 чайная ложка соды, 1 стакан кефира,
3 стакана муки, 1 стакан горячего меда.**

Яйца растереть с сахарным песком и подсолнечным маслом. Затем тщательно перемешать все компоненты и добавить мед.

Если есть гвоздика, то добавить 3—5 штук (измельченных). Можно добавить изюм и орехи. Выпекать при температуре 150—180° С. Сковороду смазать маслом и посыпать сухарями.

КОВРИЖКА МИНДАЛЬНАЯ

Для коврижки весом 1100 г:

**тесто (рецепт дан выше), 1,5 стакана миндаля,
2 яичных желтка для смазки.**

Миндаль очистить, ножом разделить ядро на две половинки. Отобрать самые красивые половинки для украшения коврижки, остальной миндаль поджарить до светло-коричневого цвета, мелко растереть в миндалетерке или в ступке (или в мясорубке) и добавить в тесто в начале замеса. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм, положить на смазанный маслом противень. С поверхности теста снести муку, смазать коврижку желтком. Затем тупой стороной ножа разметить на равные части и каждую часть украсить половинкой миндаля. Выпекать коврижку в течение 30—40 минут при температуре 190—200° С. После выпечки разрезать коврижку по намеченным линиям на отдельные части.

КОВРИЖКА ЛИМОННАЯ

Для коврижки весом 1 кг:

**3 стакана муки, 1 лимон,
1/2 стакана сахарного песка,
яичный желток для смазки.**

Половину приготовленного теста раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, края пласта смазать яйцом. Вымыть лимон и растереть на терке, удалив семена. Растертый в виде пюре лимон перемешать с сахаром и нанести на пласт равномерным слоем. Края пласта, смазанные яйцом, оставить свободными, сверху положить второй пласт и края верхнего пласта плотно прижать к нижнему пласти так, чтобы они слиплись. Поверхность смазать яйцом и вилкой сделать разные рисунки. Выпекать коврижку в течение 30—40 минут при температуре 190—200° С. После выпечки и охлаждения разрезать коврижку на прямоугольные части любой величины.

СУХАРИКИ

**3 яйца, 1 стакан сахара, 500 г зерен миндаля,
300 г изюма, мука, немного соды.**

Желтки растереть с сахаром, белки взбить. Все перемешать и положить муки так, чтобы можно было раскатать.

Скатать колбаской, посыпать мукой и испечь. Когда остынет, разрезать и поставить минуты на 2—3 поджариться.

ЛИМОННОЕ МАСЛО

Вкусное салатное масло можно приготовить из лимона и подсолнечного масла. Берем 1 лимон, моем и вытираем насухо. Вилкой наносим частые царапины на кожу лимона и тщательно натираем его солью. Кладем лимон в сухую чистую стеклянную банку и заливаем таким количеством масла, чтобы лимон полностью был погружен в него. Закрываем банку полиэтиленовой крышкой и выдерживаем в темном прохладном месте до 6 месяцев (на банке надо проставить дату). За это время масло приобретет аромат лимона.

Готовое масло переливаем в бутылку и используем для салатов, не забывая о том, что в них надо класть меньше соли, так как масло соленое.

ХВОРОСТ

**3,5 стакана (тонких) муки, 0,25 палочки дрожжей,
0,75 стакана сахарного песка, 1 стакан воды,
2 столовые ложки сливочного масла,
5 яиц, 1 чайная ложка соли.**

Тесто раскатать как на лапшу и разделить в виде фигурок. Выпекать в кипящем подсолнечном масле (чтобы масло не горело, бросьте в него кусочек сырой картофелины). Готовый хворост посыпать сахарной пудрой.

рогалики СМЕТАННЫЕ

**300 г сметаны, 200—300 г пластового мармелада,
1 пачка маргарина, 2 стакана муки.**

Маргарин охладить и натереть на терке, вылить сметану. Перемешать, чтобы не было комочков. Добавить муку, чтобы тесто

было крутое. Раскатывать небольшими лепешками. Разрезать на 8 частей. По краям положить небольшие полоски мармелада и закрутить, начиная с большей стороны. Уложить на противень и поставить в духовой шкаф.

САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ

5 свежих яблок, 3/4 стакана сахарного песка,
3/4 столовой ложки желатина, яичный белок.

Из яблок удалить сердцевину, положить на противень, подлить немного воды и выпекать в течение 20—30 минут при температуре 120—140° С. Охладить и протереть яблоки через сито. В полученное пюре ввести сахарный песок, белок и взбить массу, пока не увеличится в 2 раза в объеме. Ввести растворенный желатин, размешивая, быстро разлить в формочки и охладить.

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

0,5 кг творога, 5 столовых ложек сахара,
5 столовых ложек муки, 5 яиц,
сода, гашенная уксусом.

Все это размешать, сформировать шарики и обжарить во фритюре.

ВОЛОВАНЫ

Волованы — это корбочки, выпеченные из слоеного теста. Наполненные икрой, крабами, мясной или рыбной начинкой, волованы подают в качестве закуски. А если положить в них фрукты, варенье или крем, получится сладкое блюдо. Делают валованы так:

500 г муки, 400 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1 яйцо,
1/2 стакана воды, 1 чайная ложка соли.

Просейте муку, половину ее смешайте на доске с маслом и, раскатав в виде квадрата толщиной в 1,5—2 см, поставьте в холодное место. В оставшуюся муку влейте полстакана воды, лимонный сок или разбавленную лимонную кислоту, добавьте соль и замесите тесто. Скатайте его в шар и дайте полежать 20—30 минут. Затем раскатайте, положите на него приготовленное тесто с маслом и заверните края. Посыпав стол мукой, раскатайте все тесто до толщины 1 см. Потом сложите его вчетверо и на 30—40 минут

поставьте в холодное место. Охлажденное тесто опять раскатайте, снова сложите вчетверо и вновь выдержите в холодном месте. Ту же операцию повторите в третий раз.

Из готового теста раскатайте пласт толщиной 3—4 мм и нарежьте кружки-лепешки. Половину кружков положите на противень, смоченный водой, и смажьте сверху яйцом. Из оставшихся лепешек надо маленькой выемкой вырезать середину. Получившиеся кольца уложите на кружки, лежащие на противне, и слегка прижмите их рукой. Кольца сверху смажьте яйцом, но так, чтобы яйцо не попало на боковые стороны, затем выпекайте в духовке.

варенье ИЗ АБРИКОСОВ

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Абрикосы вымойте, наколите в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварите сироп, залейте им подготовленные абрикосы и в таком виде поставьте на сутки. На другой день сироп слейте, прокипятите, вновь залейте абрикосы и еще раз оставьте на сутки. На третий день сварите абрикосы в этом же сиропе до готовности (пока они не станут прозрачными).

конфеты ИЗ КЛЮКВЫ

1 белок яйца, 1 чашка мелкого сахарного песка, клюква, 1 десертная ложка лимонного сока.

Белок растереть, добавить сахар и лимонный сок. Мешать, пока не загустеет. Обваливать каждую ягоду в этой массе, сложить на блюдо, смазанное сливочным маслом, в один слой и дать подсохнуть.

конфеты СМОРОДИНА В САХАРНОЙ ПУДРЕ

Целые крупные ягоды черной смородины окуните во взбитый белок, выньте, обваляйте в сахарной пудре, и так несколько раз.

коржики МОЛОЧНЫЕ

Для 10 коржиков весом по 80—90 г:

3 стакана муки, 1 стакан сахарного песка,
1/2 стакана молока, 1 яйцо, 100 г маргарина или масла,
1/2 чайной ложки соды, 2 г ванильного сахара.

Муку перемешать с содой и просеять. Молоко с сахаром вскипятить, охладить, добавить ванильный сахар, яйцо, размятый маргарин. Все перемешать в течение 1—2 минут, затем добавить муку и замесить тесто.

Готовое тесто посыпать мукой, раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и зубчатой круглой выемкой вырезать 10 коржиков. Положить их на слегка смазанный жиром противень и выпекать в течение 10—12 минут при температуре 200—220° С.

МУСС КЛУБНИЧНЫЙ

2 стакана клубники, 1/2 стакана сахарного песка,
1 столовая ложка желатина.

Из промытой клубники отжать сок и поставить на холод. В оставшуюся массу залить 2 стакана горячей воды и варить 5—8 минут. Отвар процедить. в стакан холодного отвара ввести желатин. В оставшийся отвар всыпать сахар, довести до кипения, ввести набухший желатин, размешать до полного растворения. Влить в массу отжатый сок. Охладить до 35—40° С и взбить до получения пышной массы. Залить в формы и охладить.

мусс НА МАННОЙ КРУПЕ

5 свежих яблок, 1/2 стакана сахарного песка,
1 столовая ложка манной крупы, 2 стакана воды.

Из яблок удалить сердцевину и отварить, отвар процедить, яблоки протереть и смешать с отваром. Добавить сахарный песок, горячую воду и довести до кипения. Засыпать крупу и варить, помешивая, 15—20 минут.

Смесь охладить до 40° С и взбивать до образования пенообразной массы. Разлить в формочки и охладить.

суфле ЯБЛОЧНОЕ

6 белков, 300 г яблок, 1 стакан сахарного песка,
1 столовая ложка сливочного масла,
2 столовые ложки сахарной пудры,
3/4 стакана молока или сливок.

Яблоки вымыть, очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и семена, положить на противень или в неглубокую кастрюлю и, подлив немного воды, запечь в духовке. Готовые яблоки охладить и протереть через сито. В полученное яблочное пюре добавить сахарный песок и, непрерывно помешивая, проварить до загустения. В горячую смесь добавить взбитые белки, все время помешивая. Небольшую сковороду смазать маслом, уложить на нее горкой суфле, подровнять и запечь в духовке. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой. Отдельно к суфле можно подать молоко или сливки.

мутаки ШЕМАХИНСКИЕ

На 1 кг:

500 г муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан молока,
100 г сахарной пудры, 150 г абрикосового повидла,
100 г сахарного песка, 10 г дрожжей,
1/3 чайной ложки ванилина, соль по вкусу.

Дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплого молока, смешать с мукой и солью. Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1—1,5 часа для подъема.

Абрикосовое повидло уварить с сахарным песком до плотной консистенции и охладить.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, смазать растопленным маслом и разрезать в форме треугольников. На каждый положить начинку и завернуть трубочкой.

Выпекать в духовке при температуре 190—200° С 10—15 минут. Готовое изделие посыпать сахарной пудрой.

ФЯСЯЛИ

На 1 кг:

800 г муки, 50 г сахара, 20 г дрожжей,
100 г топленого масла, соль по вкусу.

Муку просеять и, добавляя сухие дрожжи, воду и соль, замесить крутое тесто. Поставить его в теплое место на 1,5—2 часа, чтобы

подошло. Затем промесить, разделить на куски по 100 г и раскатать толщиной 0,5 см.

Сверху тесто смазать маслом, сложить в 5—6 слоев, нарезать прямоугольниками, свернуть в рулет и в вертикальном направлении надавить ладонью их так, чтобы образовалась круглая лепешка (фясяли) диаметром 10—12 см, толщиной 1,5—2 см. Лепешку с обеих сторон обжарить на сковороде в масле. Сверху фясяли посыпать сахарной пудрой.

ШОР-КОГАЛ

На 1 кг:

700 г муки, 300 г топленого масла, 1 яйцо,
10 г прессованных дрожжей, 1/3 чайной ложки перца,
0,1 г шафрана, по 1/2 чайной ложки корицы,
ореха мускатного, мака, соль по вкусу.

Муку просеять и 1/10 часть оставить для начинки. В остальную муку добавить воду, дрожжи, соль и замесить крутое тесто, в которое влить настой шафрана. Муку, оставленную для начинки, смешать с топленным маслом, перцем, солью, мускатным орехом и корицей.

Тесто нарезать кусочками, раскатать на кружки, смазать маслом. Затем завернуть в виде рулета, который перекрутить жгутом и смять в лепешку. Начинку положить в середину лепешки, сверху смазать яйцом, взбитым с добавлением шафрана, посыпать маком и выпекать в духовке при температуре 230—240° С 25—30 минут.

КЮЛЬЧА ЛЕНКОРАНСКАЯ

На 1 кг:

650 г муки, 10 г дрожжей, 60 г сахара, 100 г сахарной пудры,
150 г топленого масла, 1 яйцо, 30 г сметаны, 0,1 г шафрана,
1 чайная ложка мака, соль по вкусу.

Просеянную муку соединить с разведенными в теплой воде дрожжами и поставить опару на 2,5—3 часа.

Затем в тесто добавить масло, яйцо, настой шафрана, соль. Все тщательно перемешать. Разделить тесто на кусочки весом по 100 г и придать им круглую форму. Сверху смазать яйцом, посыпать маком и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Выпекать в духовке при температуре 170—180° С 25—30 минут.

БАДАМ ПУРИ

На 1 кг:

400 г муки, 200 г сметаны, 200 г миндаля,
1 стакан сахарного песка,
1 столовая ложка сахарной пудры,
60 г сливочного масла, 1/3 чайной ложки толченого
кардамона, соль по вкусу.

Сначала приготовить начинку. Очищенный миндаль размельчить в мясорубке и перемешать с сахарным песком.

Зерна кардамона растолочь в ступке, добавить в начинку и хорошо размешать.

Замесить тесто из муки и сметаны. Выложить его на стол и разделить на куски весом 300 г. Каждому придать форму колобка, раскатать в круг толщиной 2 мм, смазать маслом и свернуть трубочкой, которую разрезать на небольшие куски. Снова сделать колобок и раскатать до толщины 5—6 мм. Затем в центр круга положить начинку, перегнуть посередине и края теста соединить.

Выпекать при температуре 170—180° С 25—30 минут. Готовые изделия охладить и посыпать сахарной пудрой.

КУБА ТЫХМАСЫ

На 1 кг:

650 г муки, 60 г топленого масла, 200 г сливочного маргарина,
2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан сахара,
1 чайная ложка прессованных дрожжей, 1/10 чайной ложки
шафрана, специи (орех мускатный), соль по вкусу.

В кастрюлю налить молоко, разбавленное наполовину водой. Добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, яйца, размягченный сливочный маргарин, соль. Все тщательно перемешать. Затем, непрерывно помешивая, постепенно засыпать муку. Тесто поставить в теплое место на 40 минут.

Отдельно приготовить начинку. Для этого муку, сахар, специи, масло топленое (из общего количества, предусмотренного рецептурой) перемешать до образования однородной и рассыпчатой массы. Тесто раскатать толщиной 1,5—2 мм, свернуть в рулет и нарезать на кусочки. В середину каждого положить начинку и сделать булочки (тыхмасы). На смазанный маслом лист выложить тыхмасы, сверху смазать яйцом с настоем шафрана и поставить в теплое место на 20—25 минут.

Выпекать при температуре 160—180° С 35—40 минут.

НАН АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ

На 1 кг:

300 г муки, 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры,
80 г изюма, 50 г цукатов, 3 яйца, 50 г орехов фундук,
1 стакан сахара, 1 столовая ложка патоки,
1 чайная ложка аммония, 0,1 г шафрана.

В кастрюле перетереть сливочное масло, добавить сахарную пудру и снова перетереть до однородной массы. В другой кастрюле взбить предварительно охлажденные белки до образования пышной и устойчивой пены.

Очистить орехи. Ядра раздробить на мелкие кусочки размером 2—3 мм.

Положить в кастрюлю перемешанное с сахаром сливочное масло, взбитые белки, желтки, шафран, изюм, разрезанные на мелкие кусочки цукаты, раздробленные орехи и аммоний. Все тщательно перемешать. Затем небольшими порциями добавлять муку и размешать еще раз. Готовое тесто разделить на порции. Каждой придать форму батона диаметром 30—35 мм и уложить на противень, покрытый пергаментом. Выпекать при температуре 180—200° С 20—25 минут. Готовый нан сверху смазать помадкой.

ШАКЕР БУРА

На 1 кг:

300 г муки, 100 г топленого масла, 1 столовая ложка сметаны,
1 яйцо, 10 г дрожжей, 1,5 стакана сахара,
350 г очищенного миндаля или фундука,
1/3 чайной ложки кардамона, соль по вкусу.

Просеянную муку смешать со сметаной, яйцом, топленым маслом, разведенными в теплой воде дрожжами и замесить крутое тесто. Поставить его на 1—1,5 часа в теплое место, чтобы подошло. Затем раскатать толщиной 2 мм и нарезать кружочками диаметром 10 см. Орехи измельчить и смешать с сахаром и кардамоном. На одну половину положить начинку, накрыть другой половиной, завернуть пирожок, края защипать. На поверхности сделать щипцами различные узоры, затем положить на противень и выпекать в духовке при температуре 200—230° С 25 минут.

ШАКЕР ЧУРЕК

На 1 кг:

600 г муки, 250 г топленого масла, 300 г сахарной пудры,
1 яйцо, 1/4 чайной ложки ванильной эссенции, соль по вкусу.

Муку просеять, в середине сделать воронку и в нее положить топленое масло, сахарную пудру, ванильную эссенцию, соль. Все тщательно растереть до образования крутого теста. Придать ему яйцеобразную форму.

Шакер чурек сверху смазать яичным желтком и выпекать в духовке при температуре 180—200° С 25—30 минут.

ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ

На 1 кг:

250 г муки, 130 г топленого масла,
1 столовая ложка сметаны, 1 яйцо, 10 г дрожжей,
250 г фундука или очищенного миндаля, 300 г сахарного песка,
1/2 чайной ложки кардамона, 0,5 шафрана.

Развести теплой водой дрожжи, добавить муку, сметану, яйцо, масло, соль. Замесить тесто и раскатать его толщиной 0,5 мм.

На смазанный маслом противень разложить тесто. Сверху посыпать начинкой из орехов, смешанных с сахаром, и закрыть вторым слоем теста. Затем смазать маслом и снова посыпать начинкой. Так составить несколько слоев.

После этого пахлаву разрезать на ромбы размером 10×4 см. Верхний слой смазать желтком, смешанным с настоем шафрана. В середину каждого ромба положить половинку ореха.

Выпекать при температуре 80—200° С 35—40 минут. Затем пахлаву сверху смазать сиропом или медом и снова поставить на 5 минут в духовку.

ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ С ОРЕХАМИ

На 1 кг:

400 г муки, 150 г миндаля, 1 стакан сахарного песка,
1 чайная ложка дрожжей, 2 столовые ложки меда,
150 г топленого масла, 1/2 яичного желтка,
1/3 чайной ложки кардамона, соль по вкусу.

В кастрюлю налить воду, развести в ней дрожжи и перемешать. Затем, продолжая помешивать, засыпать муку и замесить тесто. Выложить его на стол и оставить на 30 минут, чтобы тесто подошло.

Очищенный миндаль пропустить через мясорубку. Затем положить в кастрюлю и перемешать с сахаром и кардамоном.

Тесто раскатать толщиной 2 мм, положить на противень, предварительно смазанный маслом. Сверху полить растопленным маслом, покрыть другим слоем теста, который также смазать маслом. Чередовать через каждые два слоя теста слой начинки.

Пахлаву сверху смазать яичным желтком и разрезать на кусочки в виде ромбов весом по 80—100 г.

Выпекать при температуре 170—180° С 30—35 минут. Готовую пахлаву сверху залить маслом и затем — медом.

КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ

На 1 кг:

600 г муки, 350 г сливочного масла, 1 белок яйца,
30 г яблочного или абрикосового пюре,
30 г сахара, соль по вкусу.

Сливочное масло тщательно растереть с сахаром, постепенно добавляя белок и просеянную муку. Все это перемешать. Затем тесто положить в кондитерский мешок с зубчатой трубкой и выдавить его на сухой противень в виде ромашки, в центр которой положить предварительно нагретое пюре.

Курабье выпекать при температуре 250° С 10 минут.

НАПИТКИ

САХАРНЫЙ СИРОП — 100 г сахара растворить в 100 г горячей воды, довести до кипения, снимая пену, и процедить.

ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП — 50 г сахара, 12,5 г сливочного масла, 50 г какао и 125 г воды.

В 25 г воды растворить какао, в 100 г горячей воды растворить сахар и масло, довести до кипения, непрерывно помешивая, ввести какао и дать хорошо прокипеть. Когда немного остынет, налить в бутылку, закупорить и можно хранить.

КОКТЕЙЛИ с фруктами содержат большое количество дробленого льда (до 0,5 объема бокала). Крепость до 8 градусов.

Если по рецептуре предусмотрена газированная вода или шампанское, то их необходимо наливать перед употреблением и не размешивать коктейль.

ВИШНЯ В ЛИКЕРЕ

Шоколадный крем или ликер — 40 г, лимонный сок — 20 г, шампанское — 100 г, лед, 5—6 консервированных или свежих вишен, настоянных на ликере. К напитку можно взбить сливки.

ФРУКТЫ В ШАМПАНСКОМ

Сахарный сироп — 20 г, фрукты ассорти — 10 г, шампанское — 100 г, лед.

АПЕЛЬСИНЫ В КРАСНОМ ВИНЕ

Сухое красное вино — 60 г, апельсиновый сок — 40 г, сахарный сироп — 20 г, 2—3 апельсиновые дольки, лед.

ВИШНЯ В РОМЕ

Ром — 40 г, ликер вишневый — 20 г, красное столовое вино — 100 г, лимонный сок — 20 г, вишневый сироп — 20 г, 6—8 вишен, настоянных на коньяке, лед. Бокал доливают красным столовым вином.

КЛУБНИКА В ПОРТВЕЙНЕ

Клубничная наливка — 20 г, лимонный сок — 10 г, сахарный сироп — 10 г, клубника свежая — 30 г, белый портвейн — 100 г, лед.

АПЕЛЬСИНЫ В ВЕРМУТЕ

Белый десертный вермут — 80 г, водка — 20 г, ликер апельсиновый — 20 г, апельсиновые дольки, лед.

КАКАО-КОБЛЕР

Шоколадный крем или ликер — 40 г, лимонный сок — 20 г, сахарный сироп — 10 г, шампанское — 80 г, лед. К этому напитку можно добавить взбитые сливки — 20 г.

КОФЕ-КОБЛЕР

Коньяк — 20 г, кофейный ликер — 20 г, кофейный настой — 60 г, мороженое — 50 г. Все компоненты сливают в бокале, а затем кладут шарики мороженого.

БАНКЕТНЫЙ

Шампанское — 20 г, вино виноградное белое — 20 г, мускат белый — 10 г, ликер «Бенедиктин» — 5 г, коньяк — 5 г, фрукты консервированные — 5 г. Все компоненты смешиваются с пищевым льдом. Разливают в рюмки для мадеры (75 г) и добавляют консервированные фрукты (ягоды вишни или черешни).

КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ

Подаются хорошо охлажденными. Гарнир — консервированная вишня или «пьяная» вишня (свежую вишню накалывают и в течение суток выдерживают в коньяке, водке или роме).

КОНЬЯК С САХАРОМ

Коньяк — 50 г, апельсиновая настойка — 30 г, кусочек сахара, 1 вишня, кружок лимона, лед.

Наливают настойку, сахар, лед, коньяк и слегка перемешивают ложкой, затем кладется вишня. Рюмка украшается кружком лимона.

КОНЬЯК С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ

Коньяк — 40 г, белый десертный вермут — 10 г, виноградный сок — 25 г, 2—3 кубика льда.

В стакане со льдом смешивают все компоненты, подают в небольшом конусообразном бокале.

КОНЬЯК С ТМИННОЙ НАСТОЙКОЙ

Коньяк — 20 г, портвейн красный — 20 г, тминная настойка — 10 г, белый десертный вермут — 20 г, кружок лимона, 2—3 кубика льда. В колоколообразный бокал со льдом сливают все компоненты и слегка перемешивают.

ВОДКА С ВЕРМУТОМ

Водка — 30 г, белый крепкий вермут — 10 г, одна маслина, 2—3 кубика льда.

Водку и вермут смешивают в широком конусообразном бокале со льдом и кладут маслину.

ЦАРСКАЯ ВОДКА

Водка — 60 г, белый десертный вермут — 10 г, апельсиновая настойка — 10 г, перцовая настойка — 10 г, 3—4 кубика льда.

КИНГ ВОДКА — все компоненты смешиваются в стакане со льдом и подаются в конусообразном бокале.

МЕРИ

Водка — 50 г, томатный сок — 25 г, лимонный сок — 5 г, перец, соль. Все компоненты хорошо охлаждают и смешивают в бокале, посыпают перцем и солью.

ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ

Водка — 30 г, вишневый ликер — 10, вишневый сок — 10 г, сахарный сироп — 10 г, лимонный сок — 20 г, кружок лимона или апельсина, лед.

Все компоненты смешивают в стакане со льдом, через ситечко сливают в широкий фужер, предварительно наполнив его на одну треть льдом. В напиток кладут кружок лимона или апельсина.

ГРЕНАДА

Ром — 40 г, сахарный сироп — 10 г, лимонный сок — 20 г, 3—4 кубика льда, долька лимона.

Все компоненты смешивают в стакане со льдом, сливают в фужер и посыпают молотой корицей.

ЗОЛОТОЙ ШАР

Водка — 40 г, настойка «Золотая осень» — 20 г, апельсиновый сок — 20 г, содовая или газированная вода — 20 г, «пьяные» вишни, лед.

В большой конусообразный бокал кладут лед, вливают ликер, водку и апельсиновый сок, опускают вишни и доливают содовой или газированной водой. Бокал украшают сахарным ободком «иней».

ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Подаются после еды в широких конусообразных бокалах.

СОЛНЕЧНЫЙ

Водка — 30 г, белый десертный вермут — 20 г, ананасовый сок (сок манго) — 20 г, ананасы (абрикосы) — 5—10 г, лед.

В бокал кладут мелко нарезанные ананасы, а затем добавляют все остальные компоненты.

ЯБЛОЧНЫЙ

Водка — 20 г, яблочная настойка — 40 г, апельсиновый ликер — 20 г, шампанское — 60 г, кружок лимона, лед.

Все компоненты, кроме шампанского, смешивают в стакане со льдом, а затем выливают в широкий бокал и добавляют шампанское.

КАРУСЕЛЬ

Водка — 20 г, апельсиновый ликер — 20 г, крепкий красный вермут — 20 г, шампанское — 60 г, вишня, лед.

В стакане со льдом смешивают водку, ликер и вермут, охлажденную смесь наливают в конусообразный бокал, кладут вишни и добавляют шампанское.

ЖАР-ПТИЦА

Ром — 20 г, апельсиновый ликер — 20 г, апельсиновый сок — 20 г, сахарный сироп — 10 г, «пьяные» вишни (ромовые), цедра лимона, лед.

Все компоненты перемешивают в стакане со льдом и наливают в бокал. Добавляют 4—5 вишен. Из лимонной цедры выдавливают на поверхность напитка немного масла.

АЛАЯ РОЗА

Портвейн красный — 60 г, апельсиновый ликер — 20 г, коньяк — 20 г, сахарный сироп — 10 г, кружок апельсина, лед.

В высокий конусообразный бокал со льдом вливают все компоненты и слегка перемешивают. Бокал украшают кружком апельсина.

СУХОЕ ВИНО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ

Сухое белое вино — 60 г, апельсиновый сироп — 40 г, содовая или газированная вода, лед.

Апельсиновый сироп смешивают в высоком конусообразном бокале со льдом и добавляют содовую или газированную воду.

ТАЕЖНЫЙ

Кусочек сахара, веточка мяты, кружок лимона, вишня, шампанское — 150 г, лед.

На спиртовке или газовой горелке обжигают кусочек сахара до темно-коричневого цвета, кладут в бокал, добавляют лед, веточку мяты и вишню, украшают кружком лимона и наливают охлажденное шампанское.

МУСКАТЕЛЬ С ШАМПАНСКИМ

Мускат белый (мускатель) — 40 г, шампанское сладкое (полусладкое) — 60 г, свежий или консервированный виноград, лед.

В высоком фужере со льдом смешать все компоненты и положить 4—5 ягод винограда.

СЕНСАЦИЯ

Портвейн белый — 60 г, коньяк — 20 г, виноградный сок — 20 г, лимонная цедра, лед.

В стакане со льдом смешать все компоненты. Подавать в шарообразном бокале, украсив его спиралью из цедры лимона.

АСТРА

Ром — 30 г, ананасовый сок (сок манго) — 10 г, белый десертный вермут — 20 г, лимонный сок — 10 г, сахарный сироп — 10 г, лед. Все компоненты смешать в стакане со льдом и налить в бокал.

КРЫМСКАЯ РОЗА

Мускат белый (мускатель) — 20 г, ликер розовый — 20 г, шампанское — 60 г, вишни свежие или консервированные, лед.

Мускат и ликер смешивают в стакане со льдом, переливают в широкий бокал, украшенный сахарной корочкой. В бокал кладут 4—5 вишен и вливают шампанское.

ОДУВАНЧИК

Апельсиновый ликер — 20 г, белый десертный вермут — 40 г, сухое шампанское — 60 г, апельсиновый сок — 20 г, одна вишня, лед.

Все компоненты, кроме шампанского, смешивают в стакане со льдом и вливают в конусообразный бокал, добавляют шампанское и кладут вишню.

МАГНОЛИЯ

Ром — 20 г, апельсиновый сок — 20 г, малиновый ликер — 20 г, взбитые сливки — 5 г, лед.

Все компоненты смешивают в стакане со льдом, наливают в бокал, а сверху кладут взбитые сливки. Подают с соломинкой и ложечкой.

СЛИВОВЫЙ

Сливовая настойка — 20 г, сливовый сок — 40 г, сахарный сироп — 20 г, шампанское сладкое (полусладкое) или газированная вода — 60 г, кружок апельсина, лед.

Все жидкие компоненты, кроме шампанского, смешивают в стакане со льдом, наливают в высокий конусообразный бокал, добавляют шампанское и украшают бокал кружком апельсина.

ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА

Вишневая настойка — 60 г, белый десертный вермут — 20 г, лимонная цедра, лед.

В стакане со льдом смешивают настойку и вермут и вливают в шарообразный бокал. Напиток украшают спиралью лимонной цедры.

ГЛИНТВЕЙН

Белое или красное вино — 1 литр, сахар — 5—6 столовых ложек, гвоздика — 5 штук, корица по вкусу.

Все перемешать, прокипятить и процедить. Подавать горячим в высоких бокалах.

ГЛИНТВЕЙН С ЖЕЛТКАМИ

Столовое белое вино — 1 литр, гвоздика — 3—4 штуки, вода — 1/4 л, сахар — 4 столовые ложки, желток — 2.

В вино добавить гвоздику и прокипятить. Растереть добела желтки с сахаром. Полученную массу поставить на огонь (небольшой) и очень тонкой струйкой, помешивая, влить в нее горячее вино. Затем желтки с вином взбить до образования пены, не доводя до кипения.

ФРУКТОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Яблочный сок — 500 г, лимонная цедра, кагор — 300 г.

Смешать яблочный сок, цедру и кагор и довести до кипения.

КОКТЕЙЛИ

Коктейль со сливками и медом

Хорошо смешать несколько кубиков мелко наколотого пищевого льда с 2 столовыми ложками меда, 2 рюмками коньяка и 4 столовыми ложками сливок.

Коктейль лимонный

Сок одного или двух лимонов, 1 яичный желток, 1/2 стакана столового вина, сахарный песок (по вкусу) и мелко наколотый лед смешивать миксером в течение 50—60 сек.

Коктейль апельсиновый

Смешать $\frac{3}{4}$ стакана апельсинового сока, 1 яичный желток, 1 чайную ложку меда, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонного сока.

Коктейль яблочный

Смешать 1 стакан яблочного сока, сок 1 лимона, 1 столовую ложку меда, добавить несколько кубиков льда.

Коктейль малиновый

Смешать $\frac{1}{2}$ стакана малинового сока, 100 г сливочного мороженого и $\frac{1}{2}$ стакана молока.

КРЮШОНЫ

Крюшон «Белое вино»

Смешать 800 г белого столового виноградного вина, 50 г ликера, 50 г коньяка, 200 г апельсинов (очищенных от корки и от зерен и нарезанных кружочками), сахарный песок — по вкусу.

Крюшон апельсиновый

Очистить от корки и зерен 3 апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона, нарезать их кружочками. Положить все в посуду для крюшона, посыпать сахарной пудрой (150 г) и оставить на полчаса. Потом залить $\frac{1}{2}$ л белого и $\frac{1}{4}$ л красного вина, прибавить 1 рюмку коньяка и 1 рюмку ликера и поставить на лед. Можно перед подачей на стол добавить $\frac{1}{2}$ бутылки охлажденного шампанского.

Крюшон из клубники

Перебрать и промыть $\frac{1}{2}$ кг клубники, откинуть ее на дуршлаг и дать стечь воде, переложить в глубокую эмалированную или стеклянную посуду. Посыпать сахарным песком ($\frac{1}{2}$ кг) и сбрызнуть водой ($\frac{1}{2}$ стакана). Поставить в холодильник на 2—3 часа, затем залить 1 л белого вина и поставить в холодильник еще на 1—2 часа. Перед подачей к столу влить в полученную смесь 2 бутылки (по $\frac{1}{2}$ л) газированной воды или 1 бутылку полусухого шампанского.

ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

КОНЬЯЧНЫЙ



Коньяк — 60 г, лимонный сок — 20 г, сахарный сироп — 10 г, газированная вода — 110 г, лед.

В бокале со льдом слегка перемешивают коньяк, лимонный сок, сахарный сироп, а затем в охлажденную смесь добавляют газированную воду.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Водка — 20 г, апельсиновая настойка — 20 г, апельсиновый сок — 20 г, лимонный сок — 20 г, сахарная пудра, газированная вода — 70 г, лед.

Все компоненты, кроме газированной воды, смешивают в стакане со льдом. Охлажденную смесь выливают через сито в высокий широкий конусообразный бокал и добавляют газированную воду. Сверху напиток посыпают сахарной пудрой (ее надо брать немного).

КИЗИЛОВЫЙ

Белосухое вино — 40 г, кизилковый ликер — 20 г, лимонный сок — 20 г, сахарный сироп — 20 г, содовая или газированная вода — 100 г, лед.

Все смешивается в высоком бокале со льдом, а затем добавляется содовая (газированная) вода.

ЗОЛОТОЙ ШАР

Вишневый ликер — 20 г, водка — 40 г, апельсиновый сок — 40 г, содовая или газированная вода — 100 г, сахарная пудра — 5 г, лед.

В бокале с сахарным ободком смешивают со льдом все компоненты и кладут вишни, предварительно промытые, наколотые и выдержанные в коньяке 2—3 часа. По вкусу доливают содовую.

ОСВЕЖАЮЩИЙ

Лимонный сок — 20 г, сахар — 1 кусочек, шампанское — 130 г, кружок лимона, лед.

ГРАНАТОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ

Коньяк — 20 г, гранатовый сок — 20 г, лимонный сок — 40 г, шампанское сладкое (полусладкое) — 60 г, 2—3 кубика льда.

ВИШНЕВО-МАЛИНОВЫЙ

Вишневая настойка — 40 г, лимонный сок — 40 г, малиновый сироп — 40 г, газированная вода — 100 г, лед.

ШАМПАНСКОЕ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

Лимонный сок — 20 г, кусочек сахара, шампанское — 100 г, половина кружка лимона, лед.

ЗАКАТ

Вишневый сок — 20 г, лимонный сок — 20 г, шампанское сладкое (полусладкое) — 100 г, «пьяные» вишни, кружок лимона, лед.

КИСЛЫЙ

Лимонный сок — 80 г, сахарный сироп — 20 г, белый портвейн — 30 г, содовая или газированная вода — 70 г, лед.

ПОДСНЕЖНИК

Апельсиновый ликер — 20 г, виноградный сок — 20 г, шампанское — 150 г, вишня, лед.

САХАРНЫЙ

Коньяк — 10 г, апельсиновая настойка — 10 г, сладкое шампанское — 80 г, кусочек сахара, лед.

Обжечь сахар до темно-коричневого цвета.

БИМ-БОМ

Водка — 20 г, вишневый ликер — 20 г, лимонный сок — 20 г, шампанское или газированная вода — 100 г, апельсиновые или лимонные дольки, лед.

Смешать в стакане со льдом, вылить в широкий бокал с дольками на дне и долить шампанским.



ШАМПАНСКОЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

Апельсиновый сок — 20 г, один кусочек сахара, шампанское — 100 г, половина кружка апельсина, лед.

МЯТНЫЙ

Водка — 20 г, мятный ликер — 20 г, лимонный сок — 20 г, сахарный сироп — 10 г, газированная вода — 100 г, лед.

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ

Коньяк — 20 г, настойка «Золотая осень» — 20 г, шампанское сладкое (полусладкое) — 60 г, «пьяные» вишни, лед.

ВОДКА С ШАМПАНСКИМ

Водка — 40 г, ром — 10 г, сахарный сироп — 10 г, лимонный сок — 40 г, ромовые вишни, шампанское сладкое (полусладкое) — 100 г, 3—4 кубика льда.

КОНЬЯК С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ И ШАМПАНСКИМ

Коньяк — 20 г, ликер апельсиновый — 20 г, апельсиновый сок — 20 г, лимонный сок — 10 г, шампанское — 80 г, лед.

ИГРИСТЫЙ

Шампанское — 50 г, ликер «Южный» — 15 г, ликер «Ароматный» — 15 г, сахарный сироп — 10 г, лимонный сок — 5 г, 4—5 кубиков льда.

ЛИМОНАД

Шампанское — 50 г, ликер лимонный — 20 г, сахарный сироп — 30 г, лимонный сок — 35 г, лед.

КУРОРТНЫЙ

Ликер «Ароматный» — 30 г, ликер «Розовый» — 10 г, шампанское — 50 г, сок лимонный — 20 г, лед.

В ПОЛЕТ

Шампанское — 55 г, настойка рябиновая — 30 г, ликер «Ванильный» — 10 г, лед.

АРИСТОКРАТИЧЕСКИЙ

Ликер «Розовый» — 20 г, водка «Столичная» — 30 г, шампанское — 50 г, лед.

СУХОЕ ВИНО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

Сухое белое вино — 80 г, лимонный сок — 10 г, апельсиновый сок — 40 г, содовая или газированная вода — 80 г, лед.

КРЕЩАТИК

Водка — 30 г, ликер «Шартрез» — 20 г, сок персиковый — 10 г, шампанское — 40 г, персики — 5 г, вишни — 5 г.

Персики нарезать мелкими кусочками, а вишни класть целыми.

СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

МАЯК

Ликер «Шартрез» — 20 г, яичный желток, коньяк — 20 г.

МЕДОВЫЙ

Медовое вино — 20 г, яичный желток, коньяк — 20 г.

Напитки с легко перемешивающимися компонентами готовят в высоком стакане объемом не менее 0,5 литра, перемешивают ложечкой с длинной ручкой.

Коктейли с большим содержанием алкоголя готовятся в стакане 50—100 г, а с небольшим — объемом 100—200 г.

Сахарный ободок ИНЕЙ

Края бокала на один сантиметр смачивают соком лимонной или апельсиновой дольки и опускают бокал в тарелку с сахарной пудрой. Бокал наполняется до ободка, украшается для десертных и фруктовых коктейлей.

Крепкие коктейли, крушоны украшаются лимоном. Ломтик разрезается радиально и надевается на край бокала. Если подается половина дольки, то надрез делается между коркой и мякотью.

Для коктейлей фрукты режутся на мелкие кубики. Целые ягоды накалываются на деревянные или пластмассовые палочки и опускаются в бокал при подаче.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ, ЧТО

К СЫРУ — сухое красное вино, можно пиво. Сыры подаются между последним блюдом и десертом.

К ЗАКУСКАМ — водка сильно охлажденная. Может быть сухое вино (белое), сухой вермут.

К РЫБЕ, МОЗГАМ, ПТИЦЕ (ЦЫПЛЯТА, ИНДЮШКА), ТЕЛЯТИНЕ — вино белое сухое или полусухое.

К УТКЕ, ГУСЮ — вино красное сухое.

К ГОВЯДИНЕ, СВИНИНЕ, БАРАНИНЕ, ДИЧИ — вино красное сухое или пиво.

К ДЕСЕРТУ — белое или красное вино полусладкое или сладкое. Можно и муссирующие вина, сладкие или полусладкие.

К КОФЕ — ликер, коньяк.

Во время ужина не подаются коктейли и алкогольные напитки с газированной водой.

Шампанское можно подавать ко всем блюдам от закусок до десерта, но к блюдам соленым — сухое шампанское.

Белые вина подают охлажденными. Красные сухие и полусухие — комнатной температуры. Пиво — чем холоднее, тем лучше. Красные вина полусладкие и сладкие — слегка охлажденными, вермут — охлажденным, муецирующие вина, водку — сильно охлажденными, коньяк — комнатной температуры.

Белое вино подается в довольно больших рюмках на длинной ножке, красное сухое — в приземистых, «пузатых» рюмках, десертные вина и вермут — в рюмках средней величины, на не очень высокой ножке (вермут и коктейли можно подавать в высоких стаканах).

К винам, таким, как мадера, херес, можно подавать цветные рюмки. Шампанское — как в высоких фужерах, так и в чашеобразных «шампанках». Напитки, которые пьют через соломинку, подают в фужерах или стаканах. Алкогольные напитки со льдом или газированной водой подают в стаканах, и чем они выше, тем лучше. Коньяк подают в рюмках-шариках, которые могут быть большими, хотя коньяку наливаем немного; водку и ликер — в маленьких рюмках на ножках или без них.

Вино нужно наливать на $3/4$ рюмки. Крепкие напитки, которые подаем со льдом или газированной водой, наливаем на полтора пальца.

ТАБЛИЦА МЕР ПРОДУКТОВ

Наименование продуктов	Вес продуктов в граммах			
	чайный стакан	граненый стакан	столовая ложка	чайная ложка
Арахис очищенный	175	140	25	8
Варенье	330	270	50	17
Вишня свежая	190	150	30	—
Вода	250	200	18	5
Желатин в порошке	—	—	15	5
Изюм	190	155	25	7
Кислота лимонная	—	—	25	8
Клубника свежая	150	120	25	—
Корица молотая	—	—	20	8
Кофе молотый	—	—	20	7
Крупа гречневая	210	165	25	7
Кукурузная мука	160	130	30	10
Ликер	—	—	20	7
Мак	—	135	18	5
Малина свежая	140	110	20	—
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло слив. растопл.	240	185	17	5
Масло растительное	240	190	17	5
Миндаль (ядро)	160	130	30	10
Молоко сгущенное	—	—	30	12
Молоко сухое	120	100	20	5
Молоко цельное	225	204	18	5
Мука картофельная	180	150	30	10
Мука пшеничная	160	130	30	10
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10
Перец молотый	—	—	—	5
Порошок какао	—	—	25	9
Пюре фруктово-ягодное	350	290	50	17
Рис	240	180	30	10
Сало	180	160	20	6
Сахар пиленый	200	140	—	—
Сахарный песок	230	180	25	10
Сахарная пудра	180	140	25	10
Сливки	250	200	14	5
Сметана	250	210	25	10
Сода питьевая	—	—	28	12
Соль	—	—	30	10
Уксус	—	—	15	5
Хлопья кукурузные	50	40	7	2
Хлопья овсяные	100	80	14	4
Хлопья пшеничные	60	50	9	2
Черная смородина	180	130	30	—
Яичный порошок	100	80	25	10

Наименование продуктов	Вес в граммах 1 штуки
Сахар пиленый	9
Яйцо (без скорлупы)	43
Белок из яйца	23
Желток из яйца	20

Наименование продуктов	Кол-во штук в чайном стакане
Сахар пиленый	22
Яйцо (без скорлупы)	6
Белок из яйца	11
Желток из яйца	12

ПИЩЕВЫЕ КРАСКИ

1. Белую окраску дают: сахарная пудра, помада, молоко, сливки, сметана, белые кремы.
2. Желтая окраска получается: от лимонной цедры, от морковной массы, приготовляемой из равных частей масла и растертой моркови, обжаренной в течение 3—5 минут до размягчения и процеженной через марлю или ситечко.
3. Зеленую окраску получают: смешивая желтую с синей, отжимая зеленый сок, а также пропуская шпинат через мясорубку, добавляя такое же количество воды, доводя почти до кипения и протирая шпинат сквозь частое сито.
4. Коричневую окраску дает: крепкий кофейный настой или жженка, представляющая собой пережженный сахар. Жженку готовят следующим образом: насыпают на сковороду столовую ложку сахарного песка и, помешивая, нагревают на небольшом огне, пока сахар не сделается темно-коричневым и будет выделять дым. Продолжая мешать, постепенно добавляют половину стакана горячей воды и мешают до растворения комков. Получившийся клейкий темно-коричневый раствор процеживают через марлю или ситечко и хранят в бутылке. Мешать нужно осторожно, длинной лопаточкой или палочкой во избежание разбрызгивания горячего жженого сахара. При недостаточном прожигании сахара окраска будет слабой, а пережженный сахар свернется в твердый комок, и жженки получится мало.
5. Красная и розовая окраски получаются при добавлении: соков малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, вишни; красных сиропов, варенья, вина; краснокочанной капусты или свеклы, которые мелко нарезают, заливают таким же количеством подкисленной воды, доводят почти до кипения и процеживают.
6. Оранжевую окраску дает смесь желтой и красной краски, а также сок апельсиновой и мандариновой цедры.
7. Синяя окраска получается от красителя индиго-кармина, представляющего собой синевато-черную пасту, которая, растворяясь в воде, образует раствор чисто-синего цвета.
8. Фисташковая окраска получается при смешении желтой краски с небольшим количеством синей.
9. Шоколадную окраску можно получить при добавлении шоколада или какао-порошка, а также при смешивании жженого сахара с красной краской.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Не следует думать, что приведенные рецепты являются чем-то непреложным. Если у вас отсутствует в нужном количестве какой-либо компонент, всегда можно подобрать другие весовые соотношения продуктов, входящих в рецепт, а иногда даже заменить его другим подходящим продуктом.

Приготовление кондитерских изделий требует богатой фантазии и творческого подхода. Не следует стараться взвесить исходные продукты с большой точностью. Таблица мер продуктов поможет вам обойтись без весов. Комбинируя весовыми соотношениями исходных продуктов, добавляя различные пряно-вкусовые и ароматические приправы, вы каждый раз придаете изделию иной вкус. Получив основные навыки в приготовлении кондитерских изделий, не останавливайтесь на достигнутом — смело экспериментируйте. Удачи вам!

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	3
Масляные кремы	6
Ароматизированные масляные кремы	8
Белковые кремы	8
Заварные кремы	9
Сливочные кремы	10
Сметанные кремы	12
Пряничное тесто	13
Бисквитное тесто	14
Песочное тесто	15
Слоеное тесто	15
Заварное тесто	17
Вытяжное тесто	17
Пирожные	20
Торты	25
Пироги	44
Рулеты	49
Кексы	51
Печенье	53
Разное	61
Напитки	77
Таблица мер продуктов	92
Пищевые краски	93
Заключение	94

ЗА СТРАНИЦАМИ УЧЕБНИКА
SHEVA.SPB.RU/ZA

ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ (ТЕОРИЯ)

ЮНЫЙ ТЕХНИК (ПРАКТИКА)

ДОМОВОДСТВО (УСЛОВИЯ)