



Только лучшее

Яркие украшения КЕКСОВ





Яркие украшения кексов

.....
САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Содержание



Белковый крем	6
Помада основная	6
Бисквит буше	7
Творожный крем	7
Кекс цитрусовый в лимонной глазури с белковым кремом	8
Кекс ореховый с ромовой помадой	10
Кекс миндальный со сливочной карамелью и меренгами	12
Кекс лимонный с белым и горьким шоколадом	14
Кекс ванильный, глазированный сливочной помадой и марципановыми ромашками	16
Кекс шоколадный с черникой и сливочным кремом	18
Кекс кофейный с шоколадным пудингом	20
Кекс творожный с ягодным мармеладом и свежей черникой	22
Имбирный кекс с цукатами и белковым кремом	22
Капкейки шоколадные с белковым кремом и мармеладом	24
Капкейки ванильные с шоколадным белковым кремом и белым шоколадом	26
Капкейки клубничные со свежей клубникой	28



Капкейки ванильные с черникой «Бабушкин узелок»	30
Капкейки молочные с цукатами и марципановыми ягодами	32
Капкейки «Овечки»	34
Капкейки с марципановыми фиалками	36
Капкейки «Паутинка»	38
Капкейк молочный с марципановыми розами	40
Маффины лимонные с кремом фреш	42
Маффины лаймовые с лимонными цукатами	44
Творожные маффины со сливочным кремом фреш	46
Маффины на сгущенке «Крем-брюле»	46
Маффины двойные с кремом шоколад-ваниль	48
Маффины «Цыплята»	50
Маффины миндальные с ромовой помадой	52
Рождественский кекс традиционный	54
Пасхальный кекс классический	56
Симнель (английский рождественский кекс)	58
Гугельхопф (немецкий рождественский кекс)	60
Кекс «Праздничный»	62

Белковый крем

3 средних куриных яйца
1 стакан сахарного песка (**200 г**)
0,5 стакана кипяченой воды
(**100 мл**)
щепотка соли, лимонная кислота
на кончике ножа

1 Сахар смешать с водой в сотейнике с толстыми стенками и поставить на медленный огонь. Сахарный сироп довести до кипения и уварить на медленном огне до пробы на шарик (несколько капель сиропа охладить в холодной воде и скатать между пальцами). Если получилось — сироп готов.

2 Тщательно разделить желтки и белки. Белки перед взбиванием охладить, посолить и добавить лимонную кислоту. Тщательно взбить миксером на высоких оборотах до состояния плотных пиков.

3 Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить сахарный сироп и продолжать взбивать массу до полного остывания. Чтобы белковый крем быстрее остыл, миску с кремом можно поставить на лед или в емкость с холодной водой.

Помада основная (130 г)

150 г сахарного песка
5 ст. л. воды
7 капель раствора лимонной кислоты или
1 ч. л. 3%-ного уксуса

1 Всыпать сахар в кастрюлю, залить горячей водой и перемешивать до полного растворения. Затем поставить варить на сильный огонь без помешивания. Как только сироп начнет закипать, снять ложкой образовавшуюся на поверхности пену, накрыть ее плотно крышкой и варить сироп до густоты. Перед концом варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты или 0,5 ч. л. 3%-ного уксуса.

2 После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой, не помешивая, и как можно быстрее охладить. После охлаждения слить воду с поверхности сиропа и деревянной лопаточкой взбивать сироп в течение 10–20 минут, пока он не побелеет и не свернется в белую массу. При помощи лопаточки размять помаду, подогреть до 45–55 °С, все время помешивая, и добавить ароматические вещества.

Бисквит буше

1/2 стакана сахара
5 шт. яиц
75 г просеянной кондитерской
муки

1 Желтки отделить от белков и взбить с сахаром до увеличения массы в объеме примерно в 2 раза и до полного растворения сахара, добавить муку, на низких оборотах миксера замесить тесто.

2 Отдельно взбить белки до состояния плотных белых пиков. Смешать с тестом.

3 Тесто должно быть легким и пышным. Готовое тесто сразу же отформовать с помощью корнетика в виде небольших овалов на покрытый пекарской бумагой (лучше шероховатой) противень.

4 Выпекать бисквит в разогретом до 190 °С духовом шкафу 15–20 минут — до приобретения приятного золотистого оттенка. Перед формовкой изделий дать бисквиту полностью остыть.

Творожный крем

200 г жирного творога
1 крупное куриное яйцо
4 ст. л. ванильного сахара
100 мл сливок высокой жирности
50 г мягкого сливочного масла

1 Творог взбить с яйцом и сахаром до получения пышной творожной массы, добавить масло, взбить еще раз.

2 Сливки взбить отдельно до образования крепкой пены.

3 Смешать обе массы и взбить, постепенно увеличивая обороты до образования крепкого густого крема.

Кекс цитрусовый в лимонной глазури с белковым кремом

Тесто:

240 г муки
250 г сливочного масла
300 г творога высокой жирности
200 г сахара
4 крупных яйца
сок 1/2 лимона
цедра 1 лимона
1 апельсин
1 ч. л. соды
соль по вкусу
кондитерский жемчуг
желтая кондитерская мастика
белковый крем (стр. 6)

Глазурь:

200 г сахарной пудры
100 мл лимонного сока
2 ст. л. лимонной цедры

1 Мелкой теркой снять с цитрусов цедру, из половины лимона отжать сок. Масло растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить яйца по одному, размешать и влить гашенную лимонным соком соду, добавить цитрусовую цедру.

2 С помощью миксера смешать масляную массу с творогом. Добавить соль и просеянную муку. Тесто аккуратно вымесить. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

3 Перемешать сахарную пудру со 100 мл лимонного сока и сварить сироп на медленном огне. Охладить глазурь, добавить цедру и периодически опускать лопаточку в глазурь и растирать ее о края кастрюли.

4 Дать кексам остыть, облить разогретой глазурью и остудить. Если глазурь ложится неровно, можно покрыть изделия еще раз.

5 После того как глазурь застыла, на поверхность каждого кекса из кулинарного мешочка отсадить шапочку из белкового крема, увенчать ее жемчужиной и выложить у основания маленький бантик из желтой мастики.





Кекс ореховый с ромовой помадой

240 г муки
250 г сливочного масла
300 г творога высокой жирности
200 г сахара
4 крупных яйца
сок 1/2 лимона
1 стакан мелкорубленых орехов (любых)
1 ч. л. соды
соль по вкусу
коричневая и зеленая марципановая мастика
130 г готовой помады (стр. 6)

Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара
1 ст. л. воды
1 ст. л. рома/бренди/
коньяка

1 Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить гашенную лимонным соком соду, добавить орехи.

2 С помощью миксера смешать масляную массу с творогом. После того как смесь станет однородной, добавить соль и просеянную муку. Тесто аккуратно вымесить деревянной лопаткой.

3 Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

4 Для сиропа смешать сахар, ром с горячей водой до полного растворения сахара. Теплые кексы пропитать сиропом и намазать помадой.

5 После того как помада застыла, на поверхность каждого кекса выложить 2–3 орешка из марципана. Для этого из коричневого марципана сделать лесной орех.

6 Из зеленого марципана сделать листочки, соединить и украсить кексы.





Кекс миндальный со сливочной карамелью и меренгами

120 г муки
1 стакан молотого миндаля
250 г сливочного масла
300 г творога высокой жирности
200 г сахара
4 крупных яйца
сок 1/2 лимона
1 ч. л. соды
соль по вкусу
цельные миндальные орехи

Меренги:

1 стакан сахара
100 мл яичного белка
щепотка ванилина

Карамель:

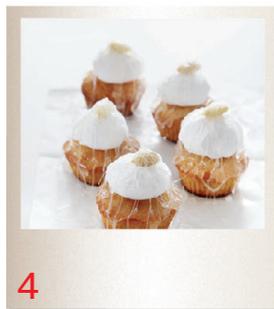
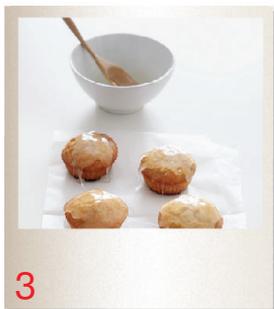
1 стакан сахарной пудры
2–3 ст. л. воды
10 г сливочного масла

1 Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Вбить по одному яйца, размешать и влить соду, гашенную лимонным соком, добавить орехи. Смешать масляную массу с творогом. Добавить соль, просеянную муку и миндаль. Тесто аккуратно вымесить ложкой. Выложить тесто в формы и выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

2 Взбить белки до плотных пиков. Не прекращая взбивать, постепенно всыпать сахар. Через 2–3 минуты добавить ванилин. Полученную массу сразу же отформовать на бумагу для выпечки. Выпекать при температуре 100–110 °С 20–30 минут.

3 Пудру насыпать в сотейник, добавить воду и варить, периодически помешивая, на очень маленьком огне до образования массы золотого цвета. Добавить масло, перемешать, убрать с огня. Теплые кексы полить карамелью.

4 На теплую карамель выложить меренгу, в центр миндальный орех и еще раз полить карамелью. Убрать в холодное место на 2 часа.





Кекс лимонный с белым и горьким шоколадом

240 г муки
200 г сливочного масла
200 г сахара
4 крупных куриных яйца
сок 1/2 лимона
цедра с 2 лимонов
1 ч. л. соды
соль по вкусу
130 г готовой помады
30 г горького шоколада
30 г белого шоколада

1 Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду, добавить цедру.

2 Шоколад охладить в морозилке 20 минут и порубить тяжелым ножом. В масляную смесь добавить соль, просеянную муку и кусочки шоколада. Тесто аккуратно, но тщательно вымесить деревянной ложкой.

3 Выложить тесто в формы и выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

4 Приготовить помаду, разделить ее на 2 части, одну смешать с белым шоколадом, в другую добавить темный.

5 Теплые кексы полить помадой. Сначала шоколадной, затем в центр налить белой, из центра по часовой стрелке быстро размешать помаду обратной стороной кисточки или палочкой для китайской еды.

6 Убрать в холодное место на 2 часа.





Кекс ванильный, глазированный сливочной помадой и марципановыми ромашками

240 г муки
200 г сливочного масла
200 г сахара
4 крупных куриных яйца
сок 1/2 лимона
4 ст. л. ванильного сахара
1 ч. л. соды
соль по вкусу
белая марципановая мастика
желтая марципановая мастика
130 г готовой помады

Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара
1 ст. л. молока
1 ст. л. ликера
«Бейлиз»

1 Масло комнатной температуры растереть с сахаром и ванильным сахаром до состояния пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду.

2 В масляную смесь добавить соль и просеянную муку. Тесто аккуратно вымешать деревянной лопаткой. Выложить в формочки. Выпекать в хорошо прогретом духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

3 Для сиропа смешать сахар, ром с горячей водой до полного растворения сахара. Теплые кексы пропитать сиропом и полить помадой.

4 Слепить из белого марципана ромашки, сделать желтую серединку и выложить цветы на почти застывшую помаду. Если помада сильно застыла, то основание цветов смазать сиропом и слегка вдавить украшение в помаду.

5 Убрать в холодное место на 1 час.





Кекс шоколадный с черникой и сливочным кремом

240 г муки
200 г сливочного
масла
200 г сахара
4 куриных яйца
сок 1/2 лимона
4 ст. л. какао
1 стакан черники
1 ч. л. соды
соль по вкусу

Сливочный крем:

100 г сливочного
масла
100 г жирного творога
2 крупных яйца
4 ст. л. сахара
4 ст. л. сливок
1 ст. л. ликера
«Бейлиз»

Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара
1 ст. л. крепкого кофе
1 ч. л. коньяка

1 Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду. В масляную смесь добавить соль, какао, ягоды и просеянную муку.

2 Тесто аккуратно вымешать деревянной лопаткой. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

3 Яйца взбить с сахаром и сливками. Поставить на водяную баню и продолжить взбивать до загустения. Остудить. Масло взбить в отдельной посуде до пышности, медленно добавить в охлажденную массу и взбивать до образования густого крема.

4 Для сиропа смешать сахар, кофе и коньяк до полного растворения сахара. Кексы пропитать сиропом и остудить.

5 На кексы с помощью кондитерского мешочка отсадить пышные белые воланы.

6 Сверху украсить свежей черникой. Убрать в холодное место на 1 час.





Кекс кофейный с шоколадным пудингом

240 г муки
200 г сливочного масла
200 г сахарного песка
1/4 ч. л. ванилина
2 ст. л. какао
4 крупных яйца
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. соды
соль по вкусу
белый шоколад

Шоколадный пудинг:

500 мл молока
2 ст. л. какао
30 г шоколада без начинки и орехов
1/4 стакана сахара
1/4 стакана крахмала

Для крема:

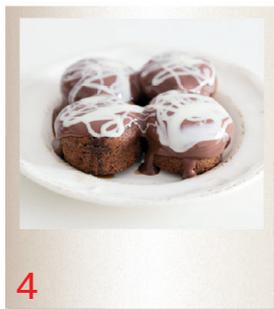
100 г сметаны
10%-ной жирности
100 г сгущенного молока

1 Масло комнатной температуры растереть с сахаром до белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду. В масляную смесь добавить соль, какао и просеянную муку. Тесто аккуратно вымесить деревянной лопаткой. Выложить тесто в формочки. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

2 Для пудинга смешать какао, сахар и крахмал. Влить 50 мл горячего молока и тщательно размешать венчиком. Полученную смесь тонкой струйкой вылить в оставшееся горячее молоко и на маленьком огне держать, пока не загустеет, добавить растопленный шоколад, размешать. Дать немного остыть, периодически помешивая. Разлить по формочкам, в которых будут выпекаться кексы, и убрать на ночь в холодильник.

3 Для крема тщательно размешать сгущенное молоко и сметану до однородного состояния, крем охладить. Теплые кексы пропитать сиропом, соединить с пудингом и полить кремом.

4 Украсить кексы белым растопленным шоколадом.





Кекс творожный с ягодным мармеладом и свежей черникой

2 стакана муки
250 г сливочного масла
300 г творога высокой жирности
1 стакан сахара
4 крупных яйца
1/2 стакана ягодного жевательного мармелада
свежая черника
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. соды
соль по вкусу
свежая черника для украшения
баллон взбитых сливок для украшения

1 Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду. Смешать масляную массу с творогом. Затем добавить соль, мармелад и просеянную муку.

2 Тесто аккуратно вымешать лопаткой.

3 Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

4 Перед подачей на кексы нанести обильный слой взбитых сливок из баллона и украсить свежими ягодами.

Имбирный кекс с цукатами и белковым кремом

2 стакана муки
200 г сливочного масла
1 стакан сахара
2 ч. л. свежего имбиря
1/2 стакана имбирных цукатов
4 крупных яйца
сок 1/2 лимона
1 ч. л. соды
соль по вкусу
имбирные цукаты для украшения
белковый крем (стр. 6)

1 Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду.

2 В масляную смесь добавить соль, имбирные цукаты, свежий имбирь и просеянную муку. Тесто аккуратно вымешать деревянной лопаткой.

3 Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

4 На теплые кексы выложить несколько цукатов, а сверху отсадить шапочки из белкового крема и заколеровать кексы в духовке, прогретой до 220 °С, в течение 3–4 минут, до приобретения красивого бежевого оттенка.



Капкейки шоколадные с белковым кремом и мармеладом

1/2 стакана
какао-порошка
100 мл кипятка
2 стакана муки
2 яйца
1/2 ч. л. гашеной
соды
1/2 ч. л.
разрыхлителя
соль по вкусу
100 г сливочного
масла
200 г жирной
сметаны
200 г сахара
1 ст. л. ванильного
сахара
апельсиновый
мармелад
шоколадная крошка
для посыпки
белковый крем
(стр. 6)

1 Какао смешать с ванильным сахаром и залить кипятком, перемешать до однородного состояния. Мармелад охладить в морозилке и порубить на небольшие кусочки.

2 Масло смешать с сахаром и прогреть на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца. Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану. Быстро вмешать в тесто мармелад и какао.

3 Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Не вынимая из формочек, немного остудить.

4 На кекс отсадить с помощью кондитерского мешочка большие шапочки крема и колеровать капкейки в разогретом до 220 °С духовом шкафу 3–4 минуты.

5 Вынуть из формочек и полностью остудить на решетке. Перед подачей посыпать шоколадной крошкой.



3



4



5



Капкейки ванильные с шоколадным белковым кремом и белым шоколадом

2 стакана муки
4 яйца
1/2 ч. л. гашеной соды
1/2 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
100 г сливочного масла
200 г жирной сметаны
100 г сахара
4 ст. л. ванильного сахара
100 г белого шоколада
желтая мастика
белковый крем (стр. 6)
1 ст. л. какао-порошка

1 Масло смешать с сахаром и нагревать на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному ввести яйца. Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану.

2 Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Не вынимая из формочек, немного остудить.

3 Смешать белковый крем с какао-порошком. На кексы отсадить с помощью кондитерского мешочка шапочки крема и колеровать мешочка шапочки крема и колеровать мешочка шапочки крема до 220 °С духовом шкафу 3–4 минуты. Вынуть из формочек и полностью остудить на решетке.

4 Мاستику тонко раскатать и нарезать острым ножом на полоски. На концах полосок вырезать галочку.

5 Украсить такими ленточками капкейки и полить растопленным белым шоколадом.





Капкейки клубничные со свежей клубникой

2 стакана муки
4 яйца
1 ч. л. гашеной соды
1 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
клубничный мармелад
200 г сливочного масла
100 г сметаны
3/4 стакана сахара
4 ст. л. ванильного сахара
100 г молочного шоколада
1 ст. л. кофе
белковый крем (стр. 6)
свежая клубника
золотистый кондитерский жемчуг
ванильная сахарная пудра

Сироп:

50 мл клубничного сиропа
50 мл горячей воды
1 ст. л. самбуки

1 Масло смешать с сахаром и нагревать на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца.

2 Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану. Добавить измельченный мармелад.

3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут.

4 Смешать все ингредиенты для сиропа и дать настояться в течение часа, перед применением слегка нагреть. Вынуть из формочек и аккуратно пропитать сиропом, сильно не размачивая. Полить растопленным на водяной бане шоколадом, смешанным с кофе, дать шоколаду застыть.

5 Перед подачей на капкейках сделать большой конус из белкового крема, украсить клубникой и жемчужинами. Посыпать все сахарной пудрой.





Капкейки ванильные с черникой «Бабушкин узелок»

2 стакана муки
100 г творога
4 яйца
1 ч. л. гашеной соды
1 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
1 стакан свежей или
1/2 стакана вяленой
черники
200 г сливочного
масла
100 г сметаны
1 стакан сахара
2 ст. л. ванильного
сахара
кондитерская ма-
стика двух разных
цветов
шоколад для
украшения

Сироп:

3 ст. л. сахара
1 ст. л. воды
1 ст. л. ликера «Блю
курсао»

1 Масло смешать с сахаром, нагреть на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца.

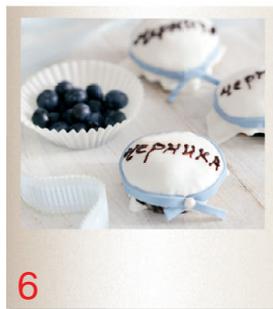
2 Просеянную муку смешать с солью и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану. Быстро вмешать лопаточкой чернику.

3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Не вынимая из формочек, изделия пропитать сиропом и немного остудить.

4 Один из пластов мастики очень тонко раскатать и разрезать острым ножом на квадраты. Второй лист мастики также тонко раскатать и разрезать на очень тонкие длинные полоски.

5 Большими листами накрыть поверхность изделий и немного обжать по бокам, обвязать их полосками.

6 Украсить кексы растопленным шоколадом.





Капкейки молочные с цукатами и марципановыми ягодами

2 стакана муки
4 яйца
1/2 ч. л. гашеной соды
1/2 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
100 г сливочного масла
200 мл топленого молока
100 г сахара
4 ст. л. ванильного сахара
2 ст. л. кокосовой стружки
100 г цукатов
разноцветный марципан

Сироп:

100 мл сливок
2 ст. л. сгущенного молока
1 ст. л. ликера «Бейлиз»

1 Масло смешать с сахаром и нагревать на водяной бане до полного растворения. Затем взбить так, чтобы он немного посветлел и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца и кокосовую стружку.

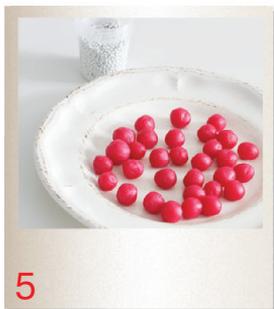
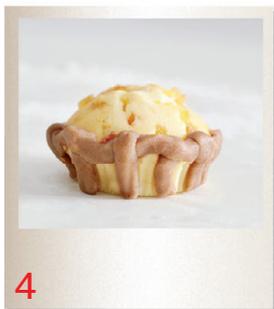
2 Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и молоко. Быстро вмешать лопаточкой/ложкой цукаты.

3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Вынуть из формочек, пропитать сиропом и остудить.

4 Остывшие изделия уложить в корзиночки без дна, сплетенные из коричневого марципана.

5 Из красного марципана сделать ягоды.

6 Уложить на капкейки ягоды и украсить кулинарным жемчугом.





Капкейки «Овечки»

2 стакана муки
4 яйца
1/2 ч. л. гашеной соды
1/2 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
100 г сливочного масла
200 мл топленого молока
100 г сахара
50 г белого шоколада
300 г белого и розового маршмеллоу маленького диаметра
шоколадная и белая кондитерская глазурь для письма
творожный крем (стр. 7)
бисквит буше (стр. 7)

1 Масло смешать с сахаром и нагреть на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца. Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и молоко.

2 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. В каждое изделие вдавить кусочек белого шоколада. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Остудить.

3 Приготовить бисквит буше и творожный крем. На остывшие изделия из кондитерского мешочка отсадить кремовый овал (это будет туловище).

4 Всю поверхность кремового шара покрыть маршмеллоу, оставляя место для мордочки (бисквит буше).

5 На бисквите нарисовать шоколадной глазурью глазки и носик, белой сделать зрачки. Прикрепить мордочки к овечкам и убрать готовые изделия в холодное место на 2–3 часа.





Капкейки с марципановыми фиалками

2 стакана муки
6 яиц
1 ч. л. гашеной соды
1 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
200 г сливочного масла
100 г сметаны высокой жирности
200 г сахарной пудры
4 ст. л. какао фиолетовый, зеленый и желтый марципаны
розовая кондитерская мастика
3 ст. л. сахара
1 ст. л. воды
1 ст. л. рома/бренди/коньяка
помада (стр. 6)

1 Масло смешать с половиной сахарной пудры и нагреть на водяной бане до полного растворения. Яйца разделить на желтки и белки. Белки охладить. Масляный сироп взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести желтки. Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану.

2 Взбить белки до плотных пиков. Основное тесто быстро смешать с белками. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут.

3 Для сиропа смешать сахар, ром с горячей водой до полного растворения сахара. Не вынимая из формочек, пропитать сиропом капкейки и остудить. Розовую мастику тонко раскатать и разрезать на неровные квадраты. Каждый квадрат обмять вокруг формочки, в которой выпекались изделия. В готовые формочки из мастики переложить капкейки и полить помадой. На чуть застывшую помаду выложить марципановые фиалки, сделанные из фиолетовой мастики с желтой серединкой.

4 Листочки сделать из зеленой мастики.





Капкейки «Паутинка»

180 г муки
100 г сливочного масла
1 стакан сахара
4 яйца
1 ч. л. ванильного сахара
90 г какао-порошка
2 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
3/4 стакана молока
тюбик черной кондитерской глазури для письма

Для крема:

200 г сливочного масла
1 пакетик ванилина
2 стакана сахарной пудры
2 ст. л. молока
1 ч. л. ликера
«Бейлиз»

1 Сливочное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром до получения пышной белой массы. Вбить по одному яйца и тщательно вымесить еще раз.

2 Просеянную муку смешать с солью, какао и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь сухие ингредиенты и молоко.

3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом не больше чем на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Остудить.

4 Для крема мягкое масло растереть с ванилином, добавляя сахарную пудру, взбить. Добавить молоко, ликер и снова взбить. Добавить по частям сахарную пудру, продолжая взбивать. Полить изделия белым кремом.

5 Начиная от центра сделать несколько кругов с отступом в сантиметр. Зубочисткой начиная от центра нарисовать 6–8 прямых линий до края изделия, получая узор — паутинку.





Капкейк молочный с марципановыми розами

2 стакана муки
4 яйца
1/2 ч. л. гашеной соды
1/2 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
100 г сливочного масла
200 мл топленого молока
100 г сахара
4 ст. л. ванильного сахара
розовая, красная и зеленая марципановые мастики
готовая помада (стр. 6)
розовый пищевой краситель

Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара
1 ст. л. воды
1 ст. л. рома/бренди/коньяка

1 Масло смешать с сахаром и нагреть на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному ввести яйца.

2 Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и молоко. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут.

3 Для сиропа смешать сахар, ром с горячей водой до полного растворения сахара. Вынуть капкейки из формочек, пропитать сиропом и остудить. Остывшие изделия полить помадой.

4 Из розового и красного марципана сделать розы. Для этого маленькие шарики марципана раскатать и обмять по краям пальцами, получатся лепестки, из которых сформовать розы.

5 Раскатать зеленый марципан и очень острым ножом вырезать листочки, и с помощью зубочистки сделать прожилки.

6 Уложить цветы на чуть застывшую помаду, перемежая зелеными листьями.

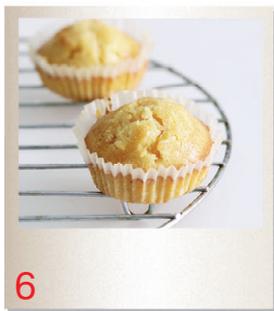




Маффины лимонные с кремом фреш

3 стакана муки
1 ст. л. разрыхлителя
2 больших яйца
50 г сливочного масла
1/2 стакана сахарного песка
250 г сметаны высокой жирности
сок 1 лимона
средний лимон
соль по вкусу
творожный крем (стр. 7)
1 ст. л. ликера «Куантро»
цедра 1 лимона

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 С лимона снять цедру, порезать на кусочки, тщательно вынуть косточки, перемешать с сахаром и взбить в блендере.
- 3 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца. Добавить соль, лимонный сок, сметану, цедру и лимонно-сахарную смесь.
- 4 Быстро перемешать полученную смесь с мукой с помощью ложки/лопатки.
- 5 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше, чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 6 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите.
- 7 Приготовить крем. Добавить ликер и цедру лимона.
- 8 На остывшие маффины отсадить из кулинарного мешочка большие кремовые шапки.





Маффины лаймовые с лимонными цукатами

3 стакана муки
1 ст. л. разрыхлителя
2 больших куриных яйца
50 г сливочного масла
1/2 стакана сахарного песка
250 г сметаны высокой жирности
сок 1 лайма
средний лайм
1/2 стакана лимонных цукатов
соль по вкусу
белая и зеленая марципановые мастики

Глазурь:

200 г сахарной пудры
цедра 1 лимона
100 мл лимонного сока

1 С лайма снять цедру, порезать на кусочки, тщательно вынуть косточки, перемешать с сахаром и взбить в блендере.

2 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца, сметану и лаймово-сахарную смесь. Быстро перемешать полученную смесь с мукой и разрыхлителем с помощью ложки.

3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут. Вынуть из формочек и остудить на решетке. Остывшие маффины полить лимонной глазурью.

4 Из белого марципана скатать шарик величиной с лесной орех. Раскатать зеленый марципан и завернуть в него шарик белой мастики. Скатать ровный, чуть овальный шарик. Зубочисткой сделать эффект лимонной корочки.

5 Очень острым ножом разрезать полученные овалы на 4 продольные части. Полученные дольки выложить на чуть остывшую глазурь.





Творожные маффины со сливочным кремом фреш

3 стакана муки
1 ст. л. разрыхлителя
4 больших яйца
200 г творога высокой жирности
50 г сливочного масла
1/2 стакана сахарного песка
250 г сметаны высокой жирности
крошка белого шоколада
соль по вкусу
творожный крем (стр. 7)

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца. Быстро перемешать полученную смесь с мукой с помощью ложки.
- 3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 4 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите.
- 5 На остывшие маффины отсадить пышные кремовые воланы и посыпать белым шоколадом.

Маффины на сгущенке «Крем-брюле»

3 стакана муки
1 ст. л. разрыхлителя
4 больших куриных яйца
50 г сливочного масла
банка сгущенного молока
100 г нежирной сметаны
соль по вкусу
творожный крем (стр. 7)

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 Масло смешать со сгущенным молоком и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до состояния однородной массы и по одному ввести яйца. Добавить соль и сметану.
- 3 Быстро перемешать полученную смесь с мукой с помощью ложки.
- 4 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 5 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите. На остывшие маффины отсадить большие кремовые шапочки.



Маффины двойные с кремом шоколад-ваниль

2 стакана муки
1 ст. л. разрыхлителя
4 больших куриных яйца
100 г сливочного масла
1/2 стакана сахара
2 ст. л. какао
1 пакетик ванилина
соль по вкусу
100 г темного шоколада
2 ст. л. крепкого вареного кофе
творожный крем (стр. 7)
1 ст. л. какао-порошка
50 мл шоколадного сиропа

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца. Быстро перемешать полученную смесь с мукой с помощью ложки.
- 3 Тесто разделить на две равные части — одну смешать с ванилином, другую с какао.
- 4 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом двух видов из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 5 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите.
- 6 Готовый крем разделить на две части. В одну добавить какао и шоколадный сироп и хорошо взбить.
- 7 На остывшие маффины отсадить пышные кремовые воланы из белого и шоколадного крема. Украсить шоколадом.





Маффины «Цыплята»

3 стакана муки
1 ст. л. разрыхлителя
4 больших яйца
50 г сливочного масла
1/2 стакана сахара
250 г сметаны высокой жирности
4 ст. л. ванильного сахара
цедра 1 апельсина
соль по вкусу
желтый марципан
черная и зеленая глазурь в тубиках

Глазурь:

200 г ванильной сахарной пудры
100 мл молока

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца. Добавить соль, цедру и сметану. Быстро перемешать полученную смесь с мукой при помощи ложки.
- 3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 4 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите. Остывшие маффины полить глазурью.
- 5 Из марципана слепить маленьких цыплят и сделать им из черной глазури глазки.
- 6 На белой глазури нарисовать зеленую травку.
- 7 Усадить цыплят на травку и убрать изделия в холодное место на 1 час.





Маффины миндальные с ромовой помадой

1 стакан муки
1 стакан молотого миндаля
1 ст. л. разрыхлителя
4 больших яйца
100 г сливочного масла
1 стакан сахара
100 мл топленого молока
цельные миндальные орехи
коричневый и зеленый марципан
помада (стр. 6)

Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара
1 ст. л. горячей воды
1 ст. л. рома/бренди/коньяка

1 Муку смешать с разрыхлителем и миндалем. Масло смешать с сахарной пудрой и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца и молоко. Затем быстро перемешать с мукой при помощи лопатки.

2 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки и наполнить тестом не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.

3 Для сиропа смешать все ингредиенты с водой до полного растворения сахара. Не вынимая из формочек изделия пропитать сиропом. Остывшие маффины полить помадой.

4 Коричневым марципаном облицевать миндальные зерна и с помощью зубочистки сделать дырочки, как на шкурке миндального ореха.

5 Тонко раскатать зеленый марципан и острым ножом вырезать из него листочки.

6 На кексы выложить орех и листок. Убрать в холодное место на 1 час.





Рождественский кекс традиционный

250 г масла
250 г ванильной сахарной пудры
соль по вкусу
30 мл рома
6 яиц
2 стакана муки
400 г миндальной муки
2 ст. л. разрыхлителя
400 г изюма
100 г рубленых лимонных цукатов
100 г миндаля
1 стакан миндальных лепестков
1 ч. л. куркумы
100 г абрикосового джема
200 г белой мастики
набор цветной марципановой мастики

Сироп:

3 ст. л. сахара
1 ст. л. воды
1 ст. л. «Амаретто»

1 Масло с пудрой растереть до состояния белой пышной массы. Добавить соль и ром, растереть еще раз. Муку смешать с разрыхлителем и миндальной мукой. Быстро размешать тесто с мукой, добавить в него цукаты, рубленый миндаль и куркуму, еще раз размешать.

2 Выпекать кекс в хорошо разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С примерно 90 минут. За 10 минут до готовности обильно посыпать кекс миндальными лепестками.

3 Для сиропа смешать все ингредиенты с горячей водой до полного растворения сахара. Готовый кекс, вынуть из формы, пропитать сиропом и остудить на решетке.

4 Белый марципан тонко раскатать и вырезать полоску шириной, равной высоте кекса, и длиной, равной его периметру. Этой лентой обернуть готовый кекс, на месте шва глазурью нарисовать стежки и бантик.

5 Из марципана вылепить любую рождественскую историю и украсить кекс.





Пасхальный кекс классический

2 стакана муки
2 крупных яйца
200 г сливочного масла
1 стакан сахара
500 мл молока
1 ст. л. разрыхлителя
50 мл коньяка
1 пакет ванилина
1 стакан рубленых грецких орехов
1 стакан изюма без косточек
1/2 стакана рубленой кураги
1/2 стакана рубленого чернослива
ассорти из цветных посыпок

Для глазури:

2 яичных белка
1 стакан ванильной сахарной пудры

- 1 Сухофрукты на ночь залить коньяком.
- 2 Молоко нагреть в посуде с толстыми стенками, растворить в нем масло и сахар. Довести до кипения постоянно помешивая, выключить.
- 3 Муку смешать с разрыхлителем и ванилином/ванильным сахаром.
- 4 Взбить яйца и соединить их с остывшей масло-молочной смесью.
- 5 Базовую смесь смешать с мукой, орехами, сухофруктами и быстро замесить тесто.
- 6 Форму для выпечки смазать маслом. Выпекать изделие в течение часа в хорошо прогретой духовке при температуре 180 °С.
- 7 Для глазури взбить белки с пудрой до плотных белых пиков. Обильно смазать глазурью.
- 8 Готовый кекс посыпать разноцветными кондитерскими присыпками.





Симнель (английский рождественский кекс)

200 г сливочного масла
200 г ванильной сахарной пудры
цедра 1 апельсина
2 ст. л. тертого корня имбиря
1 стакан миндальной муки
110 г муки
1 ст. л. разрыхлителя
6 крупных яиц
1 стакан изюма (черного и белого)
50 мл ликера «Куантро»
цедра 1/2 лимона
зеленая и красная марципановые мастики

Для глазури:

450 г сахарной пудры
2 белка
1 ст. л. лимонного сока

- 1 Изюм на ночь замочить в ликере.
- 2 Взбить мягкое масло с сахарной пудрой. По одному ввести в масляную смесь яйца, имбирь и апельсиновую цедру. Смешать все сухие ингредиенты. Соединить базовую основу с мучной смесью, добавить изюм в ликере и все быстро замешать.
- 3 Разогреть духовой шкаф до 160 °С и выпекать изделие в течение 1 часа, затем накрыть фольгой и выпекать еще час при той же температуре. Полностью остудить кекс на решетке.
- 4 Для глазури белки взбить в крепкую пену с лимонным соком и смешать с сахарной пудрой. Полученную смесь на смазанном растительным маслом пергаменте раскатать в очень тонкий пласт (скалку также надо смазать).
- 5 Накрыть кекс листом глазури и обрезать излишки острым ножом. Из зеленого марципана вырезать фигурной формочкой листочки.
- 6 Из красного марципана скатать ягодки. Выложить на глазури венки.





Гугельхопф (немецкий рождественский кекс)

2 стакана муки
соль по вкусу
1 пакетик сухих дрожжей
150 мл топленого молока
1 большой спелый апельсин
100 г ванильной сахарной пудры
2 яйца
150 г сливочного масла
1/2 стакана изюма
1/2 стакана жареного миндаля
ванильная сахарная пудра для обсыпки
кружевная ткань размером с форму для выпечки

1 Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 ст. л. сахарной пудры и оставить в теплом месте до образования пышной шапочки.

2 Снять с апельсина цедру, из мякоти выжать сок. Смешать все сухие ингредиенты. Изюм тщательно промыть и ошпарить.

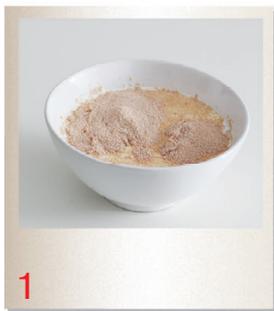
3 Яйца растереть с маслом и оставшейся ванильной пудрой в однородную пышную массу. Добавить к масляной смеси апельсиновый сок и цедру.

4 Смешать базовую основу с мучной смесью и тщательно вымесить. Тесто убрать в теплое место на 1 час.

5 Подошедшее тесто смешать с изюмом. На дно формы уложить миндаль и сверху выложить тесто. Оставить еще на 30 минут.

6 В разогретой до 200 °С духовке выпекать кекс в течение 40–50 минут.

7 Готовому изделию дать немного остыть, перевернуть на тарелку, покрыть кружевной тканью и обильно присыпать ванильной пудрой.





Кекс «Праздничный»

2 стакана муки
200 г сливочного масла
1 стакан сахарного песка
6 крупных куриных яиц
50 г картофельного крахмала
50 г белого шоколада
50 г молочного шоколада
серебристый кондитерский жемчуг

Глазурь:

200 г сахарной пудры
100 мл лимонного сока

1 Масло растереть с сахаром до однородной белой массы.

2 По одному вбить яйца.

3 Просеянную муку и крахмал несколько раз просеять, чтобы смесь напиталась кислородом.

4 Добавить мучную смесь в базовую основу и быстро размешать до однородного состояния.

5 Если требуется, форму смазать сливочным маслом.

6 Выпекаем изделие 50 минут при температуре 180 °С.

7 Готовый кекс вынуть из формы и остудить на решетке.

8 Остывший кекс полить глазурью и нанести рисунок двумя видами шоколада, растопленными на водяной бане.

9 По всему периметру внутреннего кольца изделия выложить жемчужное ожерелье.





Я 74 **Яркие** украшения кексов. — М. : Эксмо, 2012. — 64 с. : ил. —
(Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-58348-5 © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Фото: *В. Кугаевский*

Разработка принципиального макета: *А. Мусин*

Дизайн обложки: **озероv студия**
Игорь Андреев

Издание для досуга

ЯРКИЕ УКРАШЕНИЯ КЕКСОВ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *Т. Романова*

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», 142700, 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 отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 07.09.2012.
Формат 60×90 $\frac{1}{16}$. Гарнитура «Pragmatica».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-58348-5



9 785699 583485 >



Яркие украшения КЕКСОВ

Приготовить завтрак, обед,
ужин вкусно и быстро? Легко!

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

ISBN 978-5-699-58348-5



9 785699 583485 >

