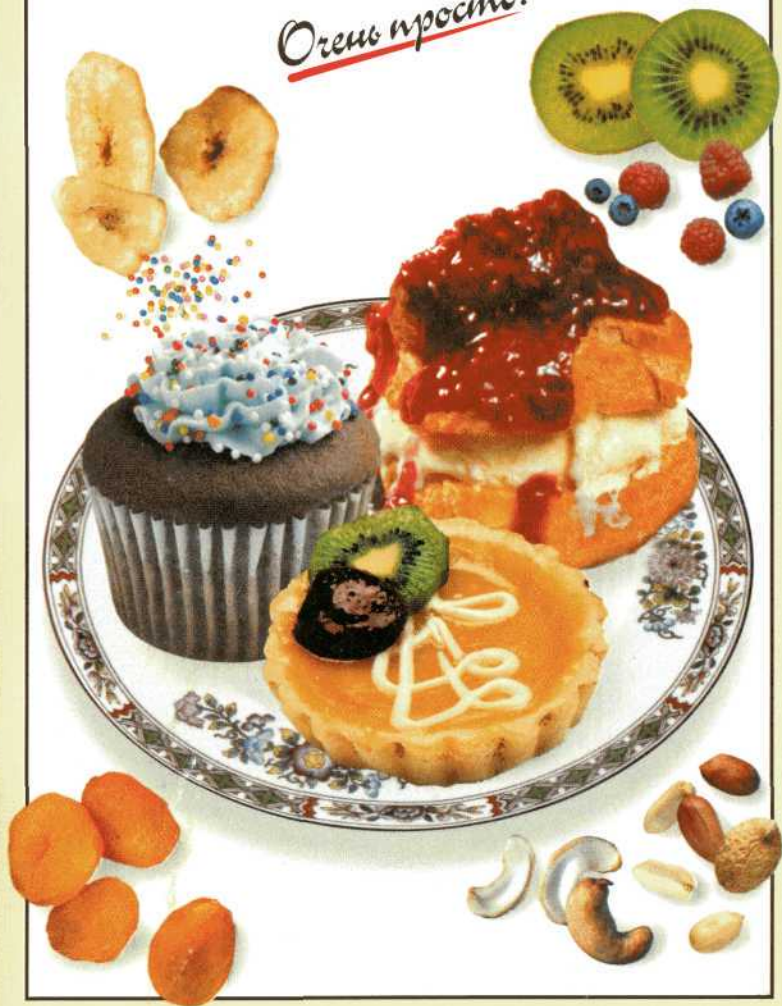


ПИРОЖНЫЕ

Очень просто!



ББК 36.991
П 33

Составитель *Т. И. Ильичева*

П 33 **Пирожные** / Сост. Т. И. Ильичева. — М.: Эксмо;
СПб.: Терция, 2008. - 64 с.

ISBN 978-5-699-17330-3

Сегодня существует огромный выбор самых разнообразных пирожных, так что даже самый привередливый сладкоежка не останется без любимого лакомства. Для тех же, кто предпочитает готовить сам, предлагается сборник рецептов пирожных на любой вкус: слоеных, бисквитных, на песочной или белковой основе. Их можно украсить белковым или масляным кремом, орехами, ягодами и фруктами.

С помощью нашей книги вы сможете в любой момент приготовить угощение, которое доставит удовольствие вашим близким и друзьям.

ISBN 978-5-699-17330-3

© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пирожные — это «нетерпеливо ожидаемое детьми сладкое», как писал в «Пошехонской старине» М. Е. Салтыков-Щедрин, которые раньше подавали в конце обеда на десерт. Причем это могли быть желе или фигурные венчики из орехов, миндаля и т. п.

Сегодня пирожные, ассортимент которых постоянно расширяется, благодаря фантазии и искусству кондитеров, делают на основе теста, слоеного, песочного, бисквитного, белкового или орехового, со сладкой начинкой. В качестве начинки и украшения используют не только масляные или белковые кремы, но и желе, взбитые белки или сливки, орехи и фрукты, что делает это угощение менее калорийным, но не менее приятным.

Если торт пекут или покупают, как правило, к торжественному случаю, пирожное «нетерпеливо ожидают» не только все дети, часто оно становится «утешением» в дождливый день, «средством» поднятия настроения, «наградой самому себе за отличное поведение», которую время от времени может позволить себе каждый, и, конечно, праздничное украшение стола, которое доставляет удовольствие не только женщинам и детям, но и сильной половине человечества.

Вот почему вниманию домашних кулинаров предлагается сборник рецептов приготовления пирожных, простых и не очень простых.

Для того чтобы они обошлись дешевле, при приготовлении теста сливочное масло можно заменять при сбивании крема сливочным маргарином, облегчен-



Пирожные

ным витаминизированным маслом. Вкус готового кондитерского изделия, конечно, изменится, но не всегда в худшую сторону. А если ваша цель — пощадить желудок и печень, то можно уменьшить размер пирожных, а вместо крема использовать фрукты и ягоды.

Каждая хозяйка, руководствуясь собственной интуицией, может привнести в рецепт что-нибудь от себя, что придаст оригинальность и создаст новую вкусовую ноту, и ваши гости обязательно попросят дать им рецепт.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА



Основной рецепт пресного слоеного теста

4 стакана муки, 2 граненых стакана муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 16 капель раствора лимонной кислоты, 400–600 г сливочного масла или маргарина для прослаивания, 4 ст. ложки муки для обработки масла.

На доску просеять муку, выложить на нее кусочки масла и мелко изрубить ножом. Растворить в холодной воде соль, соединить с мукой и маслом и быстро замесить гладкое тесто. Накрыть его салфеткой и выдержать несколько часов или до следующего дня в холодном месте. Изделия из рубленого теста получаются менее рассыпчатыми и нежными, чем из раскатанного.



Трубочки с маком, орехами

Слоеное тесто по основному рецепту.

Для маковой начинки: 150 г растертого мака, 4 ст. ложки молока, $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 50 г изюма без косточек, ванилин в порошке.



Для ореховой начинки: 1 стакан толченых орехов, 4 ст. ложки молока, 0,5 стакана сахара.

Для смазывания: 1 желток.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Приготовить слоеное тесто и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Из него острым ножом нарезать полоски 2 см шириной и 20 см длиной.

Полоски теста накрутить спиралью на металлические трубочки-болванки, причем каждый последующий виток тестовой ленты должен плотно прилегать к предыдущему (немного перекрывать его).

Поверхность трубочек смазать желтком. Трубочки на болванках выпекать в горячей духовке до золотистого цвета.

После охлаждения трубочки наполнить маковой или ореховой начинкой и обсыпать сахарной пудрой.

Для маковой начинки молоко, размешав в нем сахар и ванилин, довести до кипения. Добавить размолотый мак, промытый, ошпаренный кипятком и обсушенный изюм. Все хорошо перемешать и охладить.

Для ореховой начинки молоко с сахаром и ванилином довести до кипения, всыпать орехи, перемешать и охладить.



Трубочки с белковым или сливочным кремом

Слоеное тесто из 2 стаканов муки.

Для белкового крема: 5 белков, 1 стакан с верхом сахарной пудры.

Для сливочного крема с желатином: 2 стакана 35%-ных сливок, $\frac{1}{2}$ ч. ложки желатина, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванилин по вкусу.



Из слоеного теста выпечь на болванках трубочки, как описано в предыдущем рецепте. Охлажденные трубочки наполнить белковым или сливочным кремом, по желанию можно посыпать сахарной пудрой.

Способ приготовления кремов см. в разделе «Сливочные кремы». Трубочки можно также начинять кремом «Зефир» (см. ниже).



Трубочки с яблоками

Слоеное тесто, как в предыдущем рецепте.

Для яблочной начинки: 500 г очищенных яблок, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, корица, 50 г изюма, $\frac{1}{2}$ стакана толченых орехов.

Для смазывания: 1 желток.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Приготовить слоеное тесто для трубочек, как указано в основном рецепте (см. выше).

Приготовить начинку: очищенные и нарезанные яблоки посыпать сахаром и тушить на слабом огне, пока они не станут мягкими. Добавить изюм, толченые орехи, корицу, перемешать и охладить.



Пирожные с заварным кремом

Слоеное тесто из 2 стаканов муки.

Для крема: 3 стакана молока, 1 стакан сахара, 6 желтков, 3 белка, 4 ст. ложки картофельного крахмала, ванилин по вкусу.



Для посыпки: смесь сахарной пудры с ванилином.

Готовое слоеное тесто разделить на две части. Каждую часть раскатать в пласт толщиной 0,5 см, выложить на смоченный водой лист, наколоть вилкой и испечь в горячей духовке до светло-коричневого цвета.

Один выпеченный пласт намазать кремом, сверху плотно друг к другу уложить квадратики, нарезанные из другого пласта, затем по этим квадратикам разрезать весь пирог.

Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Для крема в 2 стаканах молока растворить сахар, довести до кипения. В оставшемся молоке развести желтки и крахмал и, постоянно помешивая, влить массу в горячее молоко, варить до загустения. Крем снять с огня.

Яичные белки взбить в крепкую пену и ввести в горячий крем.



Пирожные с маком

Слоеное тесто из 2 стаканов муки.

Для маковой начинки: 350 г растертого мака, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 100 г изюма, лимонная цедра.

Для смазывания: желток.

Для посыпки: сахарная пудра.

Приготовленное слоеное тесто разделить на две части, каждую раскатать на посыпанной мукой доске, переложить с помощью скалки на смоченный холодной водой лист, наколоть вилкой, намазать толстым



слоем маковой начинки. Поверх начинки положить второй раскатанный пласт, смазать его желтком.

Маковая начинка готовится так: мак отварить на небольшом огне в молоке с добавлением сахара до размягчения (не менее 20 мин). Затем растереть до пастообразного состояния, добавить изюм и тертую лимонную цедру.

Выпекать в горячей духовке, незадолго до готовности огонь уменьшить. Готовое изделие остудить, нарезать на пирожные и посыпать сахарной пудрой.



Пирожные «Наполеон»

4 стакана муки, 0,5 стакана воды, 400 г сливочного масла, 3 яйца, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка спирта (водки, коньяка, уксуса).

Для крема: 2 яйца, 2 стакана молока, 3 стакана сахара, 2 ст. ложки муки, 500–600 г сливочного масла.

Холодное масло натереть на крупной терке, смешать с мукой, порубить дополнительно ножом. Собрать крупку горкой, сделать посередине углубление и влить в него жидкость — смесь воды, яиц, спирта и соли. Быстро замесить ложкой тесто, собрать его в шар, разделить на 8 частей и поставить в холодное место на час.

Затем каждый кусочек теста раскатать на присыпанной мукой доске в тонкий пласт, с помощью скалки осторожно переложить на смоченный водой лист, наколоть вилкой и выпекать в горячей духовке до золотистого цвета.

Остывшие коржи подровнять, срезанные кусочки растолочь и использовать для посыпки. Сложить



коржи один на другой, прослоив их кремом, каждый корж при этом слегка прижимать руками. Поставить на несколько часов в холодное место, затем острым ножом нарезать на прямоугольные пирожные.

Для крема яйца растереть с сахаром, добавить муку, перемешать, влить кипящее молоко. Смесь проварить на маленьком огне, постоянно помешивая, снять с огня и остудить. Взбить масло, по 2–3 ст. ложки прибавлять в него, непрерывно взбивая, остывший молочный крем.



Язычки ванильные

500 г слоеного теста.

Для смазывания: 1/2 стакана молока.

Для посыпки: 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки рубленых орехов или миндаля, ванилин по вкусу.

Тесто приготовить по основному рецепту слоеного теста (см. выше). Раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Разрезать на полоски длиной 6–7 см. Положить на противень, смазать молоком.

Посыпать сахаром, смешанным с рублеными орехами и ванилином. Выпекать в духовке.



Слоеные пирожные с клубникой

500 г слоеного теста, 1 яйцо (белок).

10 *Для начинки: 500 г клубники, 160 г густых сливок, 2 ст. ложки сахара.*



Приготовить слоеное тесто по основному рецепту.

Раскатать его в пласт толщиной 0,3–0,5 см и разрезать на полоски шириной 7–8 см. Из оставшегося теста вырезать полоски толщиной 2 см и, смазав их белком, прикрепить в виде бортиков к широким полоскам.

Нагреть духовку до 240° С и поставить эти «формочки» из теста выпекаться на 15–20 мин.

Вынуть, охладить и наполнить клубничным пюре (ягоды промыть, обсушить на сите и размять ложкой), взбитыми подслащенными сливками и целыми ягодами.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА



Основной рецепт песочного теста

3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, соль по вкусу.

Масло, сахар и яйца растереть в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку и рукой замесить тесто. Через 1–2 мин тесто разделить. Если оно нагрелось от рук, его надо охладить.

Высокое содержание жира в тесте обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими.

Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура приготовления теста 15–20° С. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать.

При температуре выше 25° С масло в тесте размягчается и может отдделиться от остальных продуктов: такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы



исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов (4–8 мм).

Перед раскатыванием немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанные мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Тесто раскатать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину, при выпекании тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками сделать разные фигурки либо перенести пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачистить ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не прилипают.

Песочные изделия выпекать при температуре 230–250° С до тех пор, пока тесто не приобретет золотистую окраску.



Основные рецепты песочного теста со сметаной, творогом и на дрожжах

Для песочного теста со сметаной: 300 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 100 г сметаны, 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соды.



Для песочного теста с творогом: 300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г творога, 0,5 стакана сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для дрожжевого песочного теста: 300 г муки, 150–175 г сливочного масла или маргарина, $\frac{2}{3}$ стакана холодного молока, 2 ст. ложки сахара, 35 г дрожжей.



Корзиночки с ореховой начинкой

2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла или 100 г маргарина и 100 г масла, 3 желтка, 2 ст. ложки нежирной сметаны.

Для начинки: 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, 100 г измельченных орехов, 100 г варенья.

Приготовить металлические формочки для пирожных, смазав их маслом и обсыпав мукой, выставить на холод.

В муку, смешанную с сахаром, положить охлажденное масло куском и изрубить в мелкую крупку, добавить желтки и сметану и быстро замесить тесто. Поставить на 10 мин в холодильник.

Формочки поставить рядами, одна возле другой. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, с помощью скалки разложить поверх формочек, нажимая скалкой так, чтобы в каждую формочку вдавился кусочек теста. Затем пальцами вдавить тесто плотнее. На листе поставить формочки в духовку. Печь корзиночки до полуготовности.

Вынуть лист из духовки. В каждую корзиночку положить по 0,5 ч. ложки густого малинового или абрикосового варенья, сверху – начинку, приготовленную из толченых орехов, яйца и сахара. Начинку накла-



поднимается во время выпекания. Наполненные пирожные вновь поставить в духовку на средний огонь. Готовность начинки можно определить с помощью лучинки: проткнуть ею ореховую массу, и, если лучинка остается сухой, пирожные готовы.

Вынимать корзиночки горячими, перевернув формочки на полотенце.



Корзиночки с земляникой

200 г муки, 100 г сливочного масла, 1 желток, 1 ст. ложка сметаны, 4 ст. ложки сахара.

Для начинки: 500 г земляники.

Для белкового крема: 3 белка, 150 г сахара.

Масло растереть с мукой, добавить сахар, сметану, желтки. Из теста сделать корзиночки в формочках, наколоть тесто и выпечь в духовке.

Испеченные корзиночки наполнить земляникой, поверхность которой выложить взбитые с сахаром белки.

Разровнять поверхность ножом и поставить на 10 мин в духовку. Когда корочка подрумянится до золотистого цвета, корзиночки вынуть из формочек и уложить на блюдо.



Корзиночки с клубникой

300 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара, 1 ст. ложка воды или молока, 1 щепотка соли.

Для начинки: 500 г клубники.



Для желе: 200 г сахара, 1 стакан воды, 500 г клубники, 3 листика желатина.

Муку просеять на доску горкой, сделать углубление, куда отбить яйцо, влить воду, положить соль, слегка размягченное масло и сахар.

Замесить тесто и скатать в шар, который оставить на 2 часа на холоде (а еще лучше на ночь). Из теста сформовать корзиночки в формочках и выпечь в духовке до образования золотистой корочки.

В каждую готовую корзиночку положить по несколько ягод вымытой и обсушенной клубники и залить желе.

Для приготовления желе сварить не очень густой сироп.

Из клубники выжать приблизительно чашку сока, который варить с сиропом. Добавить желатин, предварительно замоченный в тепловатой воде. Когда желатин растворится, сразу же снять желе с огня, не доводя до кипения.



Корзиночки с черешней

220 г пшеничной муки, 140 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, 10 г растертых в порошок дрожжей, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг черешни, 100 г сахара.

Для посыпки: ванильный сахар, сахарная пудра.

Масло растереть с сахаром, добавить соль, взбитое яйцо, дрожжи, ванильный сахар, под конец — муку. Замесить рассыпчатое тесто, которое оставить на холоде.

Из теста сформовать корзиночки в формочках, на-
16 колоть тесто в нескольких местах.



В формочки на тесто положить черешни, пересыпанные сахаром, и поставить печься.

Готовые корзиночки посыпать сахарной пудрой.



Корзиночки с персиками или абрикосами

300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара.

Для начинки: 500 г персиков (абрикосов) без косточек, 2–3 ст. ложки сахарной пудры.

Для крема: 1 желток, 60 г сахарной пудры, 100 мл молока.

Сахар растереть с маслом, добавить муку, замесить тесто, из которого сделать корзиночки в формочках (но не выпекать).

В формочки на тесто уложить половинки персиков (абрикосов), размягченные предварительно с небольшим количеством сахарной пудры в духовке. Залить кремом, приготовленным следующим образом. Желток растереть с сахарной пудрой и разбавить молоком. На небольшом огне довести смесь до загустения, все время размешивая.

Выпекать корзиночки в духовке.



Корзиночки с апельсинами

200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 мл воды, немного соли, 1 ст. ложка сахара.

Для начинки: 1 кг апельсинов, 200 г сахарного песка, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 2 ст. ложки рома.



В муке, просеянной горкой, сделать углубление, куда влить воду, положить соль, сахар и масло. Вымесить хорошенько ложкой, добавляя понемногу муку, пока не получится довольно мягкое тесто, которое снова тщательно вымесить и оставить на $\frac{1}{4}$ часа.

Из приготовленного теста сделать корзиночки и выпечь в духовке.

Готовые корзиночки наполнить начинкой из апельсинов, приготовленной следующим образом. Апельсины очистить, разделить на четвертинки и залить горячим сиропом, ароматизированным ромом. Проварить немного и снять с огня.



Пирожные «Ореховые венчики»

4 стакана муки, 1 стакан сахара, 3 желтка, 400 г сливочного масла.

Для ореховой массы: 400 г очищенных орехов, 1,5 стакана сахара, 6 белков.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1,5 стакана сливок, ванилин.

Муку смешать с сахаром. Положить кусок охлажденного масла и порубить все ножом в мелкую крупку. Добавить желтки и замесить тесто. Если тесто получится очень рассыпчатым, добавить 1 ст. ложку сметаны.

Готовое тесто выложить на слегка посыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать стаканом или выемкой кружки. Разложить кружки на листе и печь в хорошо нагретой духовке на среднем огне.

Как только тесто слегка подрумянится, сразу же вынуть лист из духовки и на каждое пирожное



выпустить из кондитерского мешочка с гладкой трубочкой кольцо из ореховой массы.

Для ореховой массы белки взбить в крутую пену, всыпать сахар и на холоде растереть массу так, чтобы сахар совершенно разошелся. Затем всыпать измельченные орехи, осторожно перемешать.

Начиненные пирожные снова поставить в печь. Когда они зарумянятся, вынуть, остудить и середину каждого украсить кремом, отсаживая его из кондитерского мешочка через рифленую трубочку.

Для приготовления крема сахар залить сливками, поставить варить, непрерывно мешая, пока масса, снятая с ложки двумя пальцами, при растягивании не даст нитку. Тогда снять крем с огня, остудить до температуры парного молока, добавить взбитое сливочное масло и лопаткой выбивать на холоде до получения легкого и пышного крема. Добавить ванилин.



Пирожные «Мокко»

3 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 1 желток, 1 яйцо, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка молотого натурального черного кофе, 1 ч. ложка соды.

Для крема: 130 г сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана настоя черного кофе.

Для глазури: 1 стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки крепкого настоя натурального кофе, 1 ч. ложка растительного масла.

Муку смешать с сахарной пудрой, содой и молотым натуральным кофе. Добавить желток, яйцо, размягченное масло или маргарин. Замесить тесто и по-



ложить его в прохладное место на 1 час, чтобы оно вылежалось.

Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него выемками или стаканом небольшие кружки, которые переложить на слегка смазанный маслом противень.

Выпекать в прогретой духовке на среднем огне 12–15 мин.

Готовые и охлажденные кружки склеить по два кремом и покрыть кофейной глазурью.

Для крема муку смешать с холодным кофе. Затем смесь нагревать на маленьком огне, помешивая, до загустения. Масло взбить с сахарной пудрой, постепенно втереть туда же охлажденную кофейную смесь.

Для глазури сахарную пудру залить кофе, добавить растительное масло и хорошо растереть до загустения.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА



Основной рецепт бисквитного теста

Готовят это тесто следующим образом.

Белки отделить от желтков. Венчиком растереть желтки с сахаром ($\frac{3}{4}$ нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбить массу до увеличения ее объема в 2–3 раза.

В другой посуде на холоде (на льду, снегу, в тазу с холодной водой) взбить венчиком белки до увеличения объема в 4–5 раз, в конце взбивания постепенно добавлять сахар ($\frac{1}{4}$ нормы).

Взбитые с сахаром желтки смешать с $\frac{1}{3}$ частью взбитых белков, затем добавить муку и смесь слегка перемешать. После этого добавить остальную часть взбитых белков и смесь перемешать до образования однородного теста.

Взбитое бисквитное тесто налить в круглые или квадратные тортовые формы, смазанные маслом и слегка посыпанные мукой или выстланные бумагой. Формы заполнить тестом на $\frac{2}{3}$ высоты, поверхность его разровнять ложкой или ножом.

При отсутствии специальных тортовых форм можно использовать сковороды, кастрюли, сотейники или самодельные бумажные формы. Бисквит для пи-



рожных выпекать на противне с бортиками высотой 2,5–4 см. Можно также размазать тесто тонким слоем (4–6 мм) по кругу или прямоугольнику из бумаги, положенному на сковороду или противень.

Бисквит толщиной 25–40 мм выпекать в течение 35–50 мин при температуре 200–220° С, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) – примерно 10–20 мин при 200–220° С.

В первые 10–15 мин выпекания формы (противни) с тестом нельзя переставлять с одного места на другое, так как воздух, которым насыщено бисквитное тесто, может от сотрясения улечься, и тесто делается более плотным.

Духовой шкаф нагреть еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно выстаиваться перед выпечкой.



Баба бисквитная шоколадная

1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 5 яиц, 50 г шоколада, 50 г растертого миндаля.

Для глазури: 0,5 стакана сахарной пудры, 100 г шоколада, 0,5 стакана воды.

Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром до бела и увеличения объема в 2 раза. Белки взбить в отдельной посуде в крепкую пену, соединить с желтками, тертым шоколадом и миндалем, мукой.

Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для бабы.

Выпекать в нагретой духовке на небольшом огне 30–40 мин.



Выпеченную бабу выбить из формы, охладить, покрыть шоколадной глазурью, дать постоять, чтобы она застыла.

Для глазури сахар и измельченный шоколад залить водой и варить на маленьком огне, постоянно помешивая, до загустения.



«Буше»

1 1/4 стакана муки, 1 стакан сахара, 10 яиц, 3 белка.

Для пропитки: сироп из 3 ст. ложек сахара.

Для прослаивания: любой масляный крем из 150 г сливочного масла.

Для глазури: помада шоколадная из 12 ст. ложек сахара, 100 г шоколада, 0,5 стакана воды.

Желтки отделить от белков и взбить с сахаром до увеличения массы в объеме примерно в 2 раза и до полного растворения кристалликов сахара.

Белки взбить в пену в отдельной посуде.

Смешать желтки с мукой и белковой пеной, осторожно перемешивая тесто ложкой снизу вверх.

Готовое тесто выложить в бумажный или холщовый мешочек с металлическим наконечником с ровным срезом и отсадить на противень, покрытый шероховатой бумагой (на гладкой бумаге тесто растекается), в виде небольших булочек.

Выпекать в слегка прогретой духовке на небольшом огне 12–15 мин.

Выпеченные остывшие бисквиты осторожно снять с бумаги и склеить по два масляным кремом, чтобы образовались пирожные в виде шариков. Верхнюю часть на несколько секунд погрузить в ароматизи-



рованный сироп. Чтобы «Буше» при глазировании не развалились, охладить их в течение часа. Затем верхнюю часть обмакнуть в ароматизированную помаду и быстро перевернуть пирожные помадой вверх.

Способ приготовления крема — см. в разделе «Кремы».



«Шоколадные шары» с вишнями

1 стакан с верхом муки, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, 6 желтков, 8 белков.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка порошка какао, ванилин, 2 ст. ложки коньяка.

Для начинки: 1 стакан вишен без косточек, 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки коньяка.

Для глазури: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, по 2 ст. ложки порошка какао, крахмала и молока, ванилин.

Свежие, консервированные или вынутые из наливки вишни очистить от косточек, положить за сутки до приготовления пирожных в кастрюльку, засыпать сахаром и залить коньяком.

Взбить белки в крутую пену. Всыпать немного сахара, перемешать. Добавить желтки, растертые с остальным сахаром, и муку. Положить тесто в кондитерской мешочек и через большую гладкую трубочку отсадить на смазанный маслом лист конусообразные пирожные. Испечь в хорошо нагретой духовке.

Готовые пирожные остудить, осторожно вынуть ножом с нижней стороны весь мякиш, стараясь не повредить корочку.



Приготовить крем: для этого сливочное масло растереть с сахаром, постепенно прибавляя яйца. Когда сахар полностью растворится, прибавить ванилин, какао и коньяк.

Бисквитные коробочки слегка смазать внутри кремом, затем заполнить вынутым мякишем, смешанным с $\frac{2}{3}$ всего количества крема и 1 ст. ложкой коньяка. В середину бисквитной массы положить несколько вишен. Сверху пирожные замазать оставшимся кремом, слепить по два, чтобы получились шары.

Поставить их на несколько часов в холодильник, чтобы пирожные затвердели, затем обмазать глазурью и дать ей хорошо высохнуть.

Для глазури масло разогреть в кастрюльке, смешав с сахарной пудрой и ванилином. Не давая кипеть на огне, пока не растворится сахар, прибавить какао, разведенное молоком, вскипятить, всыпать крахмал, хорошо размешать на огне, после чего снять с огня и покрыть глазурью пирожные.



Рулет с вареньем

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 6 яиц.

Для начинки: 300 г варенья или джема.

Для посыпки: сахарная пудра.

Аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить венчиком или в миксере в густую пену. Порциями в 4–5 приемов всыпать сахар, не переставая взбивать. Желтки разболтать вилкой и влить в белковую пену, осторожно перемешать. Пшеничную муку просеять через мелкое сито и по частям ввести во взбитые яйца, перемешивая тесто ложкой снизу вверх.



Готовое бисквитное тесто аккуратно выложить на противень, выстланный промасленной бумагой, размазать ровным слоем, отступая от краев примерно на 1–1,5 см.

Выпекать в умеренно горячей духовке, в нижней ее части, на небольшом огне 12–15 мин до золотистого цвета.

Выпеченный горячий бисквит аккуратно опрокинуть с противня на промасленную или посыпанную сахарной пудрой бумагу, салфетку.

Освободить от бумаги, на которой он выпекался. Подсохшие при выпекании края срезать, иначе при сворачивании бисквита в рулет он сломается.

Затем еще теплый бисквит быстро намазать вареньем или джемом и свернуть с помощью бумаги, на которой он лежит, в рулет. Уложить его на плоское блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Для украшения рулета можно использовать обрезанные края, подсохшие при выпекании. Для этого верх рулета смазать тонким слоем варенья или джема.

Обрезки бисквита растереть в крошку, смешать с сахарной пудрой и обсыпать этой смесью рулет, слегка прижимая посыпку рукой. Остывший рулет нарезать ломтиками.



Рулет с творогом

3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 5 яиц, 2 ст. ложки какао в порошке, тертая лимонная цедра, ванилин.

Для начинки: 250 г творога, 3–4 ст. ложки сахара, 1 желток, 0,5 стакана сливок, тертая лимонная цедра, ванилин.



Белки отделить от желтков. Желтки взбить с сахаром, добавить тертую лимонную цедру, ванилин. Муку, крахмал, какао перемешать.

Белки взбить в устойчивую пену, соединить с желтками и мукой, осторожно ложкой вымешать тесто.

Тесто выложить на смазанный маслом и выстланный пергаментной бумагой противень. Выпекать на среднем огне 7–10 мин.

После выпекания бисквит сразу опрокинуть на бумагу, посыпанную сахаром или сахарной пудрой. Освободить от бумаги, на которой он выпекался. Свернуть рулет и дать ему остыть.

Остывший бисквитный рулет развернуть, намазать творожной начинкой и вновь свернуть рулет.

Для начинки желток взбить с сахаром, смешать с растертым творогом и взбитыми сливками, добавить лимонную цедру и ванилин.



Рулет с ягодами и взбитыми сливками

$\frac{3}{4}$ стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 5 яиц, 2 ст. ложки порошка какао, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Для начинки: 2–2,5 стакана 35%-ных сливок, 2 ч. ложки сахарной пудры, 1–1,5 стакана клубники, малины или других ягод, шоколад.

Приготовить бисквитное тесто без подогрева. Перед замесом муку смешать с содой.

Выпечь тонкий бисквит и сразу же, еще горячим, свернуть его в рулет.

Сливки охладить, взбить в пену, смешать с сахарной пудрой. Две трети сливок соединить со свежи-



ми ягодами или нарезанными на кусочки консервированными фруктами.

Покрывать начинкой охлажденный развернутый бисквит и вновь свернуть его рулетом. Положить на плоское блюдо. Рулет покрыть сверху оставшимися сливками, украсить кусочками шоколада. Прежде чем подавать, хорошо охладить.



«Картошка»

250–300 г готового бисквита, 2 ст. ложки коньяка или рома, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 ч. ложки какао-порошка.

Для масляного крема: 150 г сливочного крема, 4 ст. ложки сахара.

Охлажденный бисквит раскрошить – протереть через мясорубку, добавить готовый крем (часть крема оставить для украшения), влить коньяк или ром, добавить сахарную пудру. Все перемешать.

Готовую массу разделить на 10 частей, придать им форму продолговатых картофелин. Каждую обмакнуть в какао-порошок, сверху украсить «ростками» из белого крема. Разложить на доске и выставить на холод на 20–30 мин.



Пирожные «Индия»

6 яиц, 160 г муки, $\frac{1}{2}$ чашки сахара, 3 ст. ложки воды.

Для начинки: 250 г густых сливок, 2 ст. ложки сахара.



Для кофейной глазури: 280 г сахарной пудры, $\frac{1}{3}$ чашки крепкого черного кофе.

Отделить желтки от белков. Взбить желтки с сахаром до получения пышной воздушной массы. Добавить воду и муку. Слегка взбить белки, добавить 2 ст. ложки сахара и продолжать взбивать до образования крепкой пены. Смешать с желтковой массой. Переложить тесто в кондитерский мешочек и выпустить на противень, покрытый промасленной бумагой, в виде булочек.

Поставить в духовку, выпекать при 140°C 15–20 мин.

Готовые булочки вынуть и охладить. Разрезать пополам или сделать в нижней части выемку и наполнить взбитыми подслащенными сливками. Соединить по два и покрыть глазурью.

Приготовление глазури: залить пудру кофе и варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в холодную воду, не застынет в виде шарика.



Апельсиновые пирожные

100 г сахара, 150 г толченого миндаля, 200 г муки, 5 яиц, $\frac{1}{3}$ чашки хлебных крошек, 200 г апельсинового джема, 160–180 г густых сливок, сливочное масло, 2 апельсина.

Для сиропа: 160 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Взбить яйца с сахаром. Соединить с толченым миндалем и хлебными крошками. Полученное тесто переложить на смазанный маслом противень (присыпать мукой). Выпекать 10 мин при 150°C . Готовый корж охладить и разрезать на 2 слоя. Один покрыть апельсиновым джемом, второй – взбитыми с сахаром сливками.



Соединить оба слоя. Разрезать на прямоугольные куски и каждый украсить дольками апельсина, обмакнув их в сахарный сироп.

Приготовление сиропа: сахар залить водой и довести до кипения. Поварить еще несколько минут при 120° С.



Пирожное ликерное

5 яиц, 50–60 г сахара, 80 г муки, 20 г сливочного масла.

Для крема: 1/5 стакана молока (40 мл), 80 г сахара, 4 яйца (желтки), 1 ч. ложка муки, 80 г сливочного масла, 1 ст. ложка ликера, 15 вишен.

Соединить яйца с сахаром и взбить на слабом огне до загустения. Прибавить муку, растопленное и охлажденное сливочное масло.

Тесто выложить на противень, покрытый промасленной бумагой и выпекать 10–15 мин при 150° С. Готовый корж отделить от бумаги, охладить и вырезать с помощью выемки кружки.

Приготовить крем: смешать молоко, сахар, желтки и муку и взбивать на пару до загустения. Прибавить сливочное масло и ликер.

Соединить кружки попарно, смазав кремом. Понемногу нанести крем сверху и украсить пирожные вишнями.



Пирожные с карамельным кремом

30 *5 яиц, 50 г сахарного песка, 90 г пшеничной муки, 240 г взбитых сливок.*



Для крема: 80–90 г ванильного сахара, 80 мл воды, 1 1/2 стакана молока, 2 яйца (желтки), 80–100 г взбитых сливок.

Яйца смешать с сахаром, поставить на небольшой огонь и продолжать взбивать до образования густой пены. Всыпать муку. Перемешать.

Готовую массу выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Поставить в духовку.

Выпекать примерно 15 мин при 150° С до образования золотистой корочки.

Вынуть корж и, немного охладив, вырезать кружки диаметром 4 см. Соединить попарно, смазав взбитыми сливками.

Выложить на блюдо и покрыть карамельным кремом.

Приготовление крема: сахар положить в кастрюльку и поставить на огонь.

Когда он приобретет коричневый цвет, влить осторожно воду и молоко, довести до кипения. Прибавить желтки и взбивать на пару (водяной бане).

Охладить и прибавить взбитые сливки.



Шоколадное пирожное

6 яиц, 200 г молотого миндаля, 120 г сахара, 100 г тертого шоколада, 2 ст. ложки бисквитных крошек, 150 г абрикосового джема.

Взбить 5 желтков и 1 целое яйцо с сахаром. Массу смешать с тертым шоколадом, миндалем и бисквитными крошками. Добавить отдельно взбитые белки. Тесто аккуратно выложить на противень, покрытый бумагой, слоем 1,3 см и выпекать 15–20 мин при 140° С.



Не давая коржу остыть, осторожно снять его с бумаги и затем охладить.

После этого вырезать кружки с помощью выемки и соединить по два, смазав джемом.



Рулет с белково-яблочным кремом

1 неполный стакан пшеничной муки, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 5 яиц.

Для крема: 500 г яблок, 2 ст. ложки воды, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 белок.

Желтки аккуратно отделить от белков и взбить с сахаром в пену. Затем соединить со взбитыми белками, мукой и осторожно вымешать ложкой тесто.

Противень смазать маслом и посыпать мукой или выстлать промасленной бумагой.

Аккуратно выложить на него тесто, распределив его ровным слоем.

Выпекать в прогретой духовке на среднем огне 10–15 мин до золотистого цвета.

Горячий бисквит выложить на салфетку или бумагу, посыпанную сахарной пудрой. Осторожно удалить бумагу, на которой он выпекался. Быстро смазать начинкой и свернуть в рулет.

Готовый охлажденный рулет нарезать ломтиками, которые украсить также яблочным белковым кремом.

Для крема очищенные яблоки нарезать небольшими кусочками, залить водой, засыпать сахаром и, накрыв крышкой, тушить до мягкости.

После этого еще горячими яблоки протереть через сито, добавить взбитый в пену белок, массу осторожно перемешать. Такой рулет можно приготовить с

клубничным или другим вареньем, а яблочный крем использовать только для украшения бисквитных ломтиков.



Руллет ореховый

1/2 стакана муки, 1 неполный стакан сахарной пудры, 1/2 стакана толченых орехов, 7 желтков, 9 белков, 1 ст. ложка лимонного сока или 6%-ного уксуса.

Для начинки: 1 1/2 стакана очищенных орехов, 1 ст. ложка рома, 1 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана воды, сок 1 лимона.

Для глазури: 100 г шоколада, 1/3 стакана сливок, 50 г сливочного масла, ванилин по вкусу.

Приготовить лист для выпекания бисквита, выстлать его пергаментной бумагой, смазать маслом, слегка посыпать мукой и выставить на холод.

Желтки растерать с сахарной пудрой, постепенно прибавляя 1 ч. ложку лимонного сока или 6%-ного уксуса. В растертую массу всыпать муку и пропушенные через мясорубку (или толченые в ступке) орехи. Ввести взбитые в крутую пену белки и, поворачивая миску с тестом по кругу, осторожно все перемешать.

Выложить тесто ровным слоем на приготовленный лист, разровнять его мокрыми руками, чтобы пласт получился одинаковой толщины, иначе рулет будет кривым.

Выпечь бисквит на небольшом огне, следя, чтобы он не перепекся: при нажиме на бисквит пальцем на его поверхности должна оставаться ямка, но тесто под ней не должно быть жидким. Испеченный бисквит осторожно переложить на доску, остудить, смазать приготовленной начинкой и быстро завернуть рулетом.



Для начинки сварить сироп из сахара, воды и 1 ч. ложки лимонного сока или уксуса. Сироп должен тянуться за ложкой, как нитка. В готовый сироп добавить оставшийся лимонный сок, молотые орехи и ром. Все хорошо растереть до полного остывания массы, затем смазать ею рулет. Для глазури разогретый шоколад смешать со сливками, маслом и ванилином, проварить до загустения. Горячей глазурью быстро обмазать рулет, после чего поставить его в холодильник.



Рулет с яблочной начинкой

$\frac{3}{4}$ стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры, 6 яиц.

Для начинки: 500 г яблок, 0,5 стакана сахара, 2–3 ст. ложки воды, 50 г изюма, ванилин.

Для посыпки: сахарная пудра.

Желтки отделить от белков и растереть с сахарной пудрой добела. Белки в отдельной посуде взбить в крепкую пену. Соединить белки, осторожно размешивая ложкой снизу вверх, с желтками и мукой. Тесто вылить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой или выстланный промасленной бумагой. Распределить тонким ровным слоем. Выпекать в слегка прогретой духовке на среднем огне 10–15 мин.

Готовый бисквит еще горячим намазать начинкой и свернуть с помощью салфетки или листа бумаги, на которой он был выложен, в рулет.

Охлажденный рулет нарезать ломтиками и посыпать сахарной пудрой.

Для начинки очищенные и нарезанные на дольки яблоки залить небольшим количеством воды, засыпать сахаром, смешанным с ванилином, и, при-

крыв крышкой, тушить на маленьком огне до мягкости. В теплую начинку добавить промытый и обсушенный изюм.



Рулет с пуншевой начинкой

1/3 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 4 яйца, ванилин. Для начинки: 1 стакан тертых бисквитных сухарей или печенья, 30 г растертых орехов, 30 г изюма, 40 г цукатов или засахаренных фруктов, 5 ст. ложек рома, 1 ч. ложка фруктового сока.

Желтки растереть с сахаром и ванилином добела, соединить с белковой пеной и мукой.

Тесто выложить тонким слоем на противень, смазанный маслом и обсыпанный мукой. Выпекать в прогретой духовке на среднем огне 12–15 мин.

Готовый бисквит, не выкладывая с противня, намазать начинкой и тут же свернуть рулетом.

Для начинки растертые бисквитные сухари или печенье залить ромом. Добавить измельченные орехи, изюм, мелко нарезанные цукаты или засахаренные фрукты, фруктовый сок. Массу перемешать и оставить постоять на то время, пока готовится бисквит.

Охлажденный рулет можно глазировать помадой.



Рулет с маком

3/4 стакана муки, 1/2 стакана сахарной пудры, 5 яиц, 2 ст. ложки воды, тертая лимонная цедра.



Для начинки: 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 150 г мака, варенье из смородины.

Для глазури: $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры, 2–3 ст. ложки лимонного сока.

Желтки вместе с сахаром и водой растереть. Добавить, постоянно помешивая, половину нормы муки, затем взбитые в пену белки, оставшуюся муку и лимонную цедру.

Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой или выстланный промасленной бумагой противень.

Выпекать в горячей духовке на среднем огне 10–15 мин.

Выпеченный горячий бисквит сразу же намазать маковой начинкой и свернуть в рулет.

Для начинки в молоке растворить сахар, добавить смородиновое варенье и довести смесь до кипения. Всыпать в кипящее молоко растертый мак, разварить его. Начинку снять с огня и охладить.

Охлажденный рулет покрыть глазурью, а затем, когда она застынет, нарезать ломтиками.

Для глазури сахарную пудру просеять через сито, влить лимонный сок и растирать до загустения и появления блеска.



Рулет с ореховой начинкой

$\frac{3}{4}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 5 яиц, тертая лимонная цедра, 0,5 ч. ложки лимонного сока.

Для начинки: 150 г растертых орехов, $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ стакана молока, ванилин.

36 Для посыпки: сахарная пудра.



Приготовить бисквитное тесто без подогрева, добавив тертую лимонную цедру и сок. Выложить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, распределить тонким слоем и выпекать на среднем огне 10–15 мин.

Очищенные растертые орехи залить горячим молоком, добавить сахарную пудру, ванилин и взбить.

Горячий бисквит выложить на салфетку или бумагу, посыпанную сахарной пудрой, намазать начинкой и быстро свернуть в рулет с помощью салфетки или бумаги.

Остывший рулет освободить от бумаги, нарезать ломтиками и посыпать сахарной пудрой.



Рулет с масляным кремом

$\frac{2}{3}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 5 яиц.

Для крема: 150 г сливочного масла, 2 желтка, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки порошка какао или 1 ст. ложка растворимого кофе, ванилин.

Желтки отделить от белков и растереть их с сахаром. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками и мукой.

Вылить тесто на выстланный промасленной бумагой лист, разровнять, отступая от краев бумаги на 1,5 см.

Выпекать бисквит в слегка прогретой духовке на среднем огне 10–12 мин.

Готовый горячий бисквит перевернуть с листа на посыпанную сахаром пергаментную бумагу. Удалить бумагу, на которой бисквит выпекался. Быстро свернуть бисквит в рулет вместе с бумагой и дать остыть.

Пока бисквит остывает, приготовить крем: сливочное масло взбить, добавить сахарную пудру и,



продолжая взбивать, ввести по одному желтки. Крем заправить ванилином, какао или растворимым кофе. Можно добавить в крем рубленые орехи, цукаты или нарезанные на маленькие кусочки консервированные фрукты.

Остывший рулет развернуть, покрыть кремом и вновь свернуть. Перед подачей на стол на несколько часов поставить в холодильник или в другое холодное место.



Рулет с кофейным кремом

*5 яиц, 100 г сахара, 50 г муки, 60 мл горячего молока.
Для крема: 2 яйца, 125 г сахара, 2 ч. ложки крепкого свежеприготовленного настоя кофе, 125 г сливочного масла.*

Яйца взбить с сахаром до увеличения в объеме в 2–3 раза. Добавить горячее молоко и муку, из этой смеси приготовить негустое тесто. Вылить тесто на противень, покрытый промасленной бумагой, и выпекать в средне разогретой духовке. Выпеченный бисквитный пласт, не охлаждая, положить на влажную салфетку и свернуть в рулет. Когда он остынет, развернуть пласт, намазать кремом и снова свернуть. Для приготовления крема смесь яиц, сахара и кофейного настоя взбивать на огне, не доводя до кипения. Когда смесь загустеет, снять ее с огня, немного охладить и вводить по ложке во взбитое масло.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА



Основной рецепт заварного теста

2 стакана муки, 160 г сливочного масла или маргарина, 12 яиц, 1 $\frac{1}{3}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

В кастрюлю налить молоко или воду, добавить соль и масло, размешать, довести до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпать отмеренную просеянную муку.

На слабом огне быстро перемешать смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, а затем нагреть 1–2 мин.

Снять заваренную массу с огня, охладить ее примерно до 70–80° С и, помешивая, постепенно добавить яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комочков. Если яйца крупные, то надо брать на одно меньше, чем предусмотрено в рецептуре. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.

Подготовленное тесто положить в бумажный пакетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой диаметром 10–15 мм и отсадить на противень всевозможные фигурки.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира. На жирно смазанном противне донышки изделий получаются рваными. Если же противень



совсем сухой, изделия прилипают к нему, и после выпекания их нужно срезать ножом.

Заварные изделия нужно выпекать 30–40 мин при температуре 180–200° С. При более высокой температуре получаются изделия большого объема с рваной поверхностью, при низкой температуре они плохо поднимаются.

Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий из этого теста образуются большие полости. Густое тесто плохо поднимается. Из жидкого теста получаются расплывчатые изделия. Если тесто получилось жидким, нужно вновь приготовить более густое тесто и добавить к нему жидкое.

Если изделие садится во время выпекания, значит, тесто слишком много взбивали. Если изделие опадает после выпечки, значит, его рано вынули из духовки. Если у изделия концы загибаются вверх или изделие получается мягкое, зеленоватого цвета, значит, печка недостаточно нагрета.



Заварные булочки

Заварное тесто по основному рецепту (при желании добавить 1 ст. ложку сахара и тертую цедру 0,5 лимона).

Для первой начинки: 2–2,5 стакана 35%-ных сливок, сахарная пудра и ванилин по вкусу, тертый шоколад или рубленые орехи, при желании несколько столовых ложек ягодного или фруктового пюре, сиропа, настоя кофе.

Для второй начинки: 1 стакан консервированных вишен, клубники или малины, ломтики банана, джем или мармелад, 1,5–2 стакана 35%-ных сливок, сахарная пудра.



Для третьей начинки: 250 г шоколадного или ванильного мороженого, 1,5 стакана 35%-ных сливок, сахарная пудра.

Приготовить заварное тесто, положить его в кондитерский мешочек с гладкой металлической трубочкой на конце и отсадить в виде небольших лепешек на слегка смазанный маслом противень.

Тесто можно также выложить чайной или десертной ложкой, при этом расстояние между лепешками должно быть 4–5 см, так как заварное тесто при выпекании сильно увеличивается в объеме.

Выпекать булочки в горячей духовке 30–40 мин сначала на сильном, затем на слабом огне.

Готовые охлажденные булочки надрезать ножом и заполнить взбитыми сливками с разнообразными добавками, сверху посыпать их сахарной пудрой.



Заварные кольца

1 1/2 стакана муки, 1 стакан воды, 125 г сливочного масла, 4–5 яиц, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки: взбитые сливки, заварной крем.

Для посыпки: сахарная пудра.

Заварное тесто положить в кондитерский мешочек с металлическим наконечником зубчатого профиля диаметром приблизительно 10–12 мм и выдавливать на металлический лист, смазанный маслом, в виде колец диаметром с небольшое блюдце.

Выпекать кольца в разогретой духовке при температуре 200–220° С в течение 30–35 мин. Готовые кольца посыпать сахарной пудрой или проколоть в



нескольких местах и наполнить из кондитерского мешочка взбитыми сливками либо заварным кремом (см. раздел «Кремы»). Поверхность кольца можно смазать повидлом.



Профитроли

2 стакана муки, 160 г сливочного масла или маргарина, 12 яиц, 1 1/3 стакана воды, 1/2 ч. ложки соли.

Заварное тесто отсаживать в виде мелких шариков чайной ложкой или из отсадочного мешочка на смазанный маслом противень на расстоянии 2–3 см один от другого. Выпекать в разогретой духовке при температуре 180–200° С в течение 20–25 мин. Профитроли можно подать к бульону либо наполнить кремом или начинкой, глазировать помадой и т. п.



Шу-суфле с кремом

120 мл воды, 125 г муки, 20 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 щепотка соли.

Для крема: 2 1/2 стакана молока, 75 г сахарной пудры, 50 г муки, 1 яйцо, 3 желтка, ванилин.

Для глазури: 60 г шоколада, 60 г сливочного масла, 2 яйца.

Нагреть воду, добавить соль, сахар и сливочное масло. Размешать и, как только начнет закипать, всыпать всю муку. Дать завариться на малом огне, непрерывно помешивая. Когда образуетя комок теста, легко



отделяющийся от стенок кастрюли, снять с огня. Ввести в него по одному яйца, размешивая.

Охладить немного, разделить на части величиной с яйцо и выложить на противень, смазанный маслом.

Поставить в горячую духовку на 20 мин. Пирожные должны подойти и подрумяниться.

Когда шу-суфле будут готовы, сделать сверху или сбоку разрез и начинить кондитерским кремом.

Приготовление кондитерского крема: в кастрюле тщательно перемешать муку, сахар, яйца, ванилин. Затем понемногу добавлять молоко. Нагреть на малом огне, непрерывно взбивая.

При первом признаке закипания снять с огня.

Приготовление глазури: размягчить шоколад и сливочное масло. Ввести желтки, затем взбитые белки. Нанести эту смесь на пирожные с помощью ножа с широким лезвием и охладить.



«Орешек»

370 г заварного теста по основному рецепту.

Для крема: 250 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 100 г сгущенного молока с сахаром, 50 г молотых орехов, 3 желтка, 2 ч. ложки вина.

Для отделки верха: 250 г шоколадной глазури по любому рецепту, 50 г рубленых орехов.

Заварное тесто выложить или отсадить на смазанный маслом лист в виде небольших шариков (немного крупнее, чем для профитролей) и выпекать.

После охлаждения на каждом изделии осторожно сделать ножом надрез сбоку и наполнить кремом. Верх пирожного глазировать, закрывая надрез, и посы-



пать поджаренными рублеными орехами, пока глазурь не застыла.

Для приготовления крема масло растирать с сахарной пудрой и желтками. Постепенно (по ложке) ввести в крем сгущенное молоко. Взбить крем в пышную массу и под конец взбивания добавить орехи и вино, хорошо размешать.



Эклеры

1 стакан муки, 1 стакан воды, 125 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца.

Для крема: $\frac{3}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки картофельного крахмала, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 150–200 г сливочного масла, ванилин.

Для глазури: 0,5 стакана сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 ст. ложка порошка какао, 1 ст. ложка сливочного масла.

Вскипятить воду с маргарином. Добавить щепотку соли. В кипящую воду сразу всыпать всю муку и быстро размешать. Помешивая, подержать тесто на небольшом огне, чтобы оно заварилось. Снять с огня, немного охладить и втереть в тесто по одному яйца.

Из кондитерского мешочка с гладкой трубочкой или десертной ложкой выложить тесто в виде брусочков на смазанный маслом лист.

Выпекать пирожные в горячей духовке на сильном огне до тех пор, пока они не поднимутся и не зарумянятся, затем огонь убавить до среднего. Готовые эклеры остудить и надрезать сбоку. Начинить кремом, сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза.

Для крема крахмал и муку перемешать, разбавить половиной всего количества молока, хорошо раз-



мешать, чтобы не было комочков. Остальное молоко вскипятить и влить в подготовленную массу. Проварить на небольшом огне до загустения, непрерывно помешивая, чтобы крем не пригорел, снять с огня и остудить до комнатной температуры. Масло, сахар и желток растереть и, постепенно добавляя молочную смесь, взбить.

Для приготовления глазури вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масло струйкой влить сироп, помешивая. Теплой глазурью сразу же покрыть эклеры.



Эклеры с кондитерским кремом и глазурью

120 мл воды, 125 г муки, 20 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 щепотка соли.

Для крема: 2 1/2 стакана молока, 75 г сахарной пудры, 50 г муки, 1 яйцо, 5 желтков, ванилин.

Для глазури: 60 г шоколада, 60 г сливочного масла, 2 яйца.

Приготовить тесто, как для шу-суфле, разделить его на маленькие полоски. Поставить в нагретую духовку. Когда эклеры будут готовы, охладить, разрезать сбоку по длине, начинить кремом и сверху покрыть глазурью.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ОРЕХОВОГО ТЕСТА И ОРЕХОВ



Трубочки ореховые в шоколадной глазури

150 г ядер грецких орехов, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, 1 белок, 1 ст. ложка рома, 1 ст. ложка лимонного сока.

Для крема: 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана крепкого настоя кофе, ванилин.

Для глазури: $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{2}{3}$ стакана воды, 1 ст. ложка какао, 50 г сливочного масла.

Для посыпки: рубленые орехи.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, белком, ромом и 1 ст. ложкой лимонного сока. Растирать массу до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Из приготовленной массы сформовать шары величиной с небольшое яблоко. С одного бока в шарах сделать углубление.

Положить пирожные на лист, покрытый бумагой, и подсушивать в предварительно разогретой духовке на самом маленьком огне.

Готовые пирожные остудить.

Осторожно заполнить углубление кремом. Залить все шары шоколадной глазурью и слегка обсыпать рублеными орехами.



Для крема растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя настой кофе, добавить ванилин, взбивать до полного растворения сахара.

Для глазури из сахара и воды сварить сироп. Масло растереть с какао, постепенно влить тонкой струйкой сироп. Глазурь использовать сразу, пока она не застыла.



Трубочки миндальные

$\frac{3}{4}$ стакана муки, 150 г измельченного миндаля или орехов, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца.

Для крема: 100 г орехов, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 желтка, 100 г сливочного масла.

Размягченное масло взбить. Продолжая взбивать, прибавить по одному желтки, сахар, измельченный миндаль, муку и взбитые белки. Все хорошо размешать и разложить тесто столовой ложкой на смазанный маслом лист, располагая порции теста подальше друг от друга. Каждый кусочек раскатать в тонкую лепешку. Выпекать на среднем огне.

Как только лепешки зарумянятся, не вынимая лист из духовки, снять широким ножом или лопаточкой каждую из них и тут же перевернуть на тонкую скалку, чтобы получилась трубочка. Сворачивать лепешки надо горячими, иначе они будут ломаться. Если лепешки остыли, следует закрыть духовку и немного их подогреть.

Подготовленные трубочки наполнить ореховым кремом, осторожно вводя его с двух сторон из кондитерского мешочка.

Для крема измельченные орехи, сахарную пудру, молоко и муку смешать в миске, поставить на не-



большой огонь и, помешивая, проварить до загустения. Размягченное сливочное масло взбить, втереть в него по одному желтки и смешать с остывшей ореховой массой.



Трубочки ореховые с шоколадным кремом

3 ¹/₂ ст. ложки картофельной муки, 250 г очищенных орехов, 8 яиц, ¹/₂ стакана лимонного сока или 6%-ного уксуса, 1 стакан с верхом сахара.

Для крема: 400 г сливочного масла, ¹/₂ стакана молока, 2 стакана сахара, 4 яйца, 50 г порошка какао, ванилин.

Для украшения: орехи.

Орехи пропустить через мясорубку или измельчить другим способом, например нарезать острым ножом, смешать с картофельной мукой. Желтки растереть с сахаром добела, добавить лимонный сок. Белки взбить. Все осторожно перемешать.

Выложить на прямоугольный противень с высокими бортиками, смазанный маслом и обильно посыпанный мукой.

Выпечь корж в духовке на среднем огне.

Готовый корж выложить на доску, остудить и разрезать на два пласта.

Приготовить крем: какао смешать с 2 ст. ложками сахара, залить ¹/₂ стакана горячего молока и проварить на небольшом огне, чтобы разошелся сахар. Масло растереть с остальным сахаром и ванилином, постепенно прибавляя яйца. Когда сахар совершенно растворится, добавить остуженную молочную смесь. Можно также ввести



На нижний пласт положить треть всего крема, накрыть верхним пластом, нарезать на одинаковые пирожные, каждое сверху и с боков обмазать кремом. На середину пирожного положить половинку ореха, а вокруг нее выпустить из кондитерского мешочка через рифленую трубочку «венчик». Бока пирожных обсыпать бисквитной крошкой.



Рожки ореховые

2 белка, 1 стакан сахарной пудры, 200 г растертых орехов, сок и цедра 1 лимона.

Для обваливания: 100 г измельченных орехов.

Взбитые белки соединить с сахаром, тертыми орехами, соком и цедрой лимона.

Из готового теста сформовать рожки, которые обваливать в измельченных орехах.

Выложить рожки на смазанный маслом лист и выпекать на маленьком огне 1 час.



«Грильяжные шарики»

2 стакана очищенных орехов, 2 стакана (около 500 г) бисквитных крошек, 1 стакан с верхом сахара, 250 г сливочного масла, 2 желтка, 1 ст. ложка рома, ванилин.

Для карамели: 300 г сахара, 5 ст. ложек воды.

Сливочное масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать крошки (1 стакан), добавить ва-



нилин и хорошо размешать. Скатать жгут, нарезать его на одинаковые куски, сформовать шарики величиной с небольшое яблоко, положить на холод, чтобы затвердели.

Очищенные орехи измельчить скалкой, смешать с 1 стаканом бисквитных крошек и рассыпать на доске.

Сварить карамель. Для этого смешать сахар с водой, поставить на огонь в узкой глубокой посуде и, мешая, нагревать до золотистого цвета.

Остывшие и затвердевшие шарики накалывать на тонкую лучинку, опускать в карамель и тотчас же обваливать в орехах с крошкой. Карамель быстро застывает, поэтому ее надо держать на паровой бане.



Кольцо миндальное с клубникой и мороженым

1 ст. ложка картофельного крахмала, 100 г миндаля, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 2 яичных желтка, 5 белков, 1 ч. ложка пекарского порошка или по $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды и лимонной кислоты.

Для пропитки: 2–3 ст. ложки портвейна.

Для украшения: 250 г сливочного мороженого, $\frac{1}{2}$ кг клубники.

Желтки взбить с сахаром. Добавить очищенный от оболочек молотый миндаль, смешанный с пекарским порошком картофельный крахмал и взбитые в крепкую пену белки.

Тесто сразу же выложить в кексовую форму с трубкой посередине, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать на небольшом огне 30 мин.

Охлажденное кольцо пропитать вином и выложить на подставку для торта или блюдо.

Ягоды промыть и дать стечь воде. Положить подготовленную клубнику в центр круга и аккуратно покрыть мороженым. Ягоды выложить также по кругу. К пирожному подать взбитые сливки.



Миндальные пирожные

120–150 г сливочного масла, 150 г сахара, 100 г расплавленного шоколада, 6 яиц, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, корица и молотая гвоздика по вкусу, 280–300 г молотого миндаля, 75 г фруктового или ягодного джема, 200 г взбитых сливок.

Сливочное масло размягчить, добавить сахар и шоколад. Прибавить 6 желтков, лимонную цедру, корицу и молотую гвоздику. Вымешать до образования пышной массы. Добавить миндаль и отдельно взбитые белки.

Тесто выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, слоем 1 см. Поставить в духовку на 10 мин. Выпекать при 150° С. Готовый корж охладить и с помощью выемки вырезать кружки. Соединить попарно, прослоив джемом. Украсить взбитыми сливками.



Пирожные из лесных орехов со взбитыми сливками

*6 яиц, 120 г сахара, 250 г очищенных от кожицы молотых орехов, 100 г бисквитных крошек.
Для начинки: 250 г взбитых сливок, 2 ст. ложки сахара.*

Взбить 6 желтков с сахаром. Прибавить молотые орехи и бисквитные крошки. Соединить с отдельно



взбитыми 6 белками. Массу выложить на противень, покрытый бумагой. Поставить в духовку на 15–20 мин. Выпекать при 170° С.

Готовый корж охладить, нарезать прямоугольниками. Половину смазать сливками, взбитыми с сахаром, и накрыть второй половиной.

Сверху можно украсить вареньем и ягодами (по желанию).

ПИРОЖНЫЕ ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА



Меренги

6 белков, 320 г сахара.

Взбить белки, всыпать $\frac{3}{4}$ чашки сахара и продолжать взбивать, постепенно добавляя остальной сахар. Полученную массу переложить в кондитерский мешочек.

Противень покрыть промасленной бумагой и присыпать сверху мукой. Выпустить из кондитерского мешочка по порции белков и посыпать сверху сахаром.

Поставить в духовку. Выпекать при 100°C до образования хрустящей корочки (40–50 мин). Духовку при этом не открывать, иначе меренги осядут! Не вынимать готовые меренги из духовки, пока они полностью не остынут. Затем осторожно отделить их от бумаги.



Кофейные меренги

6 белков, $\frac{1}{2}$ чашки черного кофе, 200 г сахара.

Все ингредиенты смешать, поставить на водяную баню и взбивать до загустения. Снять с огня и



Пирожные

продолжать взбивать, пока масса не остынет. Повторять эту процедуру, пока масса не станет очень густой и вязкой. Поместить в кондитерский мешочек и выпустить на противень с промасленной бумагой.

Поставить в духовку и при минимальной температуре подсушить.

КРЕМЫ

Масляные кремы



Масляный основной крем на сахарном сиропе

200 г сливочного масла, 6 ст. ложек сахара, 8 ст. ложек воды.

Всыпать в кастрюлю сахар, влить воду, размешать ложкой, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры.

Взбить масло и во время взбивания постепенно, небольшими порциями, вливать охлажденный сахарный сироп. Взбивать до получения пышной массы.



Масляный основной крем на яйцах (глясе)

200 г сладкого сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 2 яйца.

В кастрюлю положить сахарный песок и яйца. Подогреть 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.



Масляный основной крем с белковой пеной

250 г сливочного масла, 3 белка, 150 г сахарной пудры.

Взбить на совсем слабом огне белки с сахарной пудрой. Когда образуется крепкая пена, которая не падает с венчика, отодвинуть ее на более холодное место и продолжать взбивать до охлаждения. Отдельно взбить в легкую пышную массу сливочное масло и ввести в нее по ложке белковую пену.

Заварные кремы



Крем заварной воздушный (основной)

1 стакан молока или сливок, 4 ст. ложки сахара, 4 яйца.

Отделить желтки от белков. Растереть в кастрюле яичные желтки с сахаром, влить молоко и, помешивая, довести смесь до кипения.



В другой кастрюле хорошо взбить на холоде белки, быстро перемешать их с горячей смесью.

Общую смесь прогревать, размешивая, еще примерно 2–3 мин. Крем получится воздушным, а после охлаждения слегка студенистым, поэтому его следует использовать теплым.



Ароматизированные заварные кремы

Ароматизированные заварные кремы готовят так же, как и основные, но в рецепте заменяют отдельные продукты или добавляют новые, благодаря чему меняются вкус и аромат.

Абрикосовый крем: взять вместо целого стакана молока $\frac{1}{2}$ стакана молока и $\frac{1}{2}$ стакана абрикосового мармелада или пюре, протертого через частое сито; вместо пюре к основному крему можно добавить 1 ст. ложку абрикосовой настойки или ликера.

Ананасный крем: вместо целого стакана молока взять $\frac{1}{2}$ стакана молока и $\frac{1}{2}$ стакана сока из ананасных консервов или свежего ананаса; в приготовленный крем добавить мелко нарезанные кубики свежего или консервированного ананаса.

Апельсиновый крем: добавить 1 ст. ложку сахара и вместо целого стакана молока взять $\frac{1}{2}$ стакана молока и $\frac{1}{2}$ стакана апельсинового сока или после варки и охлаждения добавить сок из цедры от одного апельсина.

Ванильный крем: добавить 1–2 г ванильного сахара или 1 ст. ложку ванильного ликера.

Лимонный крем: добавить 1 ст. ложку сахара и вместо целого стакана молока взять $\frac{3}{4}$ стакана; после варки и охлаждения добавить сок, выжатый из половины лимона и цедры; можно также, не умень-



шая количества молока, добавить после варки 1 ст. ложку лимонного ликера или настойки.

Мандариновый крем: взять вместо целого стакана молока $\frac{1}{2}$ стакана молока и $\frac{1}{2}$ стакана мандаринового сока и сока из цедры от двух мандаринов.

Медовый крем: на один стакан молока взять 2 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки меда.

Миндальный крем: добавить в начале варки на каждый стакан молока по 2 ст. ложки жареного, мелко нарубленного миндаля, орехов, арахиса (крем использовать только для начинки).

Шоколадный крем: добавить в начале варки на каждый стакан молока по 2 ст. ложки сахара и 2 ч. ложки какао-порошка или одну 50-граммовую плитку горького шоколада (шоколад разломать на мелкие кусочки или натереть).

Яблочный крем: взять вместо целого стакана молока $\frac{1}{2}$ стакана молока и $\frac{1}{2}$ стакана яблочного сока или яблочного пюре светлого цвета с приятным вкусом, одновременно увеличив дозировку сахара на 1 ст. ложку.

Белковые кремы



Крем белковый «Зефир»

4 белка, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 100 г густого фруктового пюре, 1 ч. ложка желатина, 2 ст. ложки воды.

Желатин замочить в холодной воде и, когда он через 30 мин набухнет, растворить его на водяной бане.

58 К фруктовому пюре добавить 2–3 ст. ложки сахара и проварить. Яичные белки взбить в крепкую устой-



чивую пену, продолжая взбивать, добавить оставшийся сахар. Во взбитые белки влить постепенно кипящее фруктовое пюре, затем растворенный желатин и взбивать еще несколько минут. Крем сразу отсадить на торт или пирожные, так как он быстро застывает.



Крем белковый с антоновскими яблоками

4 белка, 1 стакан сахара, 300 г антоновских яблок.

После удаления сердцевины с семенами запечь яблоки на сковороде в духовке до полного размягчения, протереть их через частое сито.

К полученному пюре добавить сахар и уваривать в течение 3–5 мин. Массу в горячем виде вливать в хорошо взбитые белки.

Крем использовать сразу, в теплом виде.

Сливочные кремы



Крем сливочный с желатином

2 стакана сливок 20–35%-ной жирности, 1/2 ч. ложки желатина, 2 ст. ложки сахарной пудры.

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



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

Остальные охлажденные сливки взбивать венчиком при низкой температуре до получения густой пышной пены.

Не прекращая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру и влить тонкой струей раствор желатина.

Крем подкрасить пищевыми красителями, пока он не стал студенистым, и обязательно ароматизировать, чтобы уничтожить привкус желатина.

В крем, употребляемый для начинки, можно добавить рубленые орехи или кусочки фруктов.

Использовать крем надо сразу же после добавления желатина.



Ароматизированные сливочные кремы

В основные сливочные кремы можно добавлять перед введением желатина разные кусовые и ароматические вещества:

для абрикосового крема: 2 ст. ложки абрикосового ликера или настойки или 2 ст. ложки тонко протертого абрикосового пюре;

для ананасного крема: 2 ст. ложки сиропа или сока ананаса или тонко протертого ананасного пюре, красители;

для апельсинового крема: сок одного апельсина и его цедры, оранжевые красители;

для ванильного крема: в начале взбивания 5 г ванильного сахара или перед введением желатина 2 ст. ложки ванильного ликера;

для вишневого крема: 1 ст. ложку вишневой наливки или настойки либо 2 ст. ложки выжатого



из свежей вишни сока или сиропа из вишне-
вого варенья;

для клубничного или землянич-
ного крема: $\frac{1}{2}$ стакана сока, варенья или свежих ягод
земляники, клубники;

для коньячного крема: 2 ст. ложки коньяка;

для кофейного крема: 1 ст. ложку кофейного
ликера или 2 ст. ложки крепкого кофейного настоя, при-
готовленного из 1 ч. ложки натурального кофе;

для лимонного крема: сок и цедру от $\frac{1}{2}$ лимо-
на, или 1 ст. ложку лимонного ликера, или 3–5 капель
разведенной лимонной кислоты или лимонной эссенции,
желтые красители;

для медового крема: 2 ст. ложки немного подо-
гретого натурального меда;

для орехового крема: $\frac{1}{2}$ стакана поджаренного
и нарубленного миндаля или любых других орехов, 1 ст.
ложку ликера;

для крема с пралине: 3 ст. ложки пралиновой
начинки;

для ромового крема: 4–5 капель ромовой эс-
сенции или 2 ст. ложки рома;

для шоколадного крема: смесь из какао-по-
рошка и сахарной пудры (по 1 ст. ложке) или 50 г шоко-
лада, предварительно разогретого.

Сметанные и сливочно-сметанные кремы



Сметанный крем

1 стакан густой сметаны, 4 ст. 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 пены, которая должна удерживаться на венчике.

Просеять сахарную пудру через мелкое сито, смешать с ванильным сахаром и венчиком осторожно перемешать со взбитой сметаной.



Сметанный крем с желатином (основной)

1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка желатина.

Приготовить крем по предыдущему рецепту, но в конце взбивания влить в него тонкой струйкой теплый (40° С) раствор желатина, приготовленный в $1/2$ стакана воды или молока.

Крем можно ароматизировать разными веществами, которые следует добавлять перед введением желатина.



Сливочно-сметанный крем

1 стакан сливок 20- или 35%-ной жирности, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки сметаны 30%-ной жирности, 5 г ванильного сахара.

Налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду, на лед или в снег и взбивать содержимое венчиком до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить сахарную пудру с ванильным сахаром и перемешать.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Пирожные из пресного слоеного теста	5
Пирожные из песочного теста	12
Пирожные из бисквитного теста	21
Пирожные из заварного теста	39
Пирожные из орехового теста и орехов	46
Пирожные из белкового теста	53
Кремы	55

ПИРОЖНЫЕ

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Технический редактор К. В. Силаева
Корректор И. Г. Иванова
Художник А. Ю. Котова

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket»
Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 29.11.2007.
Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 5000 экз. Заказ № 8173

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org