

ВЫПЕЧКА



Москва
АСТ
2005

Минск
ХАРВЕСТ

УДК 641.8
ББК 36.992
В 95

Серия основана в 2004 году

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

В 95 **Выпечка.** – М.: АСТ: Мн.: Харвест, 2005. – 128 с.: ил. – (Лучшие кулинарные идеи).

ISBN 5-17-031881-2 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 985-13-4437-0 (ООО «Харвест»)

Трудно не согласиться, что наиболее востребованной частью кулинарии является именно та, которая посвящена приготовлению сладкого. И это совсем не удивительно – ведь даже самый простой кекс на столе неизменно поднимает настроение и придает обычному ужину ощущение уюта и праздника.

К изделиям из теста относятся пироги, коржики, коврижки, кексы, печенье, пряники, вафли, торты, пирожные и многое другое. В данном издании можно найти различные изделия из белкового, бисквитного, пряничного, слоеного теста, а также самые разнообразные начинки, кремы и глазури.

Для широкого круга читателей.

УДК 641.8
ББК 36.992

ISBN 5-17-031881-2 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 985-13-4437-0 (ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление.
«Харвест», 2005



• СОДЕРЖАНИЕ •

ВВЕДЕНИЕ	3
ВЫПЕЧКА ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА	4
Белковое печенье с миндалем	5
Белковое печенье с какао	5
Белковое печенье с кофе	5
Воздушное печенье	5
Воздушное печенье с орехами	5
Рожки с орехами	6
Рожки с вареньем	6
Пирожные безе	6
Торт миндальный с шоколадным кремом	6
Торт ореховый с кофейным кремом	7
Торт безе с кофейным кремом	7
Торт безе со взбитыми сливками	7
Белковый торт с орехами	8
Торт безе с яблоками	8
Торт безе шоколадный	8
Торт лимонный	9
Кофейно-ореховый торт	9
Пирожное «Испанский ветерок»	10
Торт орехово-кишмишный с безе	10
ВЫПЕЧКА ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА	12
Бисквит с какао	14
Бисквит ореховый	14
Бисквит маковый	15
Бисквит лимонный с изюмом	15
Бисквит с яблоками	15
Бисквит с клюквой	15
Бисквит с вишней	16
Бисквит с ягодами и взбитыми сливками	16
Бисквит с абрикосами и шоколадной помадкой	17
Бисквит с сухофруктами и цукатами	17
Бисквит ореховый с кофейной начинкой	17





• Содержание •

Пуншевый бисквит	18
Бисквитный рулет с творожной начинкой	18
Бисквитный рулет с ягодами и взбитыми сливками	18
Бисквитный рулет с белковым яблочным кремом	19
Бисквитный рулет с вареньем	19
Бисквитный рулет с маком	20
Бисквитное печенье	20
Бисквитное печенье с миндалем	20
Печенье из бисквитного рулета	20
Бисквитная баба	20
Ромовая бисквитная баба с орехами	21
Пряная бисквитная баба	21
Торт «Березовое полено»	21
Бисквитный торт с фруктами и желе	22
Бисквитный торт с молочным кремом	22
Бисквитный торт с творожным кремом и ягодами	22
Бисквитный торт с масляным кремом	23
Бисквитный торт с фруктами и мороженым	23
Бисквитный рулет с масляным кремом	23
Бисквитный рулет с ореховым кремом	24
Бисквитный торт с лимоном	24
Торт «Мокко»	24
Торт «Еж»	25
Торт ореховый бисквитный	25
Шоколадный торт с карамелью	26
Торт «Ева»	26
Чешский торт	27
Клубничный торт	27
ВЫПЕЧКА ИЗ ВАФЕЛЬНОГО ТЕСТА	28
Вафли на сливках	29
Вафли на дрожжах	29
Вафли с медом	29
Деликатесные вафли	30
Сладкие вафли	30
Соленые вафли	30
Творожные вафли	30
Вафельный торт	30
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА	32
Булочки со взбитыми сливками	34
Горка из булочек с кремом	34
Песочно-заварные кольца со сливками и клубникой	34





Соленые палочки	35
Трубочки с кремом и помадкой	35
Эклеры с заварным кремом и шоколадной глазурью	36
ВЫПЕЧКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	38
Булка с миндалем	40
Булка с вареньем	40
Булочки с творогом	41
Булочки с маком	41
Булка с тыквой	42
Булочки с тмином	42
Булочки с изюмом	42
Булочки сдобные с изюмом	43
Булочки со сливками	43
Булочки-скороспелки	43
Булочки с вареньем	44
Булочки с творогом и вареньем	44
Булочки-плюшки с корицей	44
Булочки-плюшки с маком	45
Сырные булочки	45
Булочки с ветчиной	45
Ватрушки	45
Венок из рулета	46
Рулет с корицей	46
Рулет с изюмом	46
Рулет с орехами	47
Рулет с маком	47
Рулет с вишнями	47
Рулет с шоколадом	48
Рулет с курагой	48
Сахарные крендельки	48
Кулебяка	49
Кулич домашний	49
Кулич с какао	50
Расстегай московский	50
Пирог лимонный	50
Пирог с корицей	51
Пирог медовый	51
Пирог с абрикосами и штрейзелем	52
Пирог с творогом	52
Пирог с повидлом или джемом	52
Пирог с капустой и мясом из «всплывающего» теста	53
Пирог с яблоками	53





• Содержание •

Торт дрожжевой с черносливом	54
Мраморный торт	54
ВЫПЕЧКА ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА	56
Печенье домашнее	57
Печенье с корицей	57
Корзиночки	58
Двухцветное печенье	58
Ванильное печенье	58
Печенье с корицей и изюмом	59
Печенье с орехами	59
Печенье апельсиновое	59
Печенье с миндалем	59
Печенье ореховое с шоколадной помадкой	60
Печенье «Орешки»	60
Печенье «Грибочки»	61
Рулет с творогом	61
Пирог с яблоками и творогом	61
Пирог с клубникой	62
Пирог с клюквой и черносливом	62
Пирог со сливами	62
Пирог с изюмом	62
Пирог трехслойный с вареньем и джемом	63
Пирог трехслойный с ореховой начинкой	63
Пирог с шоколадно-ореховой начинкой	63
Пирог «Женский каприз»	64
Песочные корзиночки с ореховой начинкой	64
Пирожные песочные	65
Пирожные песочные с яблочной начинкой	65
Торт песочный с миндальным кремом	66
Торт песочный с кремом и ягодами	66
Торт песочный с черникой	66
Торт песочный с красной смородиной	67
Торт песочный творожно-фруктовый	67
Торт песочный творожный с мармеладом	67
Торт сухой песочный с ореховой начинкой	68
Торт песочный с миндалем	68
Пирожные песочные с белковой начинкой	68
Торт из творога	69
Торт английский	69
Торт песочно-ореховый	70
Пирожное «Ореховые трубочки»	70
Трубочки миндальные	70





ВЫПЕЧКА ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА	72
Пряники медовые сдобные	74
Пряники медовые с грецкими орехами	74
Пряники медовые с цветной глазурью	74
Пряники медовые с шоколадной глазурью	75
Пряники мятные	75
Пряники с имбирем	75
Пряники с орехами	75
Пряники с вареньем	76
Пряники шоколадные	76
Пряники с глазурью	76
Мелкие пряники	76
Светлые пряники	76
Коврижка заварная	77
Коврижка медовая	77
Коврижка с гвоздикой	77
Коврижка с изюмом	77
Коврижка с черносливом	77
Коврижка с шоколадной глазурью	78
Коврижка с орехами	78
Коврижка на яйцах	78
Пряники медовые простые	78
Пряники медовые с миндалем	79
Пряники «Орешки»	79
Пряники по-нюрнбергски	79
Пряники по-швабски	79
Датский пряник	79
ВЫПЕЧКА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА	80
Волованы	82
Курник	82
Пирог с мясом	82
Пирожки с тыквой	83
Рулетики с сахаром	83
Пирожки с мясом	83
Рулет с творогом	84
Слойка яблочная	84
Сырные палочки	84
Трубочки с маком, орехами или яблоками	84
Трубочки с заварным кремом	85
Треугольники с ореховой начинкой	85
Квадратики с желтковым кремом	85
Конвертики с белковой начинкой	86





• Содержание •

Квадратики с маком или орехами	86
Пирожные с яблоками	86
Торт из слоеного теста с вареньем и взбитыми сливками	87
Пирожные «Наполеон»	87
Торт из слоеного теста с кремом	88
Торт из слоеного теста с вишневой начинкой	88
Торт из слоеного теста с земляникой	88
ВЫПЕЧКА ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	90
Булочки с вареньем	91
Венские булочки	92
Булочки с молочным кремом	92
Витые булочки	92
Конвертики	93
Рогалики	93
Лимонный пирог	93
ВЫПЕЧКА ИЗ ТЕСТА НА СОДЕ, КЕКСЫ	94
Кекс с вареньем и изюмом	96
Кекс «Мраморный»	96
Кекс лимонный	96
Кекс ореховый с ванильной помадкой	96
Кекс на майонезе	97
Кекс на сгущенном молоке	97
Кекс на кефире	97
Кекс на твороге	98
Кекс на сметане	98
Кекс с изюмом	98
Кекс с медом	98
Кекс медовый с сухофруктами	99
Кекс двухцветный	99
Пирог творожный	99
Пирог пряный с простоквашей	99
Пирог с кофе	100
Пирог яблочный «Бабушкин»	100
Пирог яблочный	100
Пирог с яблоками и орехами	100
Пирог с брусникой или черникой	101
Пирог на майонезе с ягодами	101
Пирог со сливами	101
Пирог с черешней	101
Пирог фруктовый со сливочной глазурью	102
Пирог с сухофруктами	102





Пирог ореховый	102
Шоколадный пирог	103
Шоколадный пирог воздушный	103
НАЧИНКИ И ФАРШИ	104
<i>Сладкие начинки</i>	105
Мармелад абрикосовый	105
Мармелад яблочный	105
Начинка из кураги	105
Начинка из лимона	105
Начинка из яблок	105
Начинки фруктовые и ягодные	106
Начинка из творога	106
<i>Начинки для открытых пирогов</i>	106
Начинка мясная	106
Начинка из копченого мяса	106
Начинка из мяса и овощей	106
Начинка рыбная	107
Начинка из помидоров и рыбы	107
Начинка из сыра, колбасы и помидоров	107
Начинка из овощей и колбасы	107
Начинка из лука и помидоров	108
Начинка из лука	108
Начинка из квашеной капусты и грибов	108
Начинка из сыра и лука	108
<i>Начинки для выпечки из заварного, песочного и слоеного теста</i>	109
Начинка из ветчины	109
Начинка из мяса курицы	109
Начинка из печени	109
Начинка из рыбы	109
Начинка из копченой рыбы	110
Начинка из минтая	110
Начинка из крабов	110
Начинка из сыра	110
Начинка из сыра и редиса	110
Начинка из грибов	110
Начинка из моркови и петрушки	110
<i>Начинки для выпечки из дрожжевого теста</i>	111
Начинка из филе рыбы	111
Начинка из свежих грибов	111
Начинка из соленых грибов	111
Начинка из брынзы	111
Начинка из свежей капусты	111





• Содержание •

Начинка из квашеной капусты	112
Начинка из моркови	112
Начинка из зеленого лука с яйцом	112
Начинка из риса и яиц	112
Фарш мясной	112
Фарш мясной с рисом и яйцом	113
Фарш мясной со свежей капустой	113
Фарш из куриного мяса и риса	113
Фарш рыбный	113
Фарш из ливера	113
КРЕМЫ И ГЛАЗУРИ	114
Белковый крем заварной	115
Белковый крем сырцовый	115
Кофейный крем	115
Сливочный крем кофейный	115
Карамелевый крем	115
Сливочный крем лимонный	115
Сливочный крем карамелевый	116
Молочно-ванильный крем	116
Молочно-шоколадный крем	116
Миндальный крем	116
Масляно-заварной крем	117
Масляный крем с желтками	117
Масляный крем со сгущенным молоком	117
Масляный крем с яйцом	117
Масляный яично-молочный крем	118
Масляный ванильный крем	118
Масляный шоколадный крем	118
Творожный крем	118
Глазурь белковая	119
Глазурь кофейная	119
Глазурь с какао	119
Глазурь лимонная	119
Глазурь ромовая	119
Глазурь сливочная	119
Глазурь шоколадная	119
Глазурь ягодная	119
Глазурь простая сахарная	119
Глазурь цветная	119
Глазурь сливочная с какао	119





Белковое тесто готовят из белков и сахара, поэтому это не обычное тесто, а скорее воздушная масса.

В состав белкового теста не входят какие-либо химические разрыхлители, в качестве механического разрыхлителя выступают взбитые яичные белки. Из пряностей и приправ в белковое тесто добавляют ванилин, какао, кофе, орехи, миндаль, иногда какое-нибудь ярко окрашенное желе или несколько ложек варенья.

Сначала белки взбивают без сахара в крепкую устойчивую пену. Затем, не прекращая взбивания, постепенно, тонкой струйкой или в 2–3 приема вводят сахар. Взбивание белков с сахаром не следует производить слишком долго, масса в этом случае станет глянцевой, плотной и может осесть. Продолжительность взбивания массы различна и зависит от количества белка и сахара.

Взбитую белковую массу ложкой выкладывают или отсаживают с помощью кондитерского шприца с гладкой или резной трубочкой в виде круглых лепешек или ракушек на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, можно на лист, застеленный пергаментной бумагой, и сразу же выпекают, иначе масса может осесть. Для тортов из белковой массы выпекают коржи.

Чтобы получить корж, взбитую массу выкладывают на лист, застланный бумагой, разравнивают по всему листу и выпекают. Во время выпечки коржи накалывают вилкой или кончиком ножа по всей их площади, чтобы предохранить их от разламывания.

Основные рецепты белкового теста:

- 1) 4 яичных белка, 1 стакан сахара.
- 2) 5 яичных белков, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры, щепотка соли.
- 3) 1 яичный белок, 9 ч. ложек сахара.



ВЫПЕЧКА ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА





• Выпечка из белкового теста •

Белковое печенье с миндалем

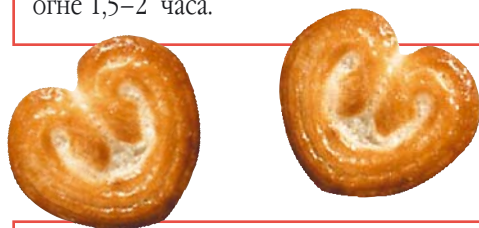
Белковое тесто по основному рецепту, миндаль или другие орехи.

К белковому тесту примешать мелко изрубленный миндаль или другие растертые орехи. Ложкой выложить на лист, выстланный бумагой. Выпекать на очень слабом огне.

Белковое печенье с какао

Белковое тесто по основному рецепту, 1½–2 ст. ложки какао в порошке, ванилин.

Во взбитые белки всыпать сахарную пудру, просеянное через сито какао и ванилин. Осторожно выложить ложкой или при помощи шприца на выстланный пергаментной бумагой или смазанный маслом и обсыпанный мукой лист маленькие лепешки. Выпекать в только что зажженной духовке на самом маленьком огне 1,5–2 часа.



Белковое печенье с кофе

Белковое тесто по основному рецепту, 2 ч. ложки растворимого кофе (при желании кофейный крем или шоколадная помадка).

К взбитым белкам добавить сахарную пудру, смешанную с растворимым кофе. Белковое тесто с помощью кондитерского шприца или просто ложкой выложить на лист, выстланный бумагой, в виде небольших лепешек. Выпекать в духовке на очень маленьком огне 1,5–2 часа. Дверцу духовки во время выпечки можно приоткрыть. Уже готовые остывшие печенье попарно соединить кофейным кремом или шоколадной помадкой.

Воздушное печенье

Белковое тесто по основному рецепту, при желании шоколадная глазурь.

Приготовить белковую массу и отсадить ее из кондитерского шприца или выложить ложкой в виде маленьких лепешек на выстланный пергаментной бумагой лист. Выпекать на самом маленьком огне 1,5–2 часа, духовку при этом можно держать приоткрытой. Остывшее печенье можно покрыть шоколадной глазурью.

Воздушное печенье с орехами

2 яичных белка, ½ стакана сахарной пудры, 60 г орехов, 3 ст. ложки бисквитных сухарей.

Из белков взбить пену, добавить сахарную пудру и над паром взбивать до загустения. К белковой массе примешать растертые орехи и тертые бисквитные сухари. Ложкой выложить тесто небольшими лепешками на смазанный маслом лист и выпекать на маленьком огне 1,5–2 часа.



...ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Яйца нужно разбивать сначала в стакан по одному, чтобы не испортить тесто случайно попавшим несвежим яйцом.
- Белки легче взбивать, если добавить в них щепотку мелкой поваренной соли.

- Перед взбиванием белков можно предварительно протереть внутренние стенки посуды половинками лимона: кислота не только облегчает взбивание, но и делает массу пышнее.





Рожки с орехами

2 яичных белка,
1 стакан сахарной пудры,
200 г растертых орехов,
сок и цедра 1 лимона,
100 г измельченных орехов
для обваливания.

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.



...ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

• Нельзя взбивать яичный белок в алюминиевой посуде, так как он потемнеет.

• Соль разжижает тесто, поэтому нужно использовать ее умеренно.



Торт миндальный с шоколадным кремом

400 г миндаля,
1 1/2 стакана сахара,
7 яичных белков.

Для крема: 100 г шоколада,
50 г какао, 3 ст. ложки молока,
4 яйца, 200 г сливочного масла,
1 стакан сахара, ванилин.

Миндаль пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки, хорошо перемешать в кастрюле, поставить ее на паровую баню и, непрерывно поме-



шивая, держать на пару до тех пор, пока масса не загустеет и не побелеет. Противень покрыть пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом, разложить миндальное тесто ровным слоем, накрыть также смазанной маслом бумагой и поставить в холодильник, чтобы тесто совершенно остыло. Затем снять бумагу, раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, часть теста оставить для приготовления бортика. Положить в круглую форму, по краю выложить бортик. Выпекать в духовке на среднем огне, немного зарумянив. Потушить огонь, а торт оставить в духовке, пока она совершенно не остынет. Готовый, хорошо подсохший торт переложить на доску и середину наполнить кремом. Поставить в холодильник на 8–10 часов.

Для крема растопить на водяной бане в кастрюльке шоколад и прибавить какао и молоко. Снять массу с огня, добавить понемногу желтки, растертые с сахаром и ванилином. Взбить до пышности масло, соединить с шоколадной массой, хорошо вымесать, добавить взбитые в крутую пену белки, снова все осторожно вымесать и разложить ровным слоем на выпеченный торт.

Рожки с вареньем

1 яичный белок,
2/3 стакана сахарной пудры,
1 ст. ложка лимонного сока,
1 ст. ложка густого варенья,
измельченные орехи
для обваливания.

Яичный белок взбить, всыпать сахарную пудру, добавить лимонный сок, варенье, все тщательно перемешать. Разделочную доску посыпать измельченными орехами, выложить белковое тесто и сформовать из него рожки. Обваливающие в орехах рожки выложить на смазанный маслом лист и выпекать на маленьком огне 1 час.

Пирожные безе

Белковое тесто по основному рецепту.

Для начинки: взбитые 35%-ные сливки или любой крем.

На выстланный пергаментной бумагой металлический лист выложить столовой ложкой или отсадить из кондитерского мешка с гладкой трубочкой лепешки диаметром около 5 см. Выпекать на маленьком огне, приоткрыв дверцу духовки, 1,5–2 часа. В остывшем безе сделать небольшие углубления, заполнить их взбитыми сливками или кремом и соединить попарно, слегка сжимая.

