

ИДЕАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА



КАРМАННАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

хлеб•соль

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕЧЕНЬЕ

ГАЛЕТЫ БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ	6
РЖАНЫЕ ХЛЕБЦЫ	8
ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЦУКАТАМИ И ОРЕХАМИ	10
ПЕЧЕНЬЕ СМЕТАННОЕ	12
АНГЛИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ	14
КЛУБНИЧНО-ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	16
КОРЖИКИ РАССЫПЧАТЫЕ	18
ПЕЧЕНЬЕ С АРАХИСОМ	20
МИНДАЛЬНЫЕ ЗВЕЗДЫ	22
РЖАНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	24
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	26
ШОКОЛАДНЫЕ ПРЯНИКИ	28
ИТАЛЬЯНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ МУСТАЧОЛЛИ	30
ПЕЧЕНЬЕ С БАНАНОВОЙ НАЧИНКОЙ	32
ТВОРОЖНО-САХАРНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИЧКИ	34
ШВЕДСКОЕ РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ПЕППАРКОУР»	36
КОРЖИКИ МИНДАЛЬНЫЕ	38
ТВОРОЖНЫЕ РОГАЛИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ	40
ПЕЧЕНЬЕ «МИНДАЛЬНЫЕ ВАФЛИ»	42
КОФЕЙНОЕ БЕЗЕ	44
ШОКОЛАДНЫЕ БЕЗЕ С ОРЕХАМИ	46
ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ	48
САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЬНЫМИ ХЛОПЬЯМИ	50
АМАРЕТТИ С ЛАЙМОМ	52
БИСКОТТИ С ФУНДУКОМ И ВИШНЕЙ	54
ПРЯНИКИ ДОМАШНИЕ ЛИМОННЫЕ	56
МЯТНЫЕ ПРЯНИКИ	58
САХАРНЫЕ БИСКВИТНЫЕ СУХАРИКИ	60
АРГЕНТИНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ «АЛЬФАХОРЕС»	62
ПЕЧЕНЬЕ «ОВСЯНОЧКА»	64
ВИННЫЕ ПАЛОЧКИ	66
ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ	68

ПРОСТЫЕ ПИРОГИ

ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ.....	70
ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ.....	72
ВОСТОЧНЫЙ МАНДАРИНОВЫЙ ПИРОГ.....	74
ЗАКУСОЧНЫЕ КЕКСЫ С РАТАТУЕМ.....	76
МАФИНЫ С ЧЕРНИКОЙ И КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ ОВСЯНКОЙ.....	78
ТРЮФЕЛЬНЫЙ БРАУНИ.....	80
ШОКОЛАДНАЯ КОВРИЖКА С ИМБИРЕМ.....	82
БРАУНИ С ВИШНЕЙ.....	84
РЕВАНИ (ПИРОГ С ПРОПИТКОЙ).....	86
БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ.....	88
КРАМБЛ С ГРУШАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ.....	90
ОСТРЫЙ ЗАКУСОЧНЫЙ КРАМБЛ С ТОМАТАМИ.....	92
СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ.....	94
КОБЛЕР ЯБЛОЧНЫЙ.....	96
АНГЛИЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК.....	98
ШОКОЛАДНО- ОРЕХОВЫЙ КЕКС.....	100

ПИРОГИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

ЯБЛОЧНАЯ ГАЛЕТА ПО-ФРАНЦУЗСКИ.....	102
ГАЛЕТА С ВИШНЕЙ И ШОКОЛАДОМ.....	104
СБРИСОЛОНА — ИТАЛЬЯНСКИЙ МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ.....	106
ЗАКУСОЧНАЯ ГАЛЕТА С ВИНОГРАДОМ.....	108
КАБАЧКОВЫЙ ПИРОГ.....	110
ТАРТ ТАТЕН С КОРНЕПЛОДАМИ.....	112
ПИРОГ С ГРИБАМИ НА КАРТОФЕЛЬНОМ ТЕСТЕ.....	114
МИНИ-ТАРТЫ С БАТАТОМ.....	116
ПИРОГ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ.....	118
ПИРОГ СО СЛИВАМИ И ШТРЕЙЗЕЛЕМ.....	120
ПИРОГ С ЛОСОСЕМ ИЗ БАНКИ.....	122
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ.....	124
КОРЗИНОЧКИ С ВИШНЕЙ.....	126
ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ И МАЛИНОЙ.....	128
ПИРОГ «ВИШНЕВЫЙ САД».....	130
ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С КОРИЦЕЙ.....	132
ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ.....	134

ВЫПЕЧКА НА ВЗБИТОМ ТЕСТЕ

ОБСЫПНЫЕ КЕКСЫ С МАНГО.....	136
МУСКАТНЫЙ ПИРОГ С ВИНОГРАДОМ.....	138
ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ЯБЛОКАМИ.....	140
ШТОЛЛЕН С ТВОРОГОМ.....	142

БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН	144
МИНИ-КАПКЕЙКИ С МАЛИНОЙ И ШОКОЛАДОМ	146
КЛАССИЧЕСКИЙ АМЕРИКАНСКИЙ СЛИВОВЫЙ ПИРОГ	148
ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ ТОРТ	150
СЛИВОЧНЫЕ КЕКСЫ С ЯГОДАМИ	152
ШОКОЛАДНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ БИСКВИТ С ФРУКТАМИ	154
САВОЯРДИ С КОФЕЙНО-КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ	156
ПРЯНЫЙ КЛЮКВЕННЫЙ РУЛЕТ	158

ПИРОЖКИ

ПИЦЦА АНГЕЛОВ	160
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	162
ПИРОЖКИ С ЛУКОМ НА КЕФИРЕ	164
ЭМПАНАДЫ С ФАСОЛЬЮ ЧИЛИ	166
МИНИ-ПИРОЖКИ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ	168
МЕШОЧКИ С МЯСОМ И ГРИБАМИ	170
ГУЖЕРЫ	172

ШАРЛОТКИ И ПУДИНГИ

ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА ПО-НОРМАНДСКИ	174
БРИТАНСКИЙ ПУДИНГ	176
РИСОВЫЕ ПУДИНГИ СО СЛИВАМИ	178
ИТАЛЬЯНСКИЙ РИСОВЫЙ ПИРОГ С ЦУКАТАМИ	180
ПОПОВЕРЫ	182

ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО

ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ	184
МАСЛЯНЫЕ БУЛОЧКИ	186
БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ	188
ВАТРУШКИ ОТ БАБЫ МАНИ	190
СДОБНЫЙ РУЛЕТ С МАКОМ	192
НЕМЕЦКИЙ КУХЕН	194
БАЛЛЫ ЛОКМА (ПОНЧИКИ)	196

НЕСДОБНОЕ ТЕСТО

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА	198
ФОКАЧЧА С МАСЛИНАМИ И РОЗМАРИНОМ	200
ГАВАЙСКАЯ ПИЦЦА ПО-АМЕРИКАНСКИ	202
ПИССАЛАДЬЕР	204
СКЪЯЧАТТА СО СЛИВАМИ И КРАСНЫМ ВИНОГРАДОМ	206
БАТОНЧИКИ С ТОМАТАМИ И ТВОРОГОМ К ЗАВТРАКУ	208

БЛИНЫ И ОЛАДЫ

БЛИНЧИКИ С БАНАНАМИ	210
ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЫ	212
ЗАВАРНЫЕ БЛИНЧИКИ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ	214
БЛИННЫЙ ТОРТ С ЯБЛОКАМИ И ШОКОЛАДОМ	216

ВАФЛИ

КЛАССИЧЕСКИЕ ШВЕЙЦАРСКИЕ ВАФЛИ	218
ВАФЛИ С КАБАЧКОМ И ЙОГУРТОМ	220
ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ	222
КОФЕЙНЫЕ ВАФЛИ С ОРЕХОВОЙ КОРОЧКОЙ	224
УКАЗАТЕЛЬ	230

ГАЛЕТЫ БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- **500 г** муки
- **½ ч. л.** соли
- **1 ¼ стакана** воды
- **100 г** маргарина



1. Выложить маргарин в сотейник и растопить на слабом огне.



2. Муку просеять в миску, смешать с солью, добавить воду.



3. Влить растопленный маргарин и замесить крутое тесто, при необходимости подсыпая муку.



4. Тесто убрать в холодильник на 30–40 минут.



5. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 3–5 мм, вырезать формочками галеты.



6. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 5–10 минут.

РЖАНЫЕ ХЛЕБЦЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- **2 стакана** ржаной муки
- **4 ст. л.** растительного масла
- **100 мл** теплой воды
- щепотку соли растворить в воде
- **1 ч. л.** семян тмина
- **½ ч. л.** крупной соли



1. Муку насыпать горкой, в середине сделать углубление. Влить в него подсоленную воду и масло, замесить однородное пластичное тесто. Обернуть тесто пищевой пленкой и убрать в холодильник на 3–4 часа.



2. Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать по желанию прямоугольниками, ромбами, треугольниками и переложить на выстеленный пергаментом противень.



3. Наколоть фигурки вилкой, посыпать солью, семенами тмина и выпекать 12–15 минут при 200°C.



4. Дать хлебцам остыть. Подавать к супу или использовать как основу для бутербродов.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЦУКАТАМИ И ОРЕХАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- **250 г** геркулесовых хлопьев не быстрого приготовления
- **50 г** хлебопекарной муки
- **100 г** мягкого сливочного масла
- **250 мл** кефира
- **2 ст. л.** жидкого меда
- **150 г** любимых рубленых цукатов
- **100 г** смеси рубленых орехов на ваш вкус
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **1** яйцо
- **½ ч. л.** соли



1. Залить геркулес кефиром, добавить разрыхлитель и дать смеси постоять примерно 30 минут.



2. Затем добавить в геркулес взбитое яйцо, муку, соль, мед, цукаты, масло и орехи. Перемешать миксером с насадкой «тесто». Убрать в холодильник на 1 час.



3. Застелить противень бумагой и силиконовой ложкой аккуратно выложить тесто небольшими лепешечками на расстоянии 3 см друг от друга. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 17–20 минут до равномерного золотистого цвета.



4. Полностью остудить печенье и хранить в стеклянной банке с крышкой.

ПЕЧЕНЬЕ СМЕТАННОЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- **300 г** муки
- **3** яйца
- **150 г** сахара
- **100 г** маргарина
- **200 г** сметаны
- $\frac{3}{4}$ ч. л. соды
- $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли



1. Яйца взбить с сахаром при помощи венчика. Добавить размягченное сливочное масло и сметану. Все тщательно перемешать.



2. Постепенно всыпать в яично-сметанную массу муку, соду, соль и ванильный сахар. Замесить мягкое некрутое тесто и убрать в холодильник на 2–3 часа.



3. Охлажденное тесто раскатать на посыпанном мукой столе в пласт толщиной 5–8 мм и вырезать формочкой печенье.



4. Разложить печенье на противне, застеленном пекарской бумагой. Выпекать 15–20 минут при температуре 180°C. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

АНГЛИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- **200 г** размягченного сливочного масла
- **100 г** коричневого сахара
- **350 г** муки
- **2 ч. л.** молотой корицы
- **½ ч. л.** соли



1. Смешать муку с корицей и просеять.



2. Масло растереть с сахаром и солью. Добавить муку с корицей, замесить тесто. Завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на час.



3. Тесто разделить на 4 части и раскатать, вырезать при помощи тарелки ровные круги.



4. Круги выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, с помощью вилки нанести рисунок, и надрезать на 8 частей (дольками).



5. Выпекать в разогретой до 175 °С духовке 20–25 минут.



6. Готовые коржи слегка остудить и прорезать до конца по намеченным линиям. Остудить до конца на решетке и подавать.