

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ СКОРОСПЕЛОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА

**Для быстрого приготовления  
слоеных изделий, не требующих  
большого подъема (пирожные  
Наполеон, Яблочное и др.), слоеное  
тесто можно делать упрощенным  
способом. При этом получаются  
нежные рассыпчатые несладкие  
изделия.**

## 349. Приготовление скороспелого слоеного теста

### Рецептура скороспелого слоеного теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Масло или марга- рин, г	100—150	200—300	300—450	400—600
Яйца, шт.	1	2	3	4
Соль, чайные ложки	½	¼	⅓	⅔
Вода или молоко, ст. ложки	1	2	3	4
Выход выпеченных изделий, г	300	600	900	1000

Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты вместе. В течение 3—5 мин замесить тесто (оно должно быть однородным) и затем сформовать в виде кирпичика. Положить тесто на посыпанный мукой стол или доску, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой или каталкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить ее вчетверо (как пресную слойку), еще раз раскатать и сложить вчетверо — тесто готово к разделке.

Эту слойку рекомендуется приготовлять на холоде из охлажденных продуктов. Вместо воды или молока можно частично добавить яйцо, а еще лучше яичный желток, тогда тесто получится более пышным и нежным.

## 350. Пирожное Наполеон

Для 10 пирожных массой по 75—90 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла или заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, навернуть его на скалку и развернуть (рис.149) на не смазанный маслом противень, у которого предварительно смочить края водой, что будет препятствовать деформации пластика при выпечке. Лишнее тесто удалить с противня, проведя скалкой по его краям (рис.150). Наколоть кончиком ножа пласт в нескольких местах и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°C. Хорошо пропеченный пласт не должен изгибаться при подъеме угла его кончиком ножа.



Для пирожных Наполеон приготовляют два таких пласта или один большой, разрезаемый пополам. Обрезав неровные края, сделать пластины одинаковыми. Положить крем на один пласт и разровнять его ножом; затем сверху положить второй пласт. Поверхность склеенных пластов смазать тонким слоем крема и посыпать слоенными крошками, приготовленными из обрезков пластов.

Разрезать пласт на прямоугольные пирожные и поверхность их посыпать через ситечко или марлю сахарной пудрой.

### 351. Пирожное Наполеон (по-латвийски)

Для 10 пирожных массой по 95 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* крем заварной (по рецепту 33) из 1 стакана молока \* помада (по рецепту 90) из 4 ст. ложек сахарного песка.

Тесто раскатать в два одинаковых пласта толщиной 3–4 мм, положить на сбрызнутый водой противень и печь 25–30 мин при температуре 200–210°C. После выпечки оба пласта склеить ароматизированным заварным кремом и заглазировать ароматизированной помадой. Когда помада застынет, разрезать пласт на пирожные.

### 352. Пирожные слоеные Полоски со сливочным или сметанным кремом

Для 10 пирожных массой по 60—70 г: тесто (по рецепту 349) из 1 стакана муки \* крем (по рецептам 48—71) из  $\frac{1}{2}$  стакана сливок или сметаны \*  $\frac{1}{2}$  стакана джема, повидла или варенья \*  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля, фисташек или других мелко нарубленных орехов (рецепт 235).

Тесто раскатать в пласт толщиной 5–7 мм и выпечь. Охлажденный пласт покрыть слоем джема.

Если крем приготовлен с желатином, наложить поверх джема слой крема и обсыпать рубленой посыпкой. Поставить пласт в прохладное место и примерно через час нарезать на прямоугольные пирожные.

Если крем приготовлен без желатина, нарезать покрытый джемом пласт на пирожные, после чего отсадить из корнетика на каждое пирожное крем узорами или уложить его ложкой, а затем обсыпать пирожные орехами.

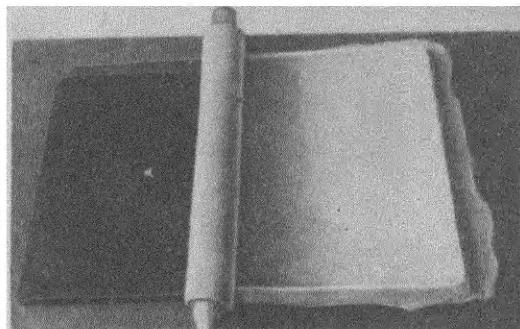


Рис. 149. Разворачивание пласта теста на противне скалкой.

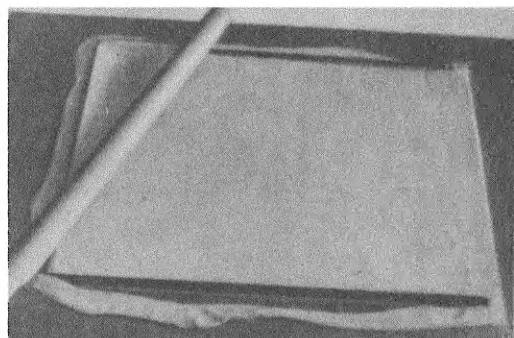


Рис. 150. Удаление лишнего теста с противня при помощи скалки.

Рис. 151. Верхний пласт теста, размеченный на яблочные пирожные.



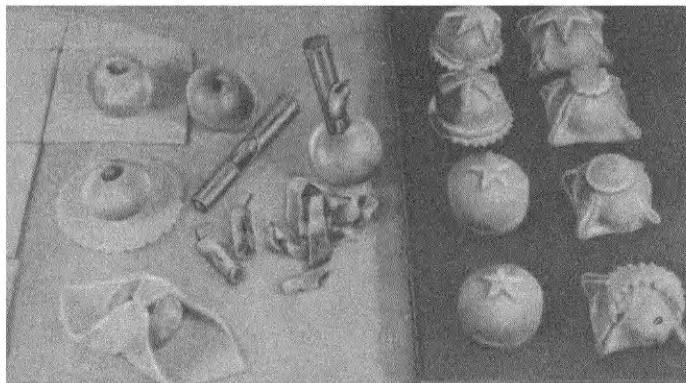


Рис. 152. Подготовленные к выпечке пирожные Яблочки в слойке.

### 353. Пирожные слоеные Полоски с белковым кремом

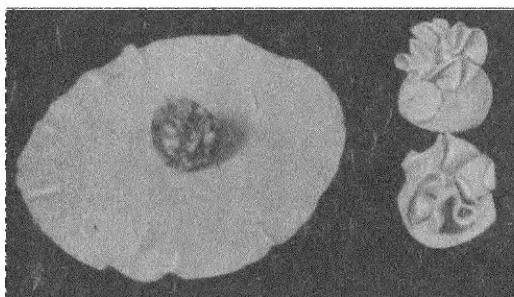
Для 10 пирожных массой по 50 г: тесто (по рецепту 349) из 1 стакана муки \* крем (по рецептам 31—34) из 3 белков \* 1 чайная ложка сахарной пудры для посыпки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5—7 мм и выпечь.

После охлаждения разрезать пласт на 10 прямоугольных полосок, на каждую из них положить крем ложкой или отсадить его из корнетика с зубчатой трубочкой в виде фигурок, а затем посыпать сахарной пудрой.

Поставить противень с готовыми пирожными на несколько секунд в горячую духовку для колеровки до появления на поверхности крема тонкой светло-коричневой с румяным оттенком корочки.

Рис. 153. Слоеные пирожки Розанчики.



### 354. Пирожные слоеные Полоски с фруктами

Для 10 пирожных массой по 90—100 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* 300 г фруктов свежих или консервированных \* желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку \* 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на полосы шириной 8 см и длиной, равной длине противня. Поверхность полосы наколоть ножом, смазать яйцом и по краям ее во всю длину положить две узкие полосы шириной по 10 мм. Смазать их яйцом и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

После выпечки и охлаждения наложить на полосы между бортами фрукты и залить их теплым желе, пользуясь кисточкой. Когда желе застынет, разрезать полосы на 10 пирожных.

### 355. Пирожные яблочные

Для 10 пирожных массой по 80—90 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* начинка яблочная (по рецепту 222) либо 1 стакан джема или повидла \* 1 яйцо или желток для смазки.

Из половины теста раскатать прямоугольный пласт толщиной 3—4 мм, положить на сбрызнутый по краям водой противень, наколоть пласт в нескольких местах кончиком ножа и испечь при температуре 220—230°С. Это будет нижний пласт слойки.

Из другой половины теста раскатать пласт такого же размера, как и первый, положить его на сбрызнутый водой по краям противень и смазать поверхность яйцом (лучше яичным



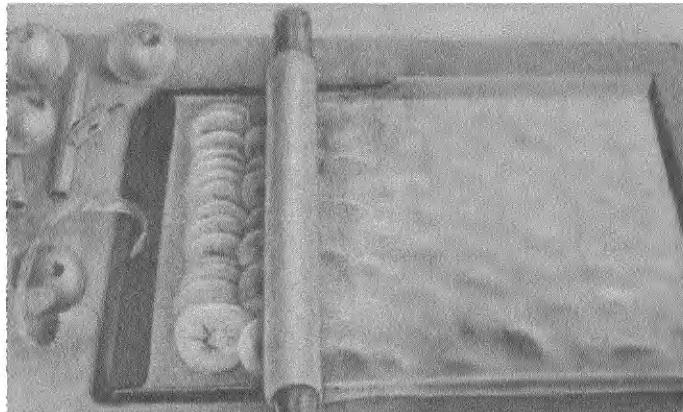


Рис. 154. Наложение верхнего пласти теста на слоеный пирог со свежими яблоками.

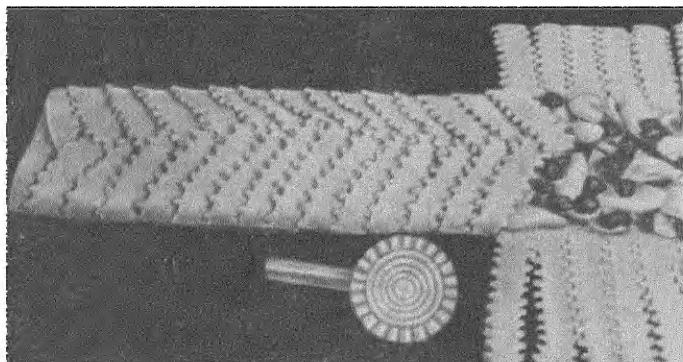


Рис. 155. Приготовление слоеного пирога со свежими яблоками и изюмом.

желтком). Тупой стороной ножа начертить на пласте контуры пирожных, затем кончиком ножа или вилкой сделать в каждом намеченном пирожном дырочки в виде несложных орнаментных рисунков (рис.151) и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°C. Это будет верхний пласт слойки. После выпечки уложить на нижний пласт яблочную начинку, накрыть верхним пластом, немного прижать его к нижнему и нарезать по разметке на отдельные пирожные.

### 356. Пирожные Яблоки в слойке

Для 10 пирожных массой по 100—120 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* 10 яблок свежих, некрупных, одинакового размера \* 2 ст. ложки сахарного песку \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки корицы или  $\frac{1}{4}$  стакана изюма \* 1 яйцо для смазки.

Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм и нарезать его на квадраты размером 12×12 см. Посреди квадрата положить очищенное или не-

очищенное яблоко, предварительно вырезав сердцевину.

Внутрь яблока насыпать сахар, смешанный с корицей или изюмом (можно наполнить яблоко вареньем, джемом или повидлом), затем плотно завернуть яблоко в тесто (рис.152), смазать поверхность яйцом, положить на сбрызнутый водой противень и выпекать 40—50 мин при температуре 210—220°C.

### 357. Слоеные пирожки Розанчики

Для 10 пирожков массой по 40 г: тесто (по рецепту 349) из 1 стакана муки \* фарш (по рецепту 195—226, половину нормы) \* 1 яйцо для смазки \*  $\frac{1}{2}$  стакана сухарей белого хлеба \* жир для жаренья (по рецепту 251).

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Крупной выемкой диаметром 12—15 см вырубить из теста круглую лепешку (лепешку можно

и раскатать). Середину лепешки смазать яйцом, положить на нее начинку (рис. 153), края лепешки поднять вверх и плотно зажать так, чтобы над пальцами обеих рук из несмазанных краев лепешки образовалась розочка. Нижнюю часть Розанчиков обмакнуть в яичную смазку и обсыпать сухарями или рубленым миндалем, а потом жарить в жирах.

### 358. Слоеный пирог со свежими яблоками

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* 300 г яблок свежих \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песка \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки корицы молотой \* 1 яйцо для смазки.

Отрезать  $\frac{1}{3}$  готового теста. Остальное тесто раскатать в пласт толщиной 7–8 мм и положить на противень, сделать кончиком ножа несколько проколов и выпекать 15–20 мин при температуре 230–240°C почти до готовности. На выпеченный пласт положить рядами дольки очищенных яблок, посыпать их сахарным песком с молотой корицей. Раскатать отложенное тесто по размеру выпеченного пластика и накрыть им нижний пласт с яблоками (рис. 154). Смазать поверхность пирога яйцом и выпекать его 25–35 мин при температуре 230–240°C до готовности.

Вместо яблок можно использовать зеленый крыжовник или ревень, нарезанный кубиками.

### 359. Слоеный пирог с яблоками и изюмом

Для пирога массой около 1300 г: тесто (по рецепту 349) из 3 стаканов муки \* 400 г свежих яблок \*  $\frac{1}{2}$  стакана изюма \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка \* 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в продолговатый пласт шириной 30 см, толщиной 5 мм, положить на сбрызнутый водой противень.

Вдоль пластика в средней части положить нарезанные ломтиками очищенные яблоки, равномерно посыпать их промытым изюмом и сахаром.

Ножом или лучше тесторезкой нарезать края пластика теста в виде ленточек, переплести их так, чтобы они покрывали начинку (рис. 155).

Смазать поверхность яйцом и выпекать пирог 30–40 мин при температуре 230–240°C.

### 360. Слоеный пирог с несладкой начинкой

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* начинка (по рецептам 195–217, двойная порция) \* 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт (25×30 см), посередине положить начинку и со всех сторон защищать края пластика над начинкой (рис. 156).

Затем опрокинуть пирог на противень, смазать его яйцом.

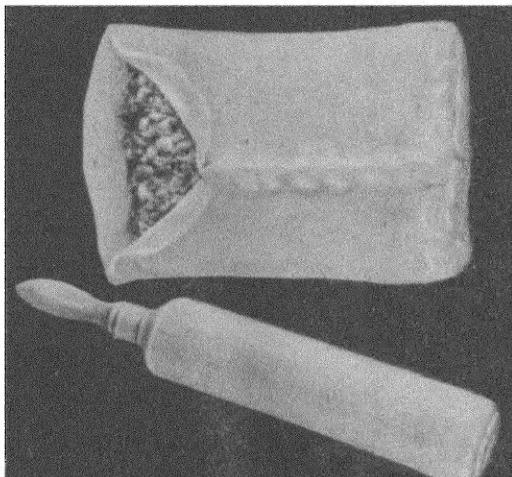
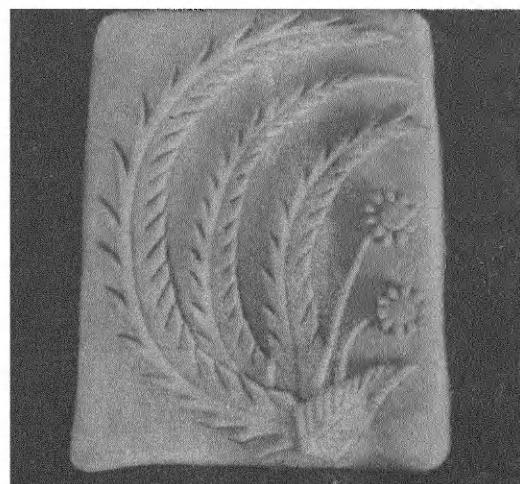


Рис. 156. Приготовление слоеного пирога.

Рис. 157. Украшение слоеного пирога.



Обрезками теста украсить поверхность пирога (рис.157), после чего выпекать его 30—40 мин при температуре 200—210°С.

### 361. Слоеный торт с заварным кремом

Для торта массой около 1 кг: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* крем заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Из теста раскатать две круглые лепешки толщиной 5 мм, положить их на сбрызнутый водой лист, наколоть кончиком ножа в нескольких местах и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°С. После охлаждения положить лепешки одна на другую и ножом подровнять края (крошки использовать для обсыпки торта); затем намазать первую лепешку ровным слоем крема, положить на крем вторую лепешку. Обмазать торт с помощью ножа кремом с боковых сторон и сверху, затем обильно обсыпать сло-

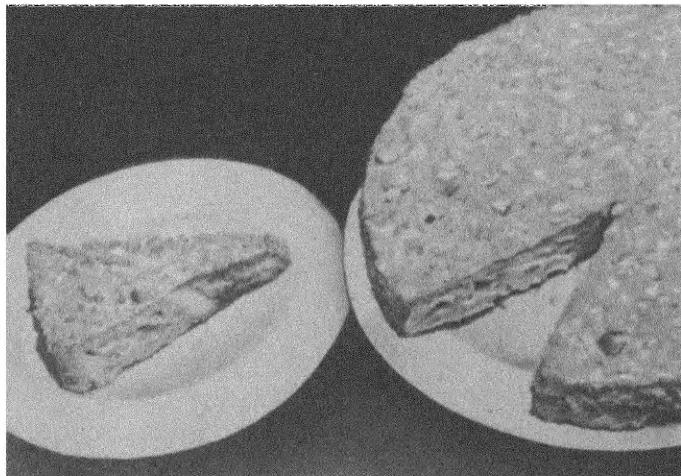


Рис. 158. Слоеный торт с заварным кремом.



Рис. 159. Отделка двухъярусного слоеного торта масляным кремом и фруктами.

еными крошками, которые предварительно мелко изрубить ножом. Верх торта посыпать также сахарной пудрой (рис.158).

## 362. Двухъярусный слоеный торт с масляным кремом и фруктами

Для торта массой около 1300 г: тесто (по рецепту 349) из 2½ стаканов муки \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла \* 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Из теста раскатать пять круглых лепешек толщиной 5 мм: три диаметром 25 см и две диаметром 15 см.

Положить лепешки на сбрызнутый водой противень, наколоть в нескольких местах кончиком ножа или вилкой и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

После охлаждения подровнять края лепешек, положив перевернутую глубокую тарелку на большие лепешки и десертную — на маленькие, ножом обрезать излишки слойки по краю тарелки.

Три большие лепешки склеить двумя слоями крема. Поверхность и боковые стороны смазать кремом и обсыпать слоеной крошкой, приготовленной из слоенных обрезков, или посыпкой (рецепт 235).

Две малые слоеные лепешки склеить слоем крема и положить их на поверхность больших лепешек. Торт украсить кремом и фруктами (рис. 159).

## 363. Слоеный торт с белковым кремом

Для торта массой около 1 кг: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 белков \* ½ стакана джема или повидла \* ½ стакана фруктов свежих или консервированных \* 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Раскатать из теста две круглые лепешки толщиной 5 мм и выпечь. После охлаждения склеить лепешки джемом. Смазать боковые стороны и поверхность торта половиной порций крема. Из остального крема сделать с помощью отсадочного мешка украшения на поверхности торта. Посыпать торт сахарной пудрой и поставить его на несколько секунд в горячую духовку для колеровки. Остывший торт украсить фруктами.

## 364. Слоеный помадно-фруктовый торт

Для торта массой около 1300 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки \* 1 стакан варенья густого \* джема или повидла \* помада (по рецептам 84—109) из 6 ст. ложек сахарного песку \* 1 стакан фруктов свежих или консервированных \* желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку.

Из готового теста раскатать три ровные квадратные лепешки размером 25×25 см, положить их на сбрызнутый водой противень, наколоть кончиком ножа в нескольких местах и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°С. После выпечки склеить все три лепешки густым вареньем, или повидлом, или джемом. Верх торта заглазировать помадой; боковую поверхность смазать густым повидлом и обсыпать мелкими слоенными крошками, приготовленными из обрезков. Поверхность торта украсить фруктами, цукатами, вареньем и желе.



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

**Торты, пирожные и печенье из песочного теста очень рассыпчаты, поэтому они называются песочными.**

**При точном соблюдении рецепта хорошее песочное тесто можно приготовить очень быстро.**

## 365. Приготовление песочного теста

Продукты	Рецептура песочного теста				
	Количество				
Мука, стаканы	1	1½	2	2½	3
Сахарный песок, стаканы	¼	⅓	½	⅔	1
Масло или маргарин, г	100	150	200	250	300
Яйца, шт.	½	1	1½	2	2
Выход выпеченной заготовки, г	300	450	600	750	900

Если применяется несоленое масло, необходимо добавить в тесто немного соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаткой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1–2 мин тесто разделяют. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жиров 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 для теста 15–20°C. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25°C масло в тесте размягчается и может отделиться 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, надо добавить в него яичный желток.

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

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формуют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукою стол или доску, посыпают сверху мукою и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь раз-



ную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропечеными.

Из раскатанного пластика ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишки теста по краям противня зачищают ножом.

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

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°C до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласти теста, выпекаемые для нарезных пирожных и торты, накалывают кончиком ножа. Если пласти в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листики бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

Испеченные изделия из песочного теста очень нежны и легко ломаются. Большие пласти, которые потом склеиваются кремами или фруктовыми начинками, нужно выпекать не на противнях, а на железных листах, с которых легче снимать испеченные пласти.

Во время выпечки пласти слегка приклеиваются к железному листу. Чтобы оторвать пласт от железного листа, нужно немного остудить лист, взять его обеими руками и слегка ударить краем листа о край стола или о другой предмет, пока пласт не сдвинется с места. Затем, придерживая левой рукой железный лист, правой рукой осторожно сдвинуть пласт с листа. Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласти, масляными кремами только холодные.

Крошки, образующиеся при резке выпеченных песочных пластов, используют для обсыпки боковых сторон торты и иногда пирожных.

## 366. Пирожные песочные Полоски с масляным кремом

Для 10 пирожных массой по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* крем (по рецептам 1—30) из 100 г масла.

Готовое тесто раскатать в два прямоугольных пласти одинакового размера толщиной 4—5 мм. Пласти с помощью скалки переложить на противень и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°C. Когда пласти остынут, на поверхность одного из них нанести половину приготовленного крема; затем осторожно накрыть охлажд-

енным вторым пластом, смазать его тонким слоем крема, сделать на поверхности крема прямые или волнистые линии кондитерской гребенкой, разрезать склеенные пласти на 10 пирожных и поверхность каждого из них украсить с помощью корнетика кремом.

## 367. Пирожные песочные Полоски с помадой

Для 10 пирожных массой по 75—80 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* ½ стакана варенья густого \* или повидла \* или джема \* помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Раскатать тесто в квадратные пласти толщиной 4—5 мм и выпечь их. Склейте пласти густым вареньем, повидлом или джемом. Поверхность верхнего пласта смазать очень тонким слоем варенья и заглазировать согретой до 50°C ароматизированной помадой. После застыния помады (через 20—30 мин) обмакнуть нож в горячую воду, стряхнуть с него избыток воды и разрезать склеенные пласти на пирожные.

## 368. Пирожные песочные Полоски с заварным кремом

Для 10 пирожных массой по 80 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* крем заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Выпечь три прямоугольных пласти (рецепт 366). Из них два, более ровных, склейте кремом, смазать кремом поверхность верхнего пласта. Из третьего пласта сделать мелкую крошку и насыпать ее на поверхность, отделанную кремом. Разрезать подготовленные пласти на прямоугольные или квадратные пирожные и посыпать их сахарной пудрой.

## 369. Пирожные песочные Полоски со сливочным кремом

Для 10 пирожных массой по 80 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* крем сливочный (по рецептам 48—67) из 1 стакана сливок \* ½ стакана джема \* повидла или варенья.

Выпечь два пласти теста (рецепт 366), склейте их в теплом состоянии джемом. После остывания покрыть верхний пласт ровным слоем крема и поставить на час в прохладное место.

Затем, опуская нож в горячую воду, нарезать подготовленные пластины на прямоугольные или квадратные пирожные.

### 370. Пирожные песочные Полоски с белковым кремом

Для 10 пирожных массой по 85 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 яичных белков \* ½ стакана джема \* повидла или варенья \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Выпечь два пласта теста (рецепт 366), склеить их в теплом состоянии джемом, смазать поверхность тонким слоем крема. Разрезать склеенные пластины на прямоугольные или квадратные пирожные, разложить их на противне так, чтобы они не касались один другого. Уложить на каждое пирожное крем ложкой или отсадить его из корнетика и посыпать сахарной пудрой. Поставить противень с пирожными в горячую духовку на несколько секунд, пока крем не станет светло-коричневым с румянным оттенком.

### 371. Пирожные песочные Фруктовые полоски

Для 10 пирожных массой по 85 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* ½ стакана варенья густого \* повидла или джема \* 1 стакан фруктов

свежих или консервированных \* желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку.

Пирожные приготовлять так же, как песочные Полоски с помадой (рецепт 367), со следующими дополнениями.

После смазки поверхности пласта повидлом сделать тупой стороной ножа контуры пирожных, вдоль меток разложить свежие или консервированные фрукты и залить желе, когда оно станет тягучим.

После застывания желе разрезать пласт по меткам на отдельные пирожные.

### 372. Пирожные Плетенки с фруктовой начинкой

Для 10 пирожных массой по 90—100 г или 20 по 50 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* 1 стакан варенья густого \* джема или повидла \* желе (по рецепту 111 или 112) из 2 ст. ложек сахарного песку \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, ¼ пласти разрезать на полосы шириной 10 см. Полосы переложить на сухой противень и по всей длине их положить варенье, джем или повидло. Смазать края полоски яйцом. Из остального теста раскатать пласт толщиной 3—4 мм, разрезать его на мелкие полосочки и сделать из них над фруктовой начинкой плетения разного фасона

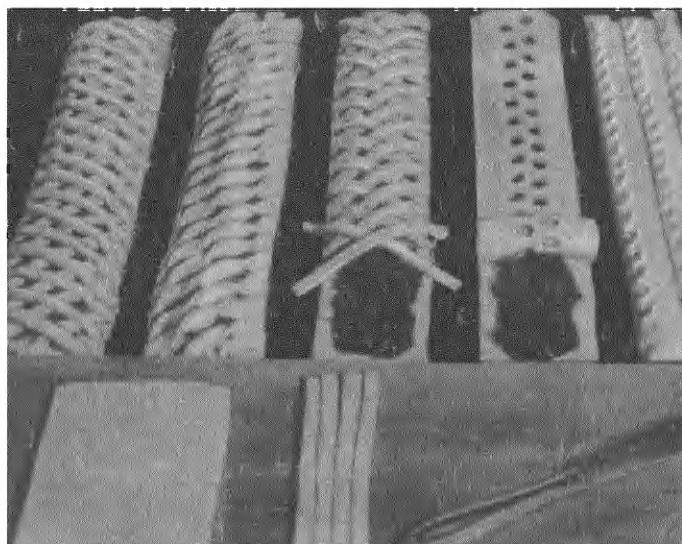
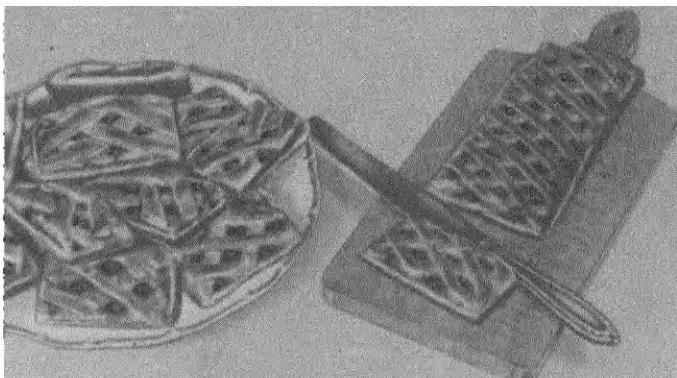


Рис. 160. Приготовление пе-  
сочного пирожного Плетенка.



**Рис. 161.** Пирожные Плетенки с фруктовой начинкой.



**Рис. 162.** Разделка теста для песочных Кольц с миндалем.

(рис. 160). Концы полосок прижать к основной полосе теста. Поверхность плетения смазать яйцом и выпекать 20—30 мин при температуре 220—230°C. После выпечки разрезать полоски на прямоугольные пирожные (рис. 161).

Полоски можно не смазывать яйцом, а посыпать после выпечки сахарной пудрой. Можно также сделать полоску с бортами, между которыми после выпечки положить начинку и залить желе.

### 373. Пирожные песочные Кольца с миндалем

Для 10 пирожных массой по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* ½ стакана миндаля мелко нарубленного или других орехов \* 2 ст. ложки сахарного песку \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посередине сделать отверстия (рис. 162). Поверхность смазать желтком и посыпать рубленым миндалем, смешанным с сахаром. Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 240—250°C.

### 374. Пирожные Полумесяцы с масляным кремом

Для 10 пирожных массой по 50—55 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—7 мм и полуокруглой выемкой вырезать лепешки

в виде полумесяцев, затем положить их на сухой противень и выпекать 12–15 мин при температуре 230–250°C. Выпеченные и охлажденные лепешки склеить попарно кремом. Поверхность их обсыпать сахарной пудрой.

### 375. Пирожные песочные с маком

Для 10 пирожных массой по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* начинка из мака (по рецепту 223) \* мармелад (по рецепту 119) из 100 г абрикосов.

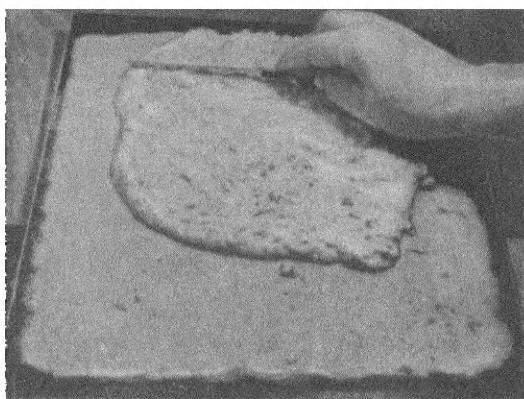
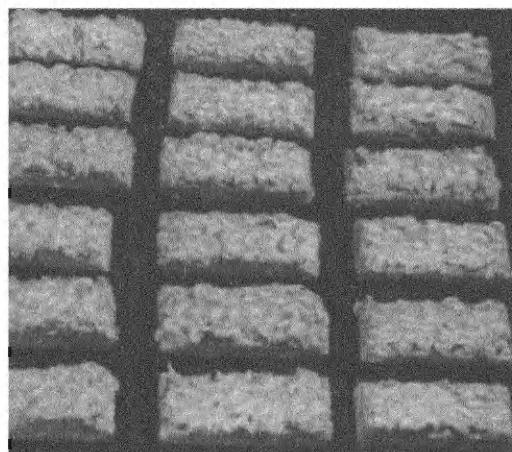


Рис. 163. Размазка массы из крошки над песочным слоем.

Рис. 164. Пирожные песочные с хлебными крошками.



Из  $\frac{3}{4}$  песочного теста раскатать полоску шириной 10 см и толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень. Края полоски смазать яйцом. Вдоль середины полоски разместить начинку из мака. Из остального теста раскатать полоску шириной 13–14 см и толщиной 3–4 мм. Полоску нарезать поперек на узкие полоски, которые уложить крест-накрест над начинкой, и приклейте конец полоски к нижнему пласту. Выпекать пирожные 15–20 мин при температуре 190–200°C. После выпечки и охлаждения заглазировать мармеладом или посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

### 376. Пирожные песочные с хлебными крошками

Для 10 пирожных массой по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* 5 яичных белков \* 1 стакан сахарного песку \* 1 стакан хлебных крошек \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки корицы молотой.

При изготовлении теста использовать яичные желтки. Тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм и выпекать на сухом противне до полуготовности. Белки взбивать не более 2–3 мин, добавить сахар и, мешая веселкой, нагреть почти до кипения; добавить хлебные крошки, которые предварительно обжарить до светло-желтого цвета, и корицу. Все перемешать, массу вылить на песочную лепешку и выровнять (рис. 163). Через час разрезать пласт на 10 прямоугольников, положить их на противне на расстоянии 3–4 см один от другого (рис. 164) и выпекать 15–20 мин при температуре 180–200°C.

### 377. Пирожные песочные Корзиночки с масляным кремом и фруктами

Для 10 пирожных массой по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* крем масляный (по рецептам 1–30) из 100 г масла \* 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки (рис. 165), лишнее тесто удалить.

После 12–15-минутной выпечки при 240–250°C перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

При отсутствии металлических формочек можно круглой выемкой или стаканом вырезать из пластика круглые лепешки, смазать края лепешек



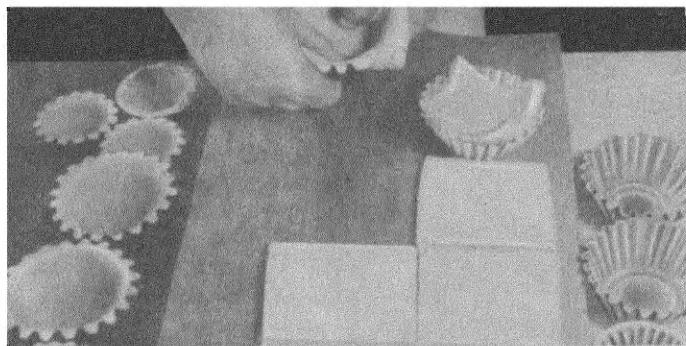


Рис. 165. Разделка теста для песочных Корзиночек в формочках.

яйцом, положить вокруг каждой лепешки бортик из теста и испечь.

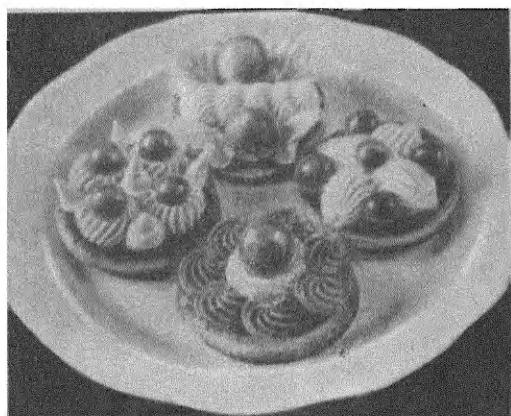
Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами (рис. 166) или одним кремом.

У корзиночек можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому надо добавить для вязкости несколько капель воды. Ручки можно также приготовить из заварного теста (рецепт 536) или шоколада (рецепт 232).

### 378. Пирожные песочные Фруктовые Корзиночки

Для 10 пирожных массой по 75—80 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана варенья \* джема или повидла \*  $\frac{1}{2}$  стакана фруктов свежих или

Рис. 166. Песочные Корзиночки с кремом и фруктами, выпеченные без формочек.



консервированных \* желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку.

Песочные корзиночки приготовить так же, как описано в рецепте 377. В охлажденные корзиночки положить варенье, джем или повидло, а сверху — свежие или консервированные фрукты, залить их желе (рис. 166).\*

### 379. Пирожные песочные. Корзиночки со сливочным или сметанным кремом

Для 10 пирожных массой по 50—60 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* крем сливочный (по рецепту 48) из 1 стакана сливок или крем (по рецептам 49—69) из  $\frac{1}{2}$  стакана сливок или сметаны.

Охлажденные корзиночки наполнить кремом с помощью ложки либо отсадочного мешка с зубчатой или другого фасона трубочкой.

### 380. Пирожные песочные Корзиночки с белковым кремом

Для 10 пирожных массой по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 яичных белков \*  $\frac{1}{2}$  стакана джема \* повидла или варенья \* 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки или помада (по рецептам 84—109) для глазирования из 2 ст. ложек сахарного песку \* или 1 ст. ложка разных посыпок (по рецепту 235).

Охлажденные корзиночки наполнить кремом, а сверху ложкой положить крем или отсадить его из корнетика, затем обсыпать пирожные сахарной пудрой или отделать другой посыпкой. Можно также поставить пирожные на несколько

секунд в горячую духовку для колеровки или заглазировать крем, окуная его в жидкое разведенную цветную помаду или желе.

## 381. Лепешки песочные с повидлом и миндалем

Для 10 пирожных массой по 80 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* ½ стакана варенья густого или джема \* или повидла \* ½ стакана миндаля мелко нарубленного или других орехов \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 50 г масла \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, гофрированной или гладкой выемкой вырезать круглые лепешки. Половину лепешек смазать яйцом и посыпать слегка поджаренным рубленым миндалем, затем все лепешки положить на сухой противень и выпекать 15—20 мин при температуре 240—250°C. Выпеченные лепешки склеить вареньем попарно так, чтобы посыпанная лепешка оказалась сверху. Посредине лепешки сделать украшения из крема.

## 382. Пирог песочный с белковым кремом

Для пирога массой около 700 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* ¾ стакана варенья густого или повидла \* или джема \* крем белковый (по рецептам 31—34) из 2 яиц \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Раскатать из теста круглую или прямоугольную лепешку толщиной до 8 мм, из обрезков теста сделать вокруг лепешки по ее краю бортик. Лепешку положить на сухой противень и выпекать 15—20 мин при температуре 230—250°C. После выпечки поверхность лепешки смазать вареньем, а поверх него белковым кремом. Кроме того, можно сделать из крема с помощью корнетика разные узоры. Посыпать пирог сахарной пудрой и поставить на полминуты в горячую духовку (250—300°C) для колеровки до светло-коричневого цвета.

## 383. Пирог песочный со свежими сливами

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* около 500 г слив свежих \* ¾ стакана сахарного песка для посыпки слив \* ½ чайной ложки корицы молотой \* 1 яйцо для смазки.

½ теста раскатать в круглую или прямоугольную лепешку толщиной 5—6 мм, положить

ее на сухой противень или сковороду. Края лепешки смазать яйцом и из того же теста сделать бортик. Для начинки взять сливы, у которых легко отделяется косточка, разрезать пополам и удалить косточки. Плотно уложить сливы на песочную лепешку разрезом вверх. Поверхность посыпать сахаром, смешанным с корицей. Из остатка теста раскатать пласт толщиной 2—3 мм, нарезать узкими ленточками, сплести из них сетку над сливами, смазать ее яйцом и выпекать пирог 30—35 мин при температуре 210—230°C.

## 384. Пирог песочный с фруктами и ягодами

Для пирога массой около 800 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* 300 г фруктов резанных \* желе (по рецепту 111 или 112) из 2 ст. ложек сахарного песка \* ¼ стакана повидла.

Тесто раскатать в круглый или квадратный пласт толщиной 6—8 мм. Пласт уложить на сухой противень, загнуть края вверх и защипать их, чтобы образовался красивый бортик, который смазать яйцом. Выпекать пирог 10—15 мин при температуре 210—220°C. После выпечки и охлаждения покрыть слоем повидла, на поверхности красиво уложить свежие или консервированные фрукты и залить желе.

## 385. Пирог песочно-творожный

Для пирога массой около 600 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* творожная начинка (по рецепту 218) или начинка из сырковой массы (по рецепту 219) \* 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто разделить на две части, одну часть раскатать в круглую или четырехугольную лепешку толщиной 5—6 мм, положить на сухой противень и выпекать 6—10 мин при температуре 230—250°C до полуготовности. На поверхность лепешки положить слой творожной начинки. Остальное тесто раскатать в пласт, равный по размеру нижней лепешке, и положить поверх творога. Поверхность пирога смазать яйцом и столовой вилкой сделать рисунок в виде сетки. Выпекать пирог 15—20 мин при температуре 210—230°C.

## 386. Пирог песочно-штрейзельный

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* 1 стакан варенья густого, или джема \* или повидла \* 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

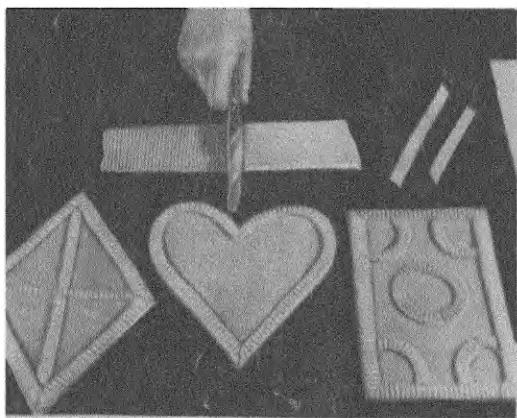


Рис. 167. Разделка теста для мазурок.

Из половины теста раскатать круглую или четырехугольную лепешку толщиной 4–5 мм, положить ее на сухой противень и покрыть вареньем. Остальное тесто положить в холодильник. Охлажденное тесто посыпать небольшим количеством муки и растереть ладонями в мелкие крошки. Лучше всего протереть тесто ложкой сквозь редкое сито. Полученную крошку равномерно насыпать на поверхность фруктового слоя пирога. Выпекать пирог 20–30 мин при температуре 220–230° С. Посыпать охлажденный пирог сахарной пудрой.

### 387. Песочные мазурки с помадой

Для мазурок общей массой около 900 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* помада (по рецептам 84—109) из 6 ст. ложек сахара \*  $\frac{1}{2}$  стакана фруктов или крем масляный (по рецептам 1–30) из 50 г масла \* 1 яичный желток для смазки.

Мазурки — это польские мучные сладкие изделия типа наших открытых пирогов и ватрушек, разных размеров и форм, отделанные фруктами, помадой, кремом, орехами или посыпками.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать мазурки разной формы (рис. 167). Из остатков теста раскатать пласт толщиной 6 мм и сделать ножом рифленую поверхность. Рифленый пласт нарезать на полоски шириной 1 см и украсить ими края и середину мазурок. Поверхность украшения смазать желтком.

После 15–20-минутной выпечки при температуре 230–250° С наливать в углубления мазурок аро-

матизированную помаду разных цветов; когда она застынет, украсить мазурки кремом или фруктами (рис. 168).

### 388. Песочные сезонные тортики

Для тортиков общей массой около 1200 г: тесто (по рецепту 365) из 2½ стакана муки \* 1—2 стакана фруктов свежих \* желе (по рецепту 111 или 112) из 3 ст. ложек сахарного песка \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, вырезать круглые лепешки желаемой величины, переложить их на сухой противень, смазать края лепешек желтком и наколоть кончиком ножа середину лепешек. Из обрезков теста раскатать другую лепешку толщиной 5 мм, нарезать из нее ножом ленточки и обложить ими края основных лепешек. Сделать на ленточках ножом узоры (рис. 169). Смазать их желтком и выпекать лепешки 15–20 мин при температуре 230–250° С.

После выпечки и охлаждения украсить поверхность торта фруктами и залить желе.

На рис. 170–173 показаны сезонные тортики разных размеров, украшенные фруктами.

### 389. Торт песочный с масляным кремом

Для торта массой около 1 кг: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла \* посыпка (по рецепту 235).

Из готового теста раскатать три квадратные или круглые лепешки (рис. 174) толщиной 4–5 мм. Обрезать ножом края теста или подровнять лепешку, нажимая на нее сковородкой (рис. 175). Каждую лепешку навернуть на скалку (рис. 176) и перенести на сухой противень. Выпекать лепешки 12–15 мин при 230–250° С. Все три лепешки после охлаждения склеить кремом, смазать кремом боковые стороны торта и отделать их посыпкой (рецепт 235). Из оставшегося крема сделать с помощью корнетика и шприцевальных трубочек различные украшения на поверхности торта.

Очень простые и красивые украшения можно сделать с помощью корнетика или трубочки с зубчиками, как показано на квадратном торте (рис. 177).

Круглый торт удобно перед подачей на стол нарезать на порции. На рис. 178 изображен круглый порционный торт, отделанный кремом из корнетиков.

## 390. Торт песочный с масляным кремом и фруктами

Для торта массой 1200 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла \* 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Приготовить торт с кремом (рецепт 389), но поверхность его отделать кремом и фруктами.

На рис. 179—182 показаны круглые и квадратные торты с гладкой кремовой поверхностью, на которой в разных комбинациях уложены фрукты.

## 391. Торт песочный со сливочным или сметанным кремом

Для торта массой около 900 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* ½ стакана джема \* повидла или густого варенья \* крем сливочный (по рецепту 48) из 1 стакана сливок или крем (по рецептам 49—69) из ½ стакана сливок или сметаны \* 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Из готового теста раскатать круглую лепешку толщиной 1 см, после выпечки и охлаждения покрыть ее слоем джема. Сделать вокруг лепешки из бумаги бортик высотой 3—4 см. Положить ложкой крем на поверхность торта ровным слоем. Поверх крема разложить фрукты. Через час снять бумажный бортик.

## 392. Торт песочный с помадой

Для торта массой около 1200—1300 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* 1 стакан варенья густого или повидла \* помада (по рецептам 84—109) из 6 ст. ложек сахарного песка \* ½ стакана орехов или крем (по рецептам 1—30) из 50 г масла.

Из готового теста раскатать три лепешки толщиной 4—5 мм, положить их на сухой противень и выпекать 10—15 мин при 230—250°C. Выпеченные лепешки склеить вареньем или повидлом. Поверхность и боковые стороны торта смазать тонким слоем повидла. Поверхность торта заглазировать согретой помадой, украсить кремом или фруктами, желе, орехами, а боковые стороны посыпать орехами (рецепт 235).



Рис. 168. Мазурки, отделанные помадой, кремом и фруктами.

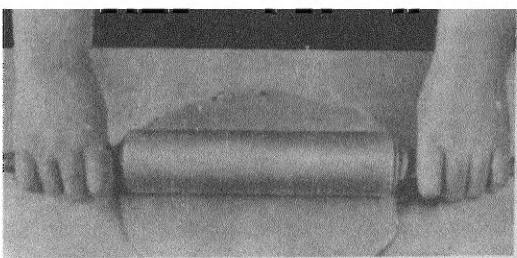
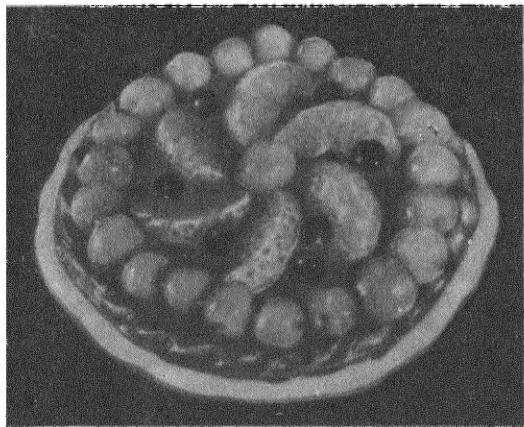
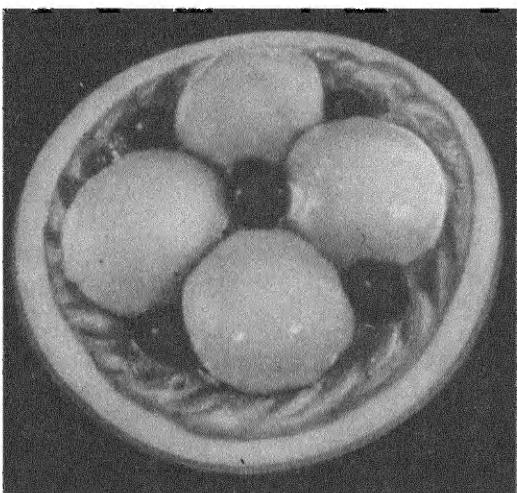
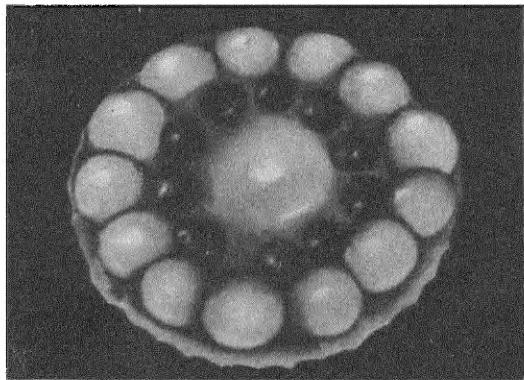
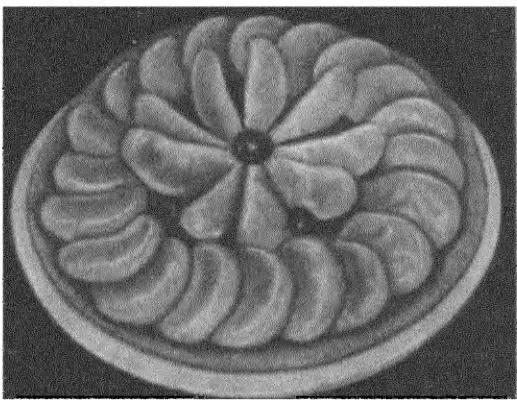
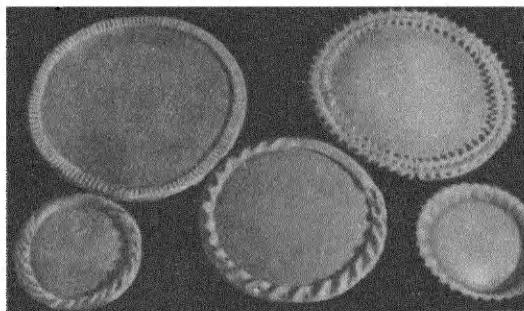


Рис. 169. Лепешки из песочного теста для сезонных тортиков.

Рис. 170. Сезонный тортик с персиком, вишней и мирабелью.

Рис. 171. Сезонный тортик с апельсинами, черешней и вишней.

Рис. 172. Сезонный тортик с абрикосами и вишней.

Рис. 173. Сезонный тортик с абрикосами и вишней.

Рис. 174. Раскатывание песочного теста в круглую лепешку.

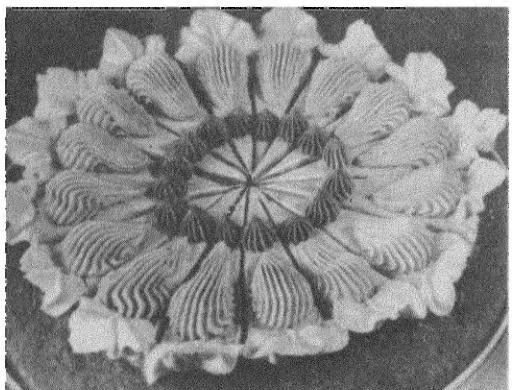
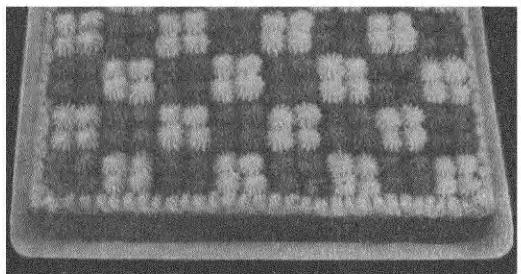
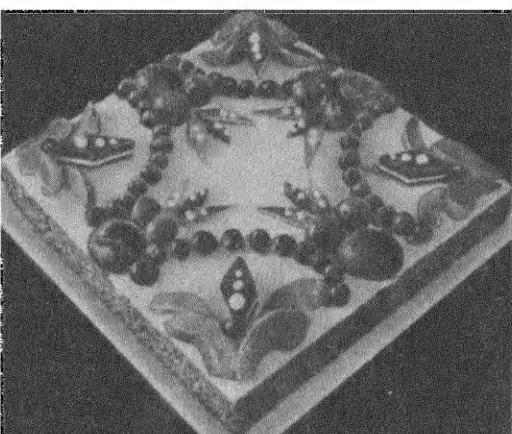
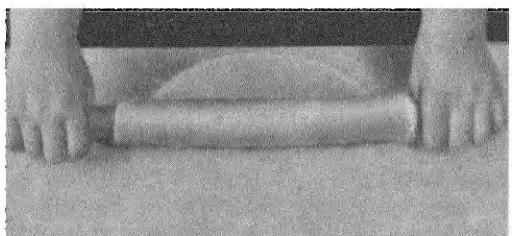
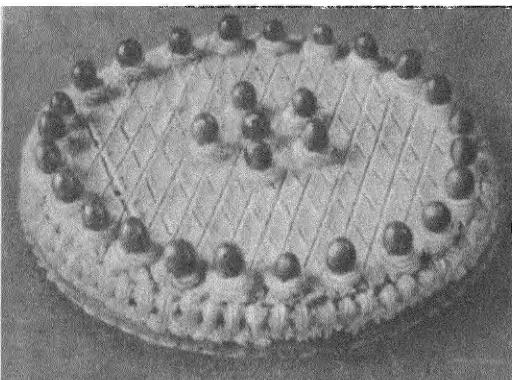
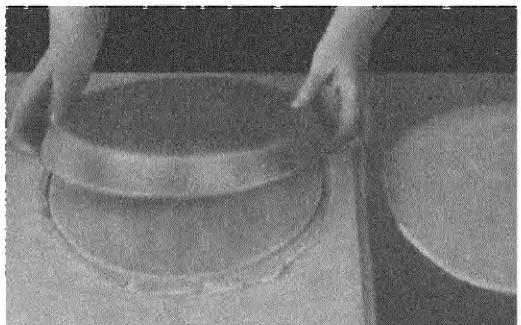


Рис. 175. Подравнивание песочной лепешки сковородкой.

Рис. 176. Навертывание круглой лепешки на скалку.

Рис. 177. Квадратный песочный торт с кремом.

Рис. 178. Круглый порционный песочный торт с кремом.

Рис. 179. Песочный торт, посыпанный сахарной пудрой и украшенный виноградом.

Рис. 180. Квадратный песочный торт с кремом и фруктами.

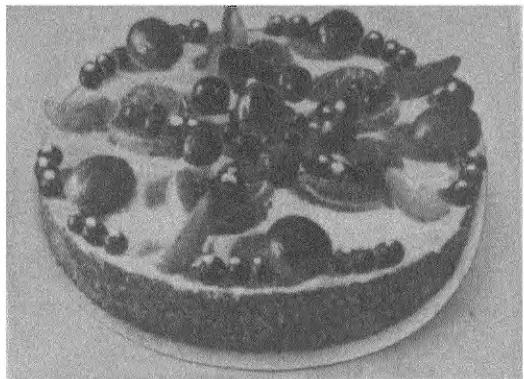
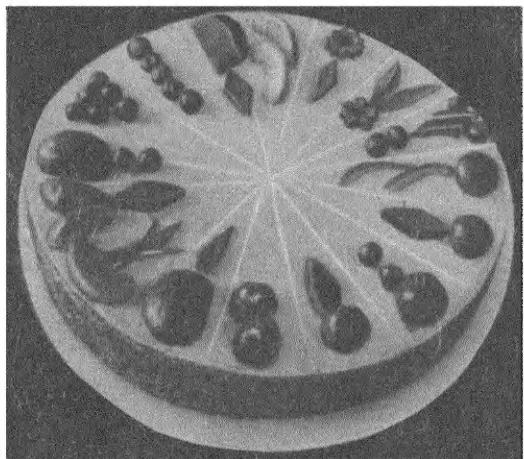


Рис. 181. Круглый песочный торт с кремом и фруктами, уложенными по всей поверхности.

Рис. 182. Круглый песочный порционный торт с кремом и фруктами, уложенными по краю.

Рис. 183. Песочный торт Новогодний.

Можно сделать и новогодний торт (рис. 183): после глазирования поверхности торта помадой нарисовать повидлом с помощью корнетика елочную ветку, посыпать ее зеленой мелко нарубленной фисташкой. Из обрезков теста раскатать прямоугольный пласт, которому после выпечки придать форму календаря, заглазировать его согретой белой помадой, а затем положить на торт; повидлом из корнетика сделать надпись, по краям торта украсить кремом и фруктами из варенья.



### 393. Торт песочный с белковым кремом

Для торта массой около 1100 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 яичных белков \* 1 стакан джема \* 1 чайная ложка сахарной пудры.

Выпечь две лепешки (рецепт 389), склеить их в теплом состоянии джемом ( $\frac{1}{2}$  стакана). Остальной джем намазать на поверхность лепешки, поверх джема положить ровным слоем примерно половину крема и обмазать кремом боковые стороны торта. Остальной крем отсадить из корнетика с зубчатой или другой трубочкой или красиво уложить ложкой на верх торта и посыпать сахарной пудрой. Поставить торт на несколько секунд в горячую духовку для колеровки крема.

### 394. Торт песочный фруктовый

Для торта массой около 1500 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки \* 1 стакан варенья густого \* 2 стакана фруктов свежих или консервированных \* желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  стакана орехов или миндаля.

Из готового теста раскатать три круглые лепешки, положить их на сухой лист, наколоть и выпекать 12—15 мин при 230—250°C. Выпеченные лепешки склеить густым вареньем. Поверхность и боковые стороны торта также смазать повидлом (толщина слоя 2—3 мм), украсить поверхность фруктами.

Залить фрукты желе; затем обсыпать боковые стороны торта мелко дробленными орехами.



## 395. Приготовление ароматизированного песочного теста

### Рецептура ароматизированного песочного теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, стаканы	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
Масло или маргарин, г	75	150	225	300
Яйцо, шт.	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2
Соль, чайные ложки	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Сода, чайные ложки	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Выход выпеченных изделий, г	250	500	750	1000

Тесто приготавлиают так же, как описано в рецепте 365, только во время замеса дополнитель но добавляют различные ароматические вещества. В смеси с мукой употребляют соль и пищевую соду, отчего тесто приобретает другой вкус и изменяется его наименование.

**Песочно-ванильное тесто.** Это тесто приготавливают так же, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют 1 г ванильного сахара или 3–5 капель ванильной эссенции.

**Песочно-лимонное тесто.** Тесто приготавливают, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют лимонную цедру и лимонный сок  $\frac{1}{4}$  лимона, которые предварительно перемешивают с маслом и сахаром или добавляют 3–5 капель лимонной эссенции, или 10–15 г лимонного ликера, или 15–20 г лимонных цукатов.

**Песочно-миндальное тесто.** Тесто приготавляют, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют 1–2 ст. ложки мелко растертого, слегка поджаренного очищенного или неочищенного миндаля, соответственно уменьшив количество муки.

Кроме миндаля можно добавить 5–8 капель миндальной эссенции.

**Песочно-шоколадное тесто.** Тесто приготавливают, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют 1 чайную ложку какао порошка и 1 чайную ложку сахарной пудры, уменьшив при этом на 1 чайную ложку количество муки.

**Песочно-цукатное тесто.** Тесто приготавливают, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют 1 ст. ложку мелко нарубленных или пропущенных через мясорубку цукатов.

**Песочно-пряное тесто.** Тесто приготавливают, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют  $\frac{1}{4}$  чайной ложки корицы или  $\frac{1}{8}$  ложки мелко растертой гвоздики, мускатного ореха, кардамона или имбиря.

## ИЗДЕЛИЯ ИЗ АРОМАТИЗИРОВАННОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Из этого теста можно приготавливать всевозможные печенья и другие сухие песочные изделия без ароматизированных начинок и глазурей.

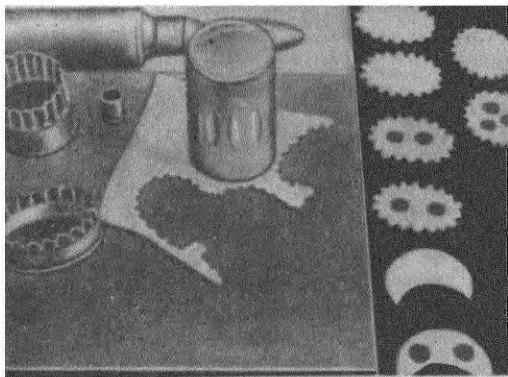


Рис. 184. Разделка теста на печенье Аниютиные глазки.

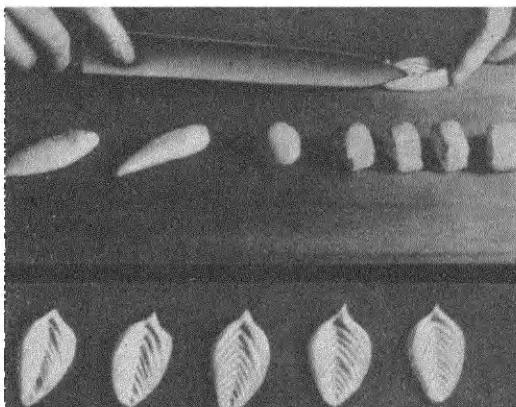


Рис. 185. Разделка песочного теста на печенье Листики.



### 396. Печенье песочное Анютиные глазки

Для 1 кг печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана джема или повидла \* помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку \* 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм и выемками или стаканом вырезать лепешки. У половины лепешек сделать по два небольших отверстия (рис. 184).

После выпечки склеить повидлом лепешки попарно: снизу сплошную лепешку, сверху с отверстиями.

Посыпать печенье сахарной пудрой и в отверстия отсадить из корнетика белую помаду. Когда помада застынет, отсадить на нее из корнетика каплю шоколадной помады, имитирующую зрачок.

### 397. Печенье песочное Листики

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать его на ровные кусочки. Каждый кусочек подкатать в виде фигурки моркови и приплощнуть. Начиная от толстого конца фигуры, острым концом ножа нанести на нее косые линии. Получится листик с прожилками (рис. 185); затем положить листик на сухой противень, смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 240—250°C. Выпеченное печенье изображено на рис. 186.

### 398. Печенье песочное Оригинальное

Для 550 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки \* 1 чайная ложка какао порошка для окраски теста.

При изготовлении теста одну его половину смешать с просеянным какао порошком, а затем после охлаждения теста сформовать белые и темные фитильки, которые скрутить между собой, как указано на рис. 187. Выпекать печенье на сухом противне 8—10 мин при температуре 180—200°C.

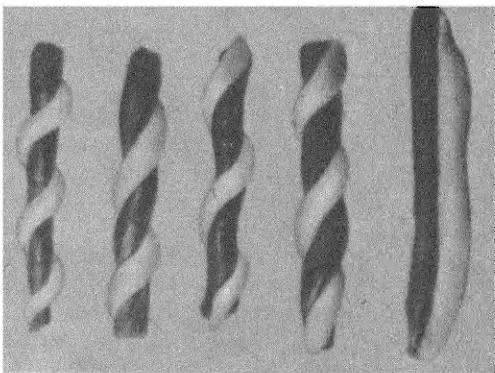
◀  
Рис. 186. Выпеченное песочное печенье Листики.

## 399. Печенье песочное Крендельки и Завитушки

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм. Разрезать пласт на тонкие жгутики длиной в карандаш. Изгибая жгутики, сделать из них различные фигуры (рис. 188), положить на сухой противень.

Смазать яйцом и выпекать 10–15 мин при температуре 230–250°C.



## 400. Печенье песочное Недотрода

Для 450 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 1½ стакана муки \* 2 яичных желтка \* 1 г ванильного сахара \* ¼ чайной ложки соли.

Тесто раскатать в круглые шарики по 5–8 г. Шарики положить на сухой противень, немножко прижать рукой и круглой тупой выемкой надавить на каждый шарик, чтобы на их поверхности получились небольшие кружочки.

Выпекать печенье 8–10 мин при температуре 200–220°C.

## 401. Печенье песочное Подсолнух

Для 1 кг печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки \* ½ стакана джема или повидла \* шоколадная помада (по рецепту 108) из 8 ст. ложек сахарного песку \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Зубчатой выемкой вырезать из пласта круглые лепешки. У половины лепешек меньшей выемкой сделать в центре круглые отверстия (рис. 189). Лепешки с отверстиями смазать яичным желтком и выпекать 10–12 мин при температуре 240–250°C. После выпечки склеить по-видимому попарно лепешки с отверстиями и без отверстий, отсадить из корнетика в отверстия шоколадную помаду.

Рис. 187. Песочное печенье Оригинальное.

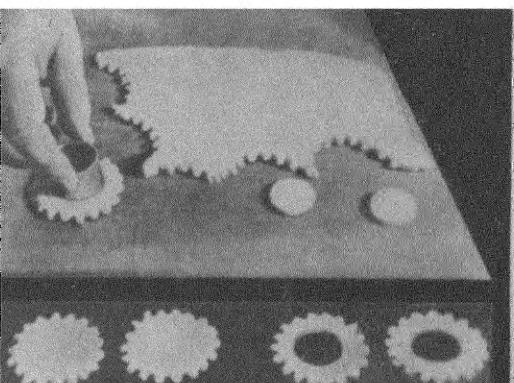
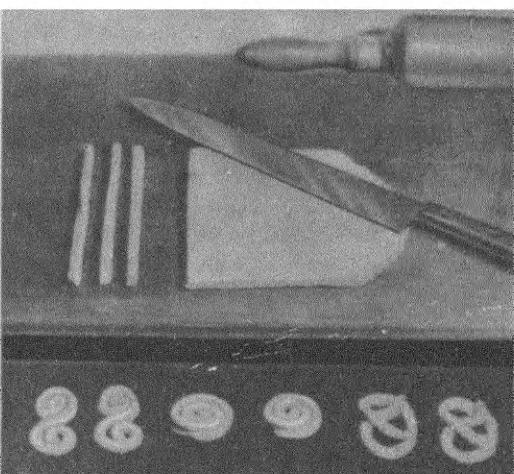


Рис. 188. Разделка песочного теста на печенье Крендельки и Завитушки.

Рис. 189. Разделка теста на печенье Подсолнух.

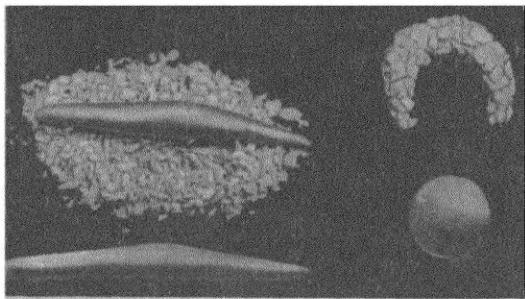


Рис. 190. Песочное печенье Рожки.

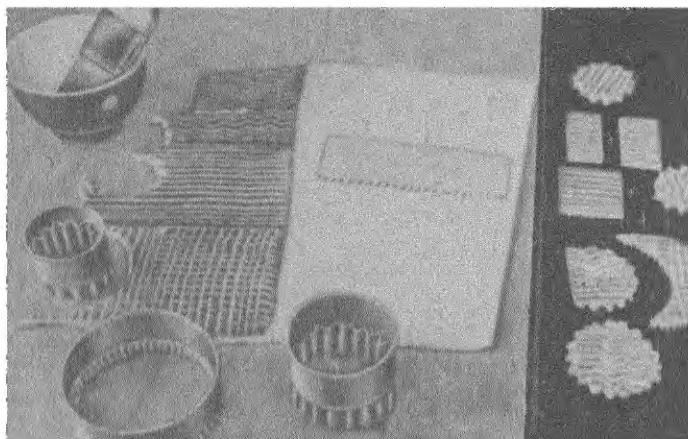
## 402. Печенье песочное Рожки

Для 600 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки \* 1 яйцо для смазки \* 1 ст. ложка орехов для обсыпки \* 1 г ванильного сахара.

Из теста раскатать жгутик, который разрезать на кусочки по 10 г. Из каждого кусочка раскатать мелкий жгутик с заостренными концами, которые смазать яйцом и обвалять в рубленых орехах (рис. 190) либо в маке, положить на слегка смазанный маслом противень и выпекать 10–15 мин при температуре 200–220°C.

## 403. Печенье песочное с волнистой поверхностью

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2½ стакана муки \* ½ стакана орехов \* 1 яичный желток для смазки.



Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Поверхность пласти смазать яичным желтком, который предварительно немного подкрасить жженым сахаром в коричневый цвет; затем кондитерской гребенкой, сделанной из картона или жести, нанести на смазанный пласт волнистые или прямые линии. Поверхность посыпать рублеными орехами. Когда смазка подсохнет, ножом, выемками или тесторезками сделать разные фигурки (рис. 191) и выпекать 10–15 мин при температуре 230–250°C.

## 404. Печенье песочное со штрейзелем

Для 1100 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2½ стакана муки \* штрейзель (по рецепту 236) из 4 ст. ложек муки \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, смазать желтком и посыпать ровным слоем штрейзеля, затем охладить до затвердения теста и штрейзеля.

Сделать из пласта ножом или выемками различные фигурки (рис. 192) и выпекать 10–15 мин при температуре 230–250°C.

## 405. Печенье песочное с помадой

Для 1000—1100 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки \* помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм, ножом и различными выемками вырезать

Рис. 191. Разделка песочного теста на печенье с волнистой поверхностью.



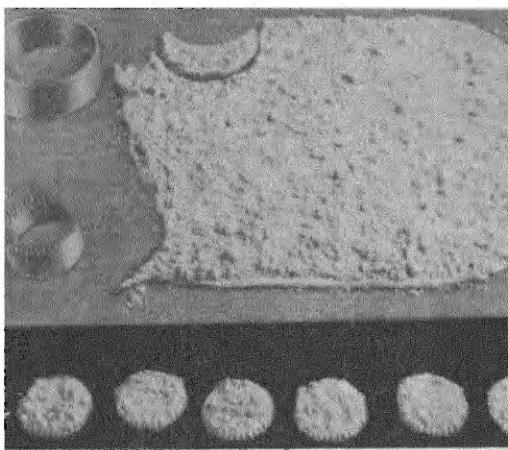


Рис. 192. Разделка песочного теста на печенье со штрейзелем.

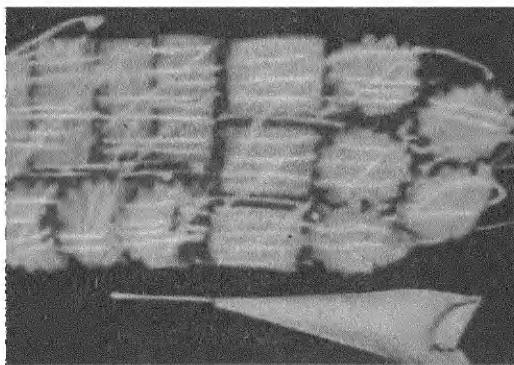


Рис. 193. Песочное печенье, отделанное помадой.

различные фигурки, положить их на сухой лист и выпекать 10–12 мин при температуре 240–250°C. Выпеченное остывшее печенье положить плотно на противень и с помощью корнетика или ложечки обрызгать поверхность ароматизированной разноцветной помадой (рис. 193).

#### 406. Печенье песочное с рифленой поверхностью

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки \* 1 яичный желток для смазки.

Раскатать гладкой скалкой тесто в пласт толщиной 5–6 мм, затем прокатать 1 раз с нажимом

по пласту рифленой (рис. 194) или вафельной (рис. 195) скалкой. После этого сделать из теста выемками, ножом, стаканом разные фигурки, смазать их желтком и выпекать 10–15 мин при температуре 230–250°C.

#### 407. Печенье песочное с сеткой

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в жгут и нарезать его на кусочки. Каждый кусочек подкатать в шарик. Положить шарик на редкое сито и прижать его рукой, от сита останутся следы (рис. 196). Можно вместо этого сделать на тесте вилкой крестообразные пометки. Печенье выпекать 10–15 мин при температуре 240–250°C.

#### 408. Печенье песочное Фигурные полоски

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки.

Тесто должно быть немножко круче, чем обычное, поэтому в него надо добавить дополнительные 2 ст. ложки муки.

Готовое тесто охладить, вставить в мясорубку № 5 специальное приспособление и выжать фигурные полоски теста (рис. 197). Полоски можно разрезать после выпечки или до выпечки на мелкое печенье. Выпекать печенье 10–15 мин при температуре 230–250°C.

#### 409. Печенье песочное Хлебцы

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки \* 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на кусочки. Каждый кусочек теста сформовать в виде продолговатой булочки, положить на сухой противень и смазать яичным желтком. Когда смазка на поверхности теста подсохнет, сделать острым ножом продольный надрез. После 10–15-минутной выпечки при температуре 240–250°C печенье готово (рис. 198).

#### 410. Печенье песочное ШОКОЛАДНО-ВАНИЛЬНОЕ

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 1½ стакана муки с добавлением 5 г ванильного сахара \* тесто песочно-шоколадное (см.

стр. 153) из 1½ стакана муки с добавлением 1 ст. ложки какао порошка \* 2 яйца для склеивания.

Приготовить два теста: одно — ванильное белого цвета, другое — с какао порошком шоколадного цвета; для изготовления печенья с шахматным рисунком нарезать ¼ белого и шоколадного теста на бруски квадратного сечения. Чтобы при соединении бруски не деформировались, охладить их. Раскатать из белого теста тонкий пласт, смазать его и бруски яйцом и завернуть бруски в шахматном порядке в пласт. При изготовлении печенья со спиральным или кольцевым рисунком также свернуть белые и шоколадные пластины вместе (рис. 199), хорошо охладить, чтобы они не мялись при резке, нарезать на дольки (рис. 200), положить их на чистый сухой противень. Печенье выпекать 15–20 мин при температуре 230–240°C.

## 411. Булочки песочные с орехами

Для булочек общей массой около 1 кг: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки \* ¾ стакана мелко нарубленных орехов \* 2 яичных желтка для смазки.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на кусочки, подкатать в круглые шарики и охладить.

В кастрюлю влить 2 яичных желтка и положить несколько шариков; затем закрыть кастрюлю крышкой и встряхнуть несколько раз, чтобы поверхность теста покрылась яичным желтком. Выложить шарики из кастрюли на противень с мелко нарубленными орехами, сделать противнем несколько кругообразных движений, чтобы шарики покрылись орехами. Положить шарики на сухой противень и выпекать 10–15 мин при температуре 230–250°C.

## 412. Печенье Альберта

Для 600 г печенья: стакан муки пшеничной и 2 ст. ложки картофельной \* ½ стакана сахарного песку \* 100 г масла сливочного \* ¼ стакана молока \* 5 яичных желтков \* 2 г ванильного сахара \* ¼ чайной ложки соды.

Сахар растворить в молоке, добавить яичные желтки, ванильный сахар, размять масло и перемесить все; в последнюю очередь добавить просеянную муку и соду и замесить в течение 2–3 мин крутое тесто. Через ½ ч раскатать тесто в пласт толщиной 3–5 мм. Чтобы печенье не вздулось, вилкой проколоть тесто в нескольких местах, а затем выемками или ножом разрезать пласт на мелкие печенья. Выпекать печенье на сухом противне 8–10 мин при температуре 180–200°C.

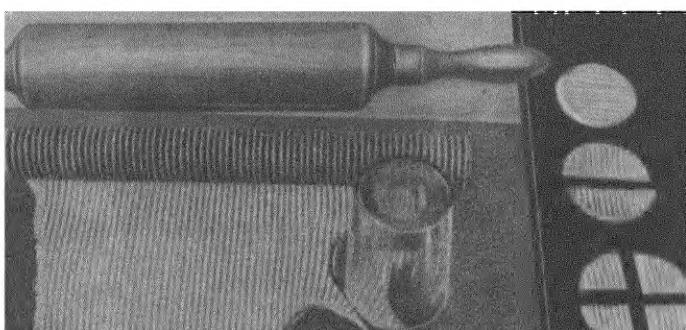


Рис. 194. Разделка песочного теста на печенье с помощью рифленой скалки.

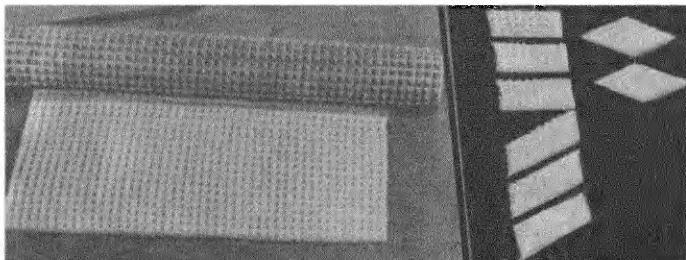


Рис. 195. Разделка песочного теста на печенье с помощью вафельной скалки.

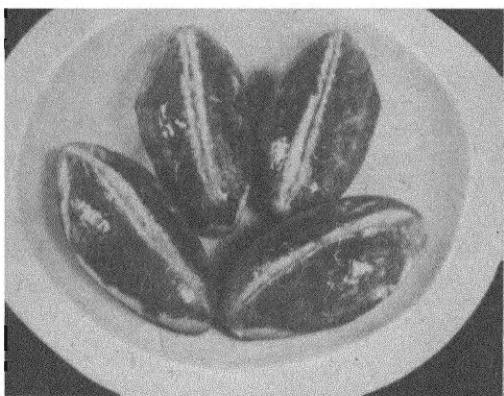
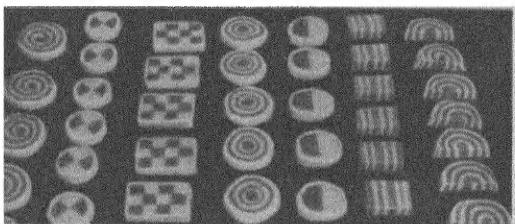
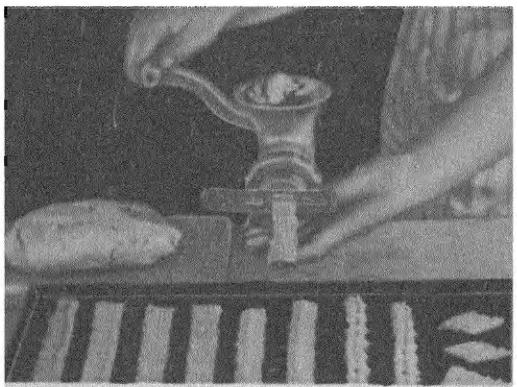
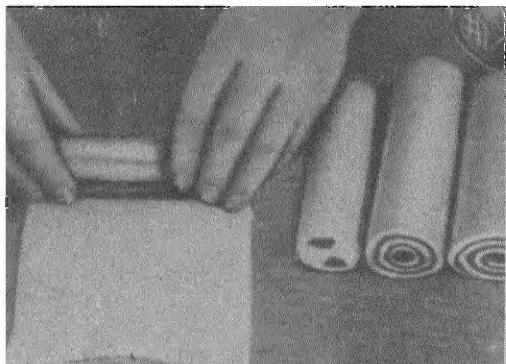
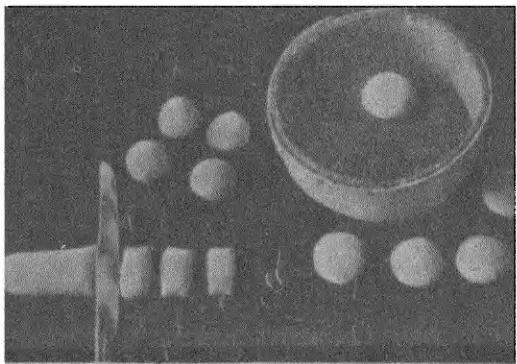


Рис. 196. Разделка песочного теста на печенье с сеткой.

Рис. 197. Формование печенья из песочного теста с помощью мясорубки.

Рис. 198. Песочное печенье Хлебцы.

Рис. 199. Свертывание теста для двухцветного печенья.

Рис. 200. Разновидности двухцветного песочного печенья перед выпечкой.

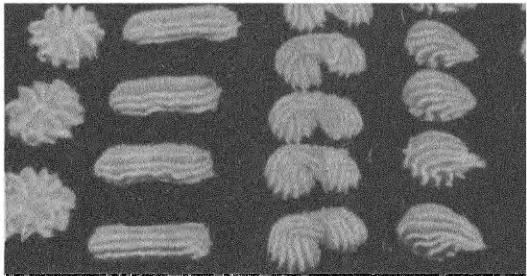
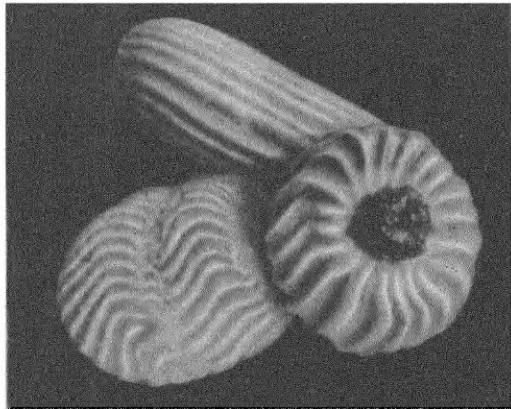
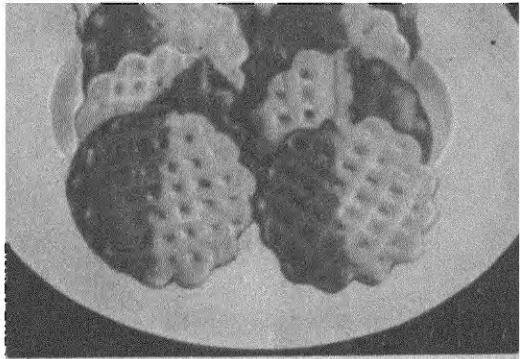
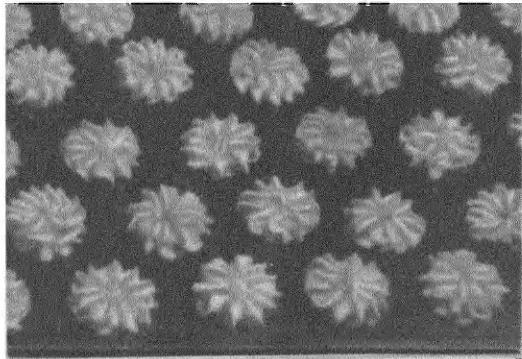


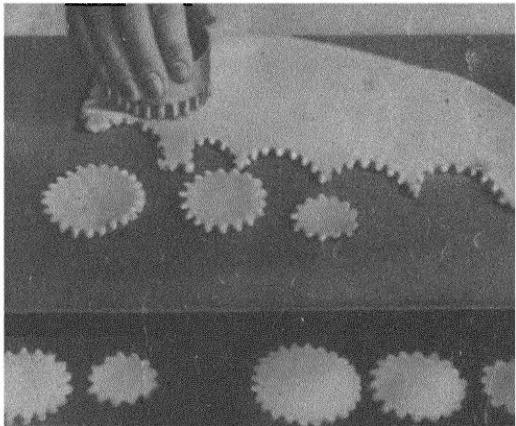
Рис. 201. Печенье Звездочка.

Рис. 202. Печенье Курабье бакинское.

Рис. 203. Печенье по-молдавски.

Рис. 204. Печенье Суворовское.

Рис. 205. Разделка теста на печенье Террасики.



## 413. Печенье Звездочка

Для 800 г печенья: 2 стакана муки \* 100 г масла \* 4 яйца \* 1 стакан сахарной пудры \* 2 г ванильного сахара.

Масло, сахарную пудру и ванильный сахар расстирать в миске деревянной лопаточкой в течение 5–6 мин; затем, взбивая, постепенно добавлять яйца и, наконец, просеянную муку. Замесить тесто, положить его в отсадочный мешок и выжать через зубчатую трубочку на противень фигуры в виде звездочек (рис. 201).

Посредине звездочек можно положить изюм или кусочек цуката.

Выпекать печенье 10–12 мин при температуре 210–220°C.

## 414. Печенье Курабье бакинское

Для 550 г печенья: 2 стакана муки \* 200 г масла сливочного \* 3 ст. ложки сахарной пудры \* 1 яичный белок \* 1 г ванильного сахара.

Масло размять, добавить все остальные продукты и месить в течение 5–8 мин. Тесто положить в отсадочный мешок и выжимать на противень через зубчатую трубочку различные фигуры.

Выпекать печенье 10–15 мин при температуре 200–220°C.

Охлажденное печенье можно обрызгать согретой помадой или часть печенья заглазировать шоколадом или помадой (рис. 202).

## 415. Печенье по-молдавски

Для 1100 г печенья: 2 стакана муки \* 1 стакан сахарной пудры \* 200 г масла сливочного \* 10 яичных желтков \* 1 лимон \* 100 г шоколада.

Масло размять, добавить сахарную пудру, яичные желтки, цедру, сок лимона и сбивать веселкой 8–12 мин, затем перемешать массу в течение  $\frac{1}{2}$  мин с просеянной мукой. После охлаждения тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм и разрезать его (или вырубить выемкой) на печенья. Выпекать на сухом противне 10–15 мин при температуре 200–220°C. После выпечки печенье глазировать шоколадом (рис. 203).

## 416. Печенье Суворовское

Для 400 г печенья: 1 стакан муки \* 100 г масла \* 2 яичных белка \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры \* 1 г ванильного сахара.

Взбить масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром, затем постепенно добавлять яичные белки и в последнюю очередь муку, замесить тесто.

Готовое тесто положить в отсадочный мешок с зубчатой трубочкой и отсадить на чистый противень разные фигурки (рис. 204). Выпекать печенье 8–10 мин при температуре 200–210°C.

После выпечки можно попарно склеить печенье повидлом и заглазировать поверхность шоколадом (рецепт 232) или помадой (рецепт 84).

## 417. Печенье песочное Террасики

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана джема или повидла \* 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Гофрированной или гладкой выемкой вырезать лепешки трех размеров (рис. 205), затем положить их на сухой противень и выпекать 10–12 мин при температуре 240–250°C. После выпечки склеить повидлом по три лепешки вместе так, чтобы внизу была самая большая лепешка, а наверху — самая маленькая. Террасики посыпать сахарной пудрой.



## 418. Приготовление сладкого теста на соде и сметане

Рецептура сладкого теста на соде и сметане				
Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, стаканы	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
Масло или маргарин, г	25—50	50—100	75—150	100—200
Яйца, шт.	0— $\frac{1}{2}$	0—1	1 $\frac{1}{2}$	0—2
Сметана (густая), ст. ложки	2	4	6	8
Соль, чайные ложки	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Сода, чайные ложки	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Выход испеченного изделия, г	250	500	750	1000

Муку перемешивают с содой и просеивают. Сметану, яйца, сахар и соль перемешивают до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин сбивают в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 мин, постепенно добавляют смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро — в течение 20—30 с — замешивают тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании теста улетучивается, отчего изделие получается плотным, неразрыхленным. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

## 419. Печенье Глаголики шоколадные

Для 900—1000 г печенья: 2 стакана муки \* 1 стакан сахарного песка \* 50 г масла \*  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны \* 6 яиц \* 1 ст. ложка какао порошка \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки корицы \*  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахарной пудры.

Растереть в чашке масло с сахаром, прибавить сметану, яйца, корицу и  $\frac{1}{2}$  ст. ложки какао порошка, хорошо размешать, добавить муку, смешанную с содой, и замесить тесто. Положить тесто в корнетик или отсадочный мешок с зубчатой трубочкой, отсадить его на смазанный маслом противень в виде рукописной буквы «Г» и выпекать 8—10 мин при температуре 220—230°C. Охлажденные Глаголики положить в ряд на стол и обсыпать сахарной пудрой; затем положить вдоль всего ряда полоску бумаги таким образом, чтобы она прикрыла середину Глаголиков. Обсыпать все Глаголики, включая и полоску бумаги, какао

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛАДКОГО ТЕСТА НА СОДЕ И СМЕТАНЕ

Из этого теста приготовляют сладкие пироги, пирожки, печенье, коржики, ватрушки, рулеты, сочни, трубочки и другие изделия со сладкими начинками и без начинок.



порошком, и осторожно снять бумагу. Глаголик посредине будет белым, а по концам темным.

## 420. Печенье Нан бухарский

Для 750 г печенья: 2 стакана муки \* 1 стакан сахарной пудры \* 75 г масла сливочного \*  $\frac{3}{4}$  стакана изюма и цукатов \* 2 яйца \*  $\frac{1}{3}$  стакана сметаны \* 2 ст. ложки орехов жареных \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки аммония или соды.

Масло растирать с сахарной пудрой 2–3 мин, добавить сметану, яйца, орехи, вымытый изюм и кубиками нарезанные цукаты, все хорошо перемешать, добавить муку, перемешанную с содой или аммонием, и в течение 1–2 мин замесить тесто, из которого сформовать небольшие булочки по 10 г. Булочки положить на постланный бумагой противень и выпекать 15–20 мин при температуре 180–200°C.

## 421. Печенье Косички

Для 900 г печенья: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки \* 1 яйцо для смазки \* 1 ст. ложка мака для посыпки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм и разрезать на полоски шириной 14–15 см. Каждую полоску разрезать поперек на узкие полоски шириной 5–6 мм. Из трех полосочек сплести косички (рис. 206), положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом, посыпать и выпекать 10–15 мин при температуре 220–240°C.

## 422. Печенье Крендельки с корицей (по-еврейски)

Для 550 г крендельков: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки \* 1 чайная ложка меда \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки корицы.

При замесе теста добавить ложку меда. Из теста сформовать мелкие, по 20 г, крендельки (рис. 207), посыпать их сахаром и корицей. Выпекать 12–15 мин при температуре 220–240°C.

## 423. Печенье Санза (по-киргизски)

Для 450 г печенья: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки \* жиры для жаренья (по рецепту 251).

Тесто разрезать на кусочки величиной с грецкий орех. Кусочки продавить пальцем и раскатывать тесто сначала на пальце, а потом на ладони до тех пор, пока не получится длинная тонкая баранка, которую обжаривают в жире (рис. 208).

## 424. Печенье с крахмалом и сметаной

Для 750–800 г печенья: 1 стакан муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \* 1 стакан сметаны \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды \* 100 г масла или маргарина \* 1 стакан картофельного крахмала \* 2 плода кардамона \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки мускатного ореха.

Мускатный орех и кардамон мелко растереть, просеять через ситечко. Перемешать муку, соду, крахмал со смесью ореха с кардамоном, просеять.

Масло растереть с сахаром добела; размешивая, добавить сметану. Из всех продуктов замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 3–5 мм. Поверхность пласти смазать яйцом и кондитерским гребешком сделать на ней волнистые линии. Фигурной выемкой вырубить печенье, уложить на сухой противень; на каждое печенье положить по кусочку цуката и выпекать 15–20 мин при температуре 220–230°C. Готовое печенье изображено на рис. 209.

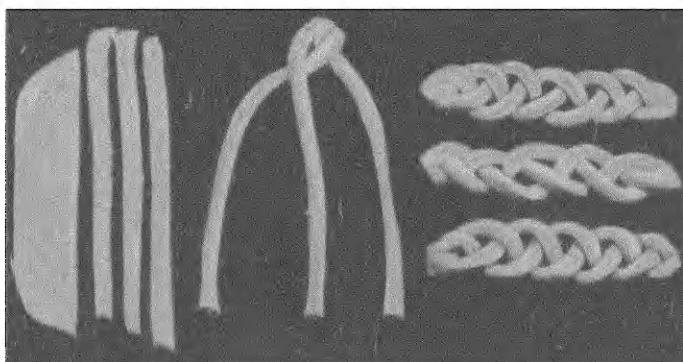


Рис. 206. Печенье Косички.

## 425. Печенье с творогом

Для 600 г печенья: 1 стакан муки \* 200 г творога \* 100 г масла \* 1 яйцо \* ½ стакана сахарного песка \* ¼ чайной ложки соды \* 1 лимон.

Муку перемешать с содой и просеять. Лимонную цедру снять теркой, добавить ее к маслу и сахару и перемешать в течение 5–7 мин. В процессе замеса добавить яйцо, протертый через мясорубку творог и в последнюю очередь муку с содой. После добавления муки замесить тесто еще полминуты. Сделать из теста разные фигурки, положить их на смазанный маслом противень и выпекать 10–12 мин при температуре 230–250°C.

## 426. Коржики с изюмом

Для 10 коржиков массой по 70—80 г: 2 стакана муки \* 4 ст. ложки сахарного песка \* 50 г масла \* 2 яйца \* ¾ стакана изюма \* ⅔ стакана простокваша \* ¼ чайной ложки соды \* 3 ст. ложки ликера.

Муку перемешать с содой и просеять. Масло размять до исчезновения комков, изюм промыть теплой водой и откинуть на дуршлаг.

Положить изюм в глубокую тарелку и, периодически помешивая, обрызгивать ликером.

Сахар растворить в простокваше и яйцах, затем из всех продуктов быстро замесить тесто, разделать и выпекать, как коржики с маком (см. рецепт 429).

## 427. Коржики миндальные

Для 10 коржиков массой по 60—70 г: 2 стакана муки \* ⅔ стакана сахарного песка \* ½ стакана молока \* 50 г маргарина \* ½ чайной ложки соды \* ½ стакана миндаля для посыпки \* 1 яйцо для смазки.

Муку перемешать с содой и просеять. Сахар с молоком нагреть при помешивании до растворения, охладить до комнатной температуры и из всех продуктов замесить тесто до однородной консистенции. Готовое тесто раскатать в пласт голщиной 5–6 мм, смазать яйцом, посыпать рубленым миндалем и, когда смазка немного подсохнет, вырезать выемками или ножом фигуры. Выпекать 10–12 мин при 200–220°C.

## 428. Коржики сахарные

Для 10 коржиков массой по 70—80 г: 2 стакана муки \* ¾ стакана сахарного песка в тесто и ½ стакана на отделку \* ¼ чайной ложки соды \* 2 г ванильного сахара \* ½ стакана воды \* 50 г масла или маргарина.

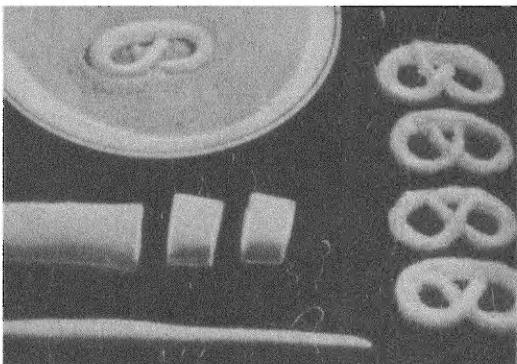


Рис. 207. Печенье Крендельки с корицей (по-еврейски).

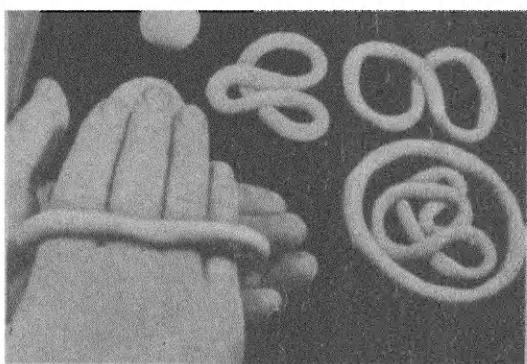
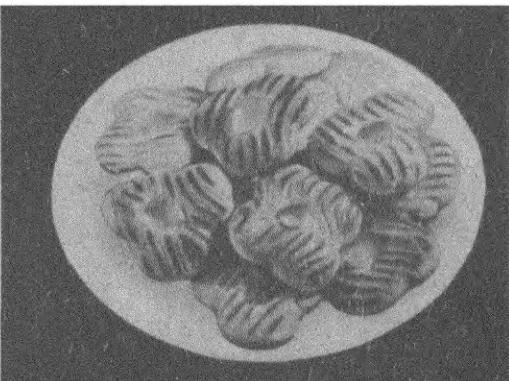


Рис. 208. Печенье Санза (по-киргизски).

Рис. 209. Печенье с крахмалом и сметаной.





Сахар (% стакана) довести с водой до кипения, снять пену, положить масло, размять его лопаткой и охладить смесь до комнатной температуры. К полученной массе добавить ванильный сахар, смешанный с содой муку и замесить не очень крутое тесто. Положить его на посыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 5–6 мм. С пласти смети лишнюю муку и равномерно посыпать его сахарным песком ( $\frac{1}{2}$  стакана), затем вафельной или рифленой скалкой прижать сахар к тесту.

Вырезать из пласта круглой или овальной выемкой коржики, положить их на слегка смазанный жиром противень сахаром вверху и выпекать 8–10 мин при температуре 200–220°С.

## 429. Коржики с маком

Для 10 коржиков массой по 70–80 г: 2 стакана муки \* 3 ст. ложки сахарного песку \* 100 г масла \*  $\frac{1}{2}$  стакана мака \*  $\frac{2}{3}$  стакана сметаны \* 1 яйцо для смазки \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды \* 2 г ванильного сахара.

Муку перемешать с содой и просеять. Мак промыть и откинуть на сито для стекания воды. Масло размять до исчезновения комков. Все продукты, кроме муки, смешать и растирать ложкой 5–6 мин, затем добавить муку и в течение полминуты замесить тесто. Раскатать его на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 5–6 мм. Сделать выемками или ножом разные фигурки, смазать их яйцом, положить на смазанный маслом противень и выпекать 10–12 мин при температуре 200–220°С.

Вместо сметаны можно взять простоквашу или кефир.

## 430. Ватрушки со сметанным кремом

Для 10 ватрушек массой по 70–75 г: тесто (по рецепту 418) из 1 стакана муки \* крем сметанный (по рецепту 68 или 69) из 1 стакана сметаны \* 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм, вырубить из него круглой выемкой диаметром 7–8 см круглые лепешки. Края каждой лепешки смазать яйцом. По краям лепешки положить жгутик. Защищая жгутик пальцами, можно придать ему различный рисунок.

Бортики смазать яйцом и выпекать ватрушки на сухом противне 10–12 мин при температуре 200–210°С.

После выпечки и охлаждения наполнить их сметанным или другим кремом.

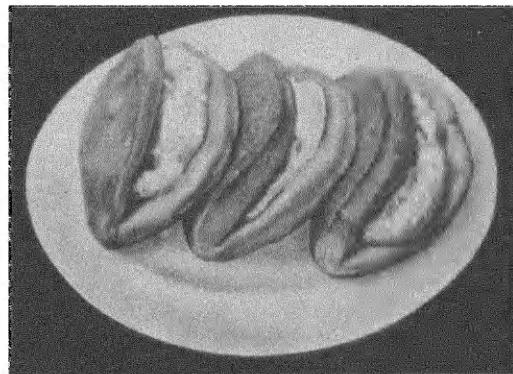
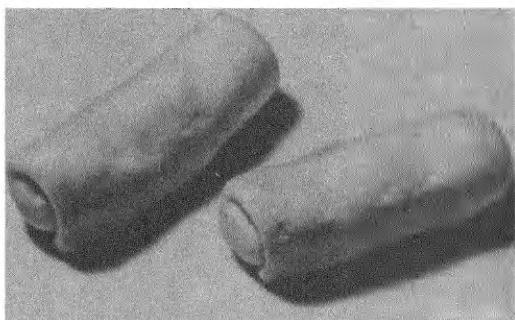


Рис. 210. Сочни с творогом.

Рис. 211. Трубочки с орехами.



## 431. Беймел хале (по-еврейски)

Для изделия массой около 700 г: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки \* начинка из 1 стакана изюма \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки корицы молотой \* 50 г масла сливочного \* 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт размером 20×30 см. Пласт смазать маслом и насыпать на него промытый изюм, смешанный с сахаром и корицей. Пласт свернуть рулетом, смазать яйцом и выпекать в течение 20–30 мин при температуре 200–210°С.

## 432. Пирог лимонный

Для пирога массой около 500 г: 1 стакан муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \* 100 г масла \* 4 яйца \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды \* 1 лимон.

Муку перемешать с содой и просеять. Масло с сахаром растереть до побеления, мешая, постепенно добавлять по 1 яйцу, затем перемешать с лимоном, предварительно растертым вместе с кожурой, но без семечек.

В полученную смесь всыпать муку, замесить тесто и положить его в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.

Выпекать пирог 30–40 мин при температуре 180–200°C.

### 433. Рулет с грецкими орехами и медом

Для рулета массой около 700 г: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки \* начинка из 1 стакана ядер грецкого ореха \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \* 2 ст. ложек меда \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки корицы молотой \* 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт размером 20×25 см. Один край пластиа должен быть немного тоньше другого.

Толстый край пластиа смазать яйцом, а тонкий — медом, посыпать растертыми орехами и сахаром.

С тонкого края начать свертывать пласт в рулет, затем положить на смазанный маслом противень, смазать рулет яйцом, для выхода пара в тесте палочкой сделать 5–6 узоров.

Выпекать рулет 30–40 мин при температуре 180–200°C.

### 434. Сочни с творогом

Для 10 сочней массой по 60 г: тесто (по рецепту 418) из 1½ стакана муки \* начинка из 150 г творога \* 1 ст. ложки сахарного песку \* 1 ст. ложки муки \* 1 ст. ложки сметаны \* 1 яичного белка.

Тесто раскатать в пласт толщиной 7–8 мм. Круглой гофрированной выемкой диаметром 8 см вырубить лепешки, на которые положить творожную начинку, и загнуть одну половину лепешки над творожной начинкой.

Поверхность смазать яичным желтком и выпекать сочни 10–15 мин при температуре 220–230°C (рис. 210).

Можно приготовить сочни треугольной формы.

### 435. Цукатники

Для цукатников общей массой около 650 г: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана цукатов \* 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

В тесто при замесе добавить мелко нарезанные цукаты.

Раскатать тесто в круглый пласт толщиной 1 см, положить на противень; ножом разрезать пласт крест-накрест, чтобы получилось 8 или более цукатников.

Выпекать цукатники 15–20 мин при температуре 220–230°C.

После выпечки посыпать их сахарной пудрой.

### 436. Трубочки с миндалем или орехами

Для 10 трубочек массой по 70 г: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки; начинка из  $\frac{3}{4}$  стакана миндаля \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки кардамона \* 1 ст. ложки коньяка \* 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Из теста раскатать клинообразные лепешки толщиной 3–4 мм.

Миндаль, мелко растертый кардамон, коньяк и сахар перемешать и пропустить через частую сетку мясорубки.

Полученную начинку уложить на широком конце лепешки и завернуть в трубочку так, чтобы не было видно начинки.

Положить трубочки на смазанный маслом противень и выпекать 15–20 мин при температуре 200–210°C.

После выпечки посыпать сахарной пудрой (рис. 211).



## 437. Приготовление несладкого пирожкового теста на соде

Рецептура несладкого пирожкового теста на соде

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, чайные ложки	1	2	3	4
Масло или маргарин, г	25—50	50—100	75—150	100—200
Сметана (густая), ст. ложки	3	6	9	12
Сода, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Соль, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Выход выпеченных изделий, г	250	500	750	1000

Тесто приготавливают так, как указано в рецепте 418.

## 438. Печенье Восьмерки с сыром

Для 550 г печенья: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки \* 100 г сыра голландского \* 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 8—10 мм и шириной 13—15 см. Пласт разрезать на брускочки, каждый брускочек подкатать, чтобы получились заостренные концы; бруски обмазать яйцом и обвалять в растертом сыре (рис. 212), загнуть восьмерками и положить на противень. Выпекать 10—15 мин при температуре 220—230°C.

## 439. Печенье Соленые палочки для пива

Для 500 г печенья: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки \* 1 чайная ложка соли \* 1/2 чайной ложки тмина.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, разрезать на полоски шириной 10 см, каждую полоску разрезать поперек на узкие полосочки шириной 5 мм (рис. 213). На стол высыпать соль и тмин, в которых обкатать каждую полосочку, положить на смазанный маслом противень и выпекать 10—12 мин при температуре 220—240°C.

## 440. Пирожки или пироги из пресного теста на соде

Для 10 пирожков массой по 75 г или пирога массой 750 г: 2 стакана муки \* 1 ст. ложка сахарного песка \* 50 г масла \* 1 яйцо \* 1/2 стакана воды \* 1/4 чайной ложки соли \* 1/4 чайной ложки соды \* 8—10 капель

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕСЛАДКОГО ПИРОЖКОВОГО ТЕСТА НА СОДЕ

Из этого теста  
приготавливают пироги,  
пирожки, кулебяки  
и другие изделия  
с несладкими начинками.

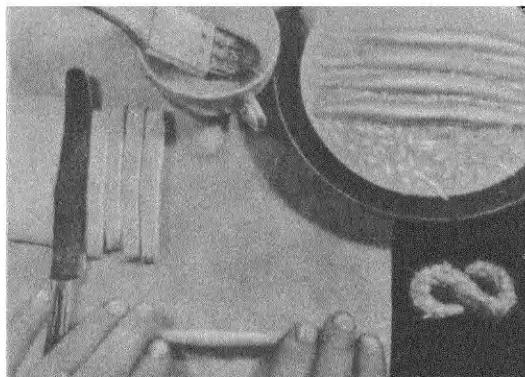


Рис. 212. Печенье Восьмерки с сыром.

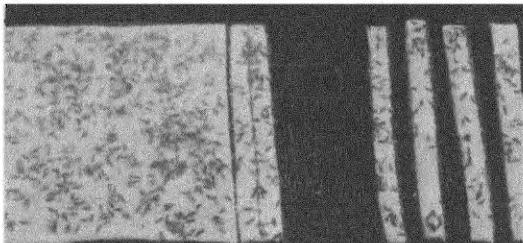
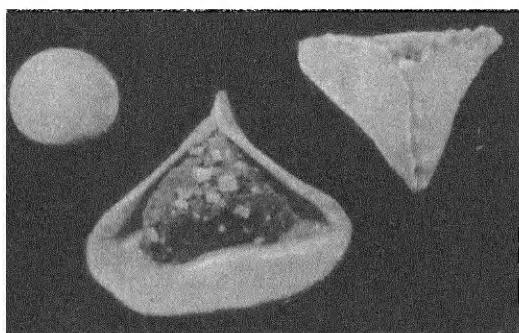


Рис. 213. Печенье Соленые палочки для пива.



Рис. 214. Разделанные пирожки с защищкой в виде веревочки.



лимонной кислоты (см. стр. 18) или 1 ст. ложка сметаны \* начинка (по рецептам 195—222).

Муку перемешать с содой и просеять через сито. Сахар, соль и лимонную кислоту растворить в воде. Масло размять до пластичного состояния. Все продукты в течение полминуты перемешивать до получения однородного теста. Готовое тесто разделить на 10 кусков, скатать их в шарики. Каждый шарик раскатать в лепешку, положить посередине ее фарш. Края лепешки соединить над фаршем и защищать веревочкой (рис. 214). Положить пирожки на смазанный маслом противень и выпекать 15—20 мин при температуре 220—230°C.

При изготовлении пирогов тесто разделить на две части: одну часть раскатать в круглую или четырехугольную лепешку, положить на смазанный маслом противень или сковороду.

Края лепешки смазать яйцом, на поверхность ее положить начинку, накрыть второй лепешкой, раскатанной из другой части теста.

Поверхность пирога смазать яйцом и выпекать 30—40 мин при температуре 200—220°C.

#### 441. Пирожки Самса (по-казахски)

Для 10 пирожков массой по 60—65 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из ливера (по рецепту 198) \* 1 яйцо для смазки.

Из теста раскатать 10 лепешек диаметром 10—12 см. На лепешки положить начинку и защищать треугольником (рис. 215), смазать яйцом, положить на противень и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 220—240°C..

#### 442. Пирожки Самса (по-киргизски)

Для пирожков массой по 80 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г мякоти баранины \* 250 г лука репчатого \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки перца красного \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли.

Из теста сформовать 10 круглых лепешек диаметром 13 см. На середину лепешек положить начинку из сырого мяса, сырого лука, мелко растертого перца и соли по вкусу (смесь должна быть предварительно перемешана и пропущена через мясорубку). Края лепешек загнуть над начинкой треугольником. Выпекать пирожки в тындыре или в духовой печке 15—20 мин при температуре 200—220°C.



Рис. 215. Пирожки Самса (по-казахски).



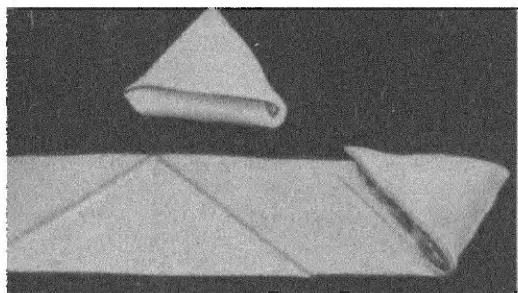


Рис. 216. Пирожки с конопляной и картофельной начинкой (по-татарски).

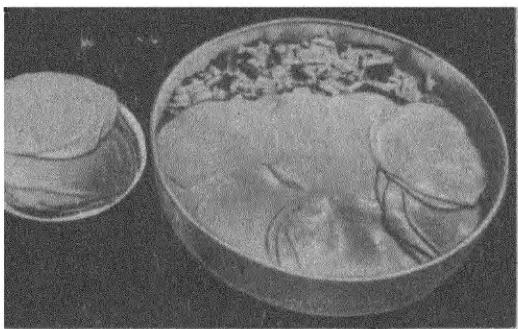
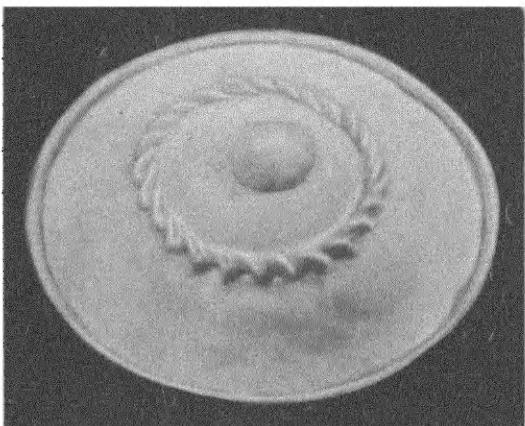


Рис. 217. Пирог Баница с луком-пореем (по-болгарски).

Рис. 218. Пирог Беляши (по-татарски).



#### 443. Пирожки с конопляной и картофельной начинкой (по-татарски)

Для 10 пирожков массой по 100 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из  $\frac{3}{4}$  стакана конопляной муки \* 200 г очищенного картофеля \* 2 ст. ложки сливок или сметаны \* 50 г масла.

Из теста раскатать 10 круглых лепешек диаметром 20–25 см. Выпекать их на сухом противне при температуре 200–220°C до румяного цвета. После выпечки, чтобы лепешки не ломались, положить их в стопку одну на другую и накрыть салфеткой. Отваренный картофель растереть в пюре, добавить в него растертые семена конопли, масло, сливки, все это перемешать и положить посередине лепешки. Загнуть края ее так, чтобы образовался пирожок в виде полумесяца, положить пирожки на смазанный маслом противень и сбрызнуть маслом, после чего допекать еще 5–10 мин при 230–250°C. Пирожки с конопляной и картофельной начинкой можно приготовить в виде треугольников (рис. 216).

#### 444. Пирожки со сморчками (по-узбекски)

Для 10 пирожков массой по 60–65 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 200 г сморчков свежих \* 100 г масла или маргарина \* 160 г мякоти баранины \* 1 головки лука репчатого \* 5 г кинзы и укропа \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки перца молотого \* соль по вкусу \* 1 стакан простокваша.

Из готового теста сформовать круглые лепешки. Сморчки перебрать, промыть, прокипятить 2–3 мин в большом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг и нарезать мелкими кусочками. Мясо нарезать мелкими кусочками и положить в кипящий жир, туда же добавить сморчки, соль, перец и мелко нарезанную зелень и жарить до выпаривания влаги. Сформовать пирожки с начинкой треугольной формы, обмакнуть в простоквашу и выпекать в тындыре или на противне, уложив их швом вниз. Затем смазать маслом.

#### 445. Хачапури с картофельной и сырной начинкой (по-грузински)

Для 10 хачапури массой по 80–90 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г очищенного картофеля \* 100 г сыра осетинского \* 1 яйцо для смазки.

Картофель сварить, растереть в пюре, смешать с растертым сыром, посолить по вкусу. Из теста

раскатать круглые лепешки и заделать в них начинку. Положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать 10–15 мин при температуре 210–230°C.

## 446. Пирог Баница с луком-пореем (по-болгарски)

Для пирога массой около 900 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 200 г лука-порея \* 150 г брынзы \* 2 яйца \* 1 яйцо для смазки и  $\frac{3}{4}$  стакана масла растительного для смазки.

Тесто разделить на куски по 20 г, раскатать их в лепешки. Эти лепешки смазать растительным маслом, соединить вместе по 3 шт. и снова раскатать в тонкие лепешки,  $\frac{1}{4}$  количества этих лепешек уложить на смазанный маслом противень или в форму одну на другую, как показано на рис. 217; покрыть лепешки начинкой, которую приготовить из мелко нарезанного, тушенного с маслом лука-порея, растертой брынзы и сваренных вскрутою яиц. На начинку положить остальные лепешки, сверху смазать яйцом и выпекать Баницу 30–40 мин при температуре 180–200°C.

## 447. Пирог Гведзели с сыром и яйцом (по-грузински)

Для пирога массой около 700–750 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки \* 300 г сыра имеретинского \* 4 яйца.

$\frac{3}{4}$  теста раскатать в пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень. Молодой несоленый сыр нарезать ломтиками и расположить ровным слоем по раскатанному тесту (если сыр очень соленый, то его предварительно вымочить в воде). Поверх сыра положить слой нарезанных кружочками сваренных вскрутою яиц. Из остального теста раскатать пласт и накрыть им начинку. Выпекать пирог 20–30 мин при температуре 200–210°C.

## 448. Пирог с брынзой и картофелем (по-молдавски)

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г очищенного картофеля \* 160 г брынзы \* 1 головки лука репчатого \* 160 г масла или маргарина \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки перца молотого.

$\frac{3}{4}$  теста раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см и положить на смазанный маслом противень. Вареный картофель, жареный лук, брынзу и

перец пропустить через мясорубку. Начинку равномерно расположить по пласту. Из остатка теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку. Выпекать пирог 30–40 мин при температуре 180–200°C. После выпечки пирог смазать маслом.

## 449. Пирог Беляши (по-татарски)

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г мякоти говядины \* 300 г очищенного картофеля \* 50 г маэда \* 1 головки лука репчатого \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки перца черного молотого \*  $\frac{1}{2}$  стакана бульона для заливки \* соль по вкусу.

$\frac{3}{4}$  теста раскатать в пласт толщиной 5–6 мм и положить на смазанную маслом сковородку так, чтобы края свисали через борт сковороды. Сыре мясо и сырой картофель нарезать мелкими кусочками, добавить поджаренный лук, перец и соль по вкусу, перемешать все и поместить горкой на пласт в сковородке, а края теста загнуть над начинкой складочками. Из теста сделать шарик величиной с грецкий орех, а из остатка теста – лепешку, которой закрыть отверстие и защищать края ее с краями нижней лепешки (рис. 218). Наверху сделать маленькое отверстие, в которое вложить шарик из теста. Выпекать пирог 1–1,5 ч при температуре 160–180°C. Через час снять шарик и в отверстие залить 1 стакан бульона, приготовленного из костей, и допекать до готовности.

## 450. Пирог с мясом и чесноком (по-азербайджански)

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 600 г мякоти полужирной баранины \* 1 головки лука репчатого \* 6–10 г чеснока \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки перца молотого \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли \* 40 г масла или маргарина; 1 яйцо для смазки.

Мясо вместе с поджаренным луком, перцем, растертым чесноком пропустить 2 раза через мясорубку, посолить по вкусу и приготовить пирог так, как указано в рецепте 448. Перед выпечкой смазать яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 30–40 мин при 180–200°C.

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЛАПШОВОГО ТЕСТА

Это тесто готовят без разрыхления, но тонкая раскатка его, как для лапши, обеспечивает пропекание или прожаривание. Из этого теста приготовляют пироги, пирожки, печенье, струделы, хворост, торты

и т. д.

## 451. Приготовление лапшового теста

Продукты	Рецептура лапшового теста			
	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарная пудра, чайные ложки	0—½	0—1	0—1½	0—2
Яйца, шт.	0—½	0—1	0—1½	0—2
Соль, чайные ложки	¼	¼	¾	½
Вода, стаканы	¼	½	¾	1
Выход выпеченных изделий, г	180	360	540	720

В посуду налить воду, растворить в ней сахар, соль, яйцо и быстро перемесить с просеянной мукой до получения однородного крутого теста. Через час тесто раскатать в тонкий пласт.

## 452. Печенье Ванильная стружка

Для 400 г печенья: 1 стакан муки \* ²/₃ стакана сахарного песку \* 2 яйца \* 3 ст. ложки молока \* 1 г ванильного сахара.

Сахар, яйца, молоко и ванильный сахар размешать веничком до растворения сахара. Полученную массу перемешать с мукой. Через час налить тесто в бумажный корнетик и отсадить из него на смазанный маслом и посыпанный мукой противень палочки длиной 18—20 см. Выпекать палочки 6—7 мин при температуре 240—250°C. После выпечки неостывшее печенье повернуть на тонкую деревянную палочку в виде спирали. По желанию тесто до выпечки можно посыпать маком или рубленым миндалем.

## 453. Печенье Восточная стружка

Для 650 г печенья: 3 стакана муки \* 3 яйца \* ¹/₄ стакана воды \* 1 ст. ложка сахарной пудры в тесто и 1 для обсыпки \* ½ чайной ложки соли \* 2 г ванильного сахара \* жир для жаренья (по рецепту 251).

Влить в кастрюлю воду и яйца, растворить соль и сахарную пудру. Просеять на столе муку и сделать в ней воронку, влить в нее раствор и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в тонкую лепешку толщиной 1—2 мм. Нарезать из нее тонкие ленточки в виде домашней лапши, немного подсушить, смахнуть лишнюю муку и небольшими порциями обжарить ленточки в

кипящем жире. После жаренья положить стружку на сите для стекания лишнего жира и обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

## 454. Пирог Катлама с маком (по-татарски)

Для пирога массой около 800 г: тесто (по рецепту 451) из 2 стаканов муки \* начинка из 1½ стакана мака \* ½ стакана сахарного песку \* 100 г масла сливочного \* 1 яйцо для смазки.

Из теста раскатать 5 лепешек одинакового размера толщиной около 2 мм. Одну лепешку положить на смазанный маслом противень. Средину лепешки смазать распущенными маслом и посыпать маком и сахаром, края смазать яйцом и наложить на мак вторую лепешку. И так складывать слоями мак и тесто вперемежку, пока все лепешки не будут сложены. Последнюю лепешку смазать яйцом, сделать 3—5 проколов и выпекать 20—30 мин при температуре 190—220°С.

## 455. Пирожки Крымские чебуреки

Для 15 чебуреков массой по 100 г: 5 стаканов муки \* 1¼ стакана воды в тесто и ½ стакана в фарш \* ¼ чайной ложки соли \* 850 г баранины без костей \* 150 г лука \* ½ г перца молотого \* жир для жаренья (по рецепту 251).

Замесить тесто из муки, воды и соли, разделить его на 15 частей. Каждую часть подкатать в шарик. Через 15—20 мин раскатать шарики в круглые лепешки толщиной 2—3 мм. Положить на лепешку фарш, смазать ее края яйцом и накрыть начинку лепешкой так, чтобы получился пирожок в виде полумесяца, и скрепить края (рис. 219). Пирожки обжарить в кипящем жире.

Для фарша взять свежую хорошую баранину, помыть, отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, добавить очищенный лук, перец, немного соли, пропустить через мясорубку и перемешать с водой.

## 456. Пирожки с зеленым луком (по-туркменски)

Для 10 пирожков массой по 60—70 г: тесто (по рецепту 451) из 3 стаканов муки \* начинка из 250 г лука зеленого \* 50 г укропа и петрушки \* 30 г масла

топленого \* ¼ чайной ложки перца молотого \* ½ чайной ложки соли.

Вымытый лук нашинковать, добавить масло и в течение 10—15 мин пропустить на сковороде. Добавить мелко нашинкованную зелень, перец, соль по вкусу и наполнить этой смесью пирожки. Жарить их, как Крымские чебуреки (по рецепту 455).

## 457. Пирожные Сахарные трубочки

Для 10 пирожных массой по 70 г или 20 по 35 г: 1 граненый стакан муки \* ½ стакана сахара \* ½ стакана молока \* 2 г ванильного сахара \* 2 яичных белка \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла \* или заварной (по рецептам 35—47) из

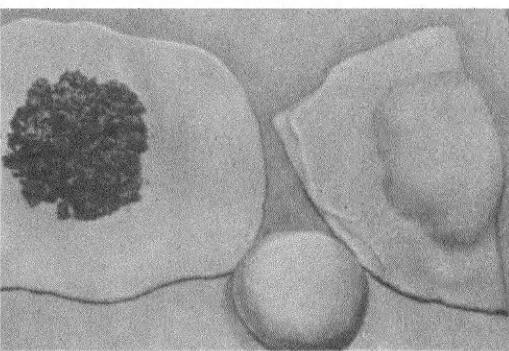


Рис. 219. Пирожки Крымские чебуреки.

Рис. 220. Завертывание струделя с яблоками в рулет с помощью салфетки.

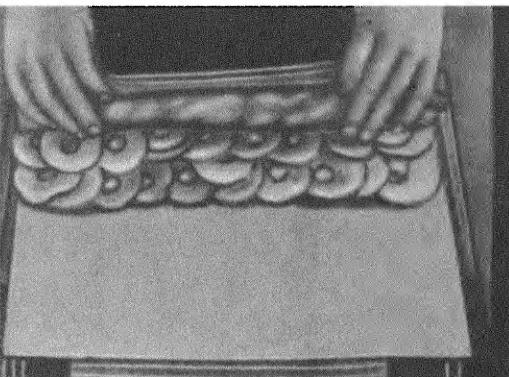




Рис. 221. Разделка хвороста.

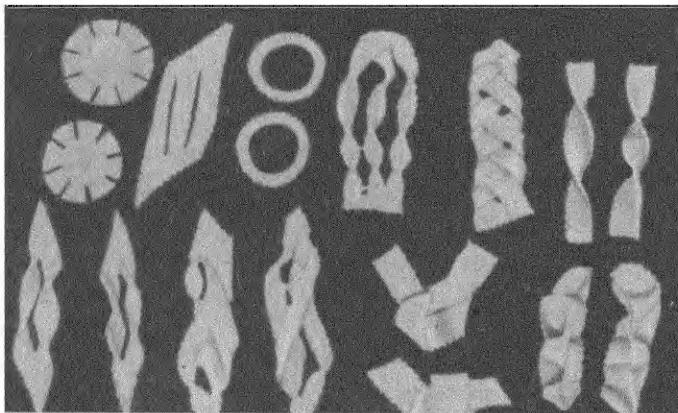


Рис. 222. Хворост из пресного теста.

1 стакана молока \* или сливочный (по рецептам 48—67) из 1 стакана сливок \* или сметанный (по рецептам 68, 69) из 1 стакана сметаны.

Белки растереть с сахаром и ванильным сахаром, перемешать смесь с молоком до полного растворения сахара, добавить просеянную муку и замесить ложкой жидкое тесто, в котором не должно быть комков. Тесто желательно поставить на 1—2 ч в прохладное место, тогда трубочки будут менее ломкими. Положить тесто ложкой на смазанный жиром противень в виде тонких (толщиной 1—2 мм) овальных лепешек. Сверху тесто можно посыпать мелко нарубленным миндалем или орехами. Выпекать лепешки 4—5 мин при температуре 200—210°С. После выпечки горячие лепешки свернуть в трубочки. Лепешки очень быстро затвердевают, поэтому надо выпекать каждый раз небольшое количество их и без промедления свертывать в тру-

бочки. В охлажденные трубочки отсадить из корнетика (или ложкой) крем.

#### 458. Струделль с яблоками

Для струделя массой около 1 кг: тесто из 2 стаканов муки \* 2 яиц \* 50 г масла \*  $\frac{1}{4}$  стакана воды \* 2 ст. ложек сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли; начинка из 500—600 г яблок \* 2 ст. ложек сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  стакана сухарей \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы молотой \* 20 г масла; 1 яйцо для смазки.

Растереть веничиком яйца, сахар и соль, добавить воду и перемешать до растворения соли и сахара. Муку просеять на доске или кухонном столе, сделать в муке лунку, положить в нее размятое масло, добавить яичную смесь с водой и замесить крутое тесто. Дать тесту 30—40 мин постоять, затем раскатать его в очень тонкую (толщиной 1 мм) четырехугольную лепешку,

положить на чистую салфетку, смазать лепешку маслом, покрыть слоем яблок, нацинкованных тонкими ломтиками, посыпать сахаром, смешанным с молотой корицей и сухарями, завернуть с помощью салфетки лепешку теста с яблоками в рулев (рис. 220), положить его на противень, смазанный маслом, швом вниз.

Поверхность рулета смазать яйцом, сделать острием ножа в нескольких местах проколы и выпекать 25–30 мин при температуре 200–220°C.

## 459. Струделль с вишнями

Для струделля массой около 1 кг: тесто (по рецепту 458) из 2 стаканов муки \* 500 г вишни \* 1½ стакана сахарного песка \* ½ стакана миндаля мелко нарубленного \* ½ стакана сухарей мелко растертых \* 2 яичных желтка.

Лепешку из теста приготовить так же, как для струделля с яблоками. Удалить косточки из вишн, нагревать вишню с сахаром (1 стакан) на слабом огне в течение 10 мин. Затем вишню положить в ситечко или на дуршлаг и дать стечь сиропу. Разложить вишни равномерно по лепешке, посыпать мелко нарубленным миндалем, мелко растертыми сухарями, сахаром (½ стакана) и круто сваренными и рублеными яичными желтками. Свернуть тесто в рулет и выпекать, как струделль с яблоками.

## 460. Струделль с творогом

Для струделля массой около 900 г: тесто (по рецепту 458) \* 300 г творога \* 1 яичный желток \* ½ стакана изюма \* ¼ стакана сахарного песка \* 2 г ванильного сахара \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Приготовить струделль, как описано в рецепте 458, но вместо яблок сделать начинку: растереть желток с сахаром, добавить протертый творог, промытый изюм, ванильный сахар и хорошо размешать. Струделль положить на смазанный противень, сбрызнутый маслом и выпекать 25–30 мин при температуре 200–220°C. Разрезать струделль до охлаждения и посыпать пудрой.

## 461. Торт блинчатый

Для торта массой около 500 г: 1 стакан муки \* ¾ стакана молока \* 6 яиц \* 2 чайные ложки сахарного песка \* ¼ чайной ложки соли \* 20 г масла для жаренья \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла.

Положить в кастрюлю яйца, сахар, соль, немного растереть веничиком, перемешать массу с молоком, добавить муку и взбить веничиком до

получения однородного жидкого теста. Накаленные большие сковороды смазать топленым маслом, налить на них тонкий слой теста (2–3 мм) и обжарить блинчик с обеих сторон. Испеченный блинчик положить на доску. После выпечки 6–8 блинчиков охладить их и склеить кремом, поверхность торта украсить кремом.

## 462. Хворост

Для 300—400 г хвороста: 1 стакан муки \* 50 г дрожжей \* 2 чайные ложки сахарного песка \* 1 яйцо \* ¼ граненого стакана воды \* ¼ чайной ложки соли \* жир для жаренья \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Растворить дрожжи в воде, добавить столько муки, чтобы образовалась жидкая кашица, и поставить в теплое место на 1 ч для брожения. За это время растереть яйцо с сахаром и солью; затем из всех продуктов замесить крутое тесто, как для лапши. Сформовать шарики величиной с куриное яйцо, раскатать их в тонкую лепешку. В середине лепешки сделать ножом или гофрированной тесторезкой 8–12 параллельных разрезов, не нарушая края лепешки. Образовавшиеся ленточки перетягивать то с одной, то с другой стороны навстречу так, чтобы образовалось переплетение из теста (рис. 221).

В узкую кастрюлю с кипящим жиром опустить сформованное тесто палочкой, которая должна находиться в середине переплетенного теста. Двигать палочкой в разных направлениях посередине теста, пока хворост не приобретет форму, подобную розе. Вначале обжарить одну, а затем другую сторону.

Охлажденное изделие посыпать сахарной пудрой, ароматизированной ванилином. Способ жаренья см. в рецепте 251.

## 463. Хворост из пресного теста

Для 600 г хвороста: 2 стакана муки \* 1 ст. ложка сахарной пудры \* 75 г масла сливочного \* 6 яиц \* ¼ чайной ложки соли \* 2 г ванильного сахара \* 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки \* жир для жарения по рецепту 251.

Все продукты, за исключением муки, перемесить, затем добавить просеянную муку и в течение 2–3 мин замесить крутое тесто. Через 1 ч из теста раскатать тонкие лепешки, из которых формовать разные изделия (рис. 222). Жарить хворост во фритюре, сначала одну сторону, а затем другую. Положить на сито для стекания лишнего жира и посыпать сахарной пудрой.

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА С ПОДОГРЕВОМ

Среди разнообразных мучных кондитерских изделий бисквит является самым пышным и легким. Выпеченный бисквит представляет собой пористую, пышную, мягкую, удобную для обработки заготовку, которая является основой для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем. Но и без начинок выпеченный бисквит, просто посыпанный сахарной пудрой, представляет собой вполне законченное вкусное изделие к чаю и кофе.

## 464. Приготовление бисквитного теста с подогревом

Рецептура бисквитного теста с подогревом

Продукты	Количество			
Яйца, шт.	3	6	9	12
Сахарный песок, ст. ложки	3	6	9	12
Мука пшеничная, ст. ложки	2	4	6	8
Мука картофельная, ст. ложки	½	1	1½	2
Выход выпеченных изделий, г	200	400	600	800

Картофельный крахмал можно заменить пшеничным, кукурузным или рисовым крахмалом, а также пшеничной мукою.

При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится. Муку для бисквита нужно брать только высшего сорта.

Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40–50°C. Во время подогрева смесь беспрерывно взбивают металлическим веничком (рис. 223). Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, сбивая, охлаждают массу до 18–20°C. При этом объем массы должен увеличиться в 2–3 раза, после чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородного теста.

Водяную баню можно приготовить следующим образом: налить в таз или большую кастрюлю воду и нагреть до 70–80°C, в нагретую воду поставить кастрюлю с яйцами и сахаром. Во время подогрева надо следить, чтобы вода из кастрюли не попадала в обрабатываемую массу.

Взбитое бисквитное тесто наливают в круглые или квадратные торцевые формы, смазанные маслом (рис. 224) и слегка посыпаные мукою или выстланые бумагой. Формы заполняют тестом на  $\frac{1}{3}$  высоты, поверхность его разравнивают ложкой или ножом. При отсутствии специальных торцевых форм можно использовать сковороды, кастрюли, сотейники или самодельные бумажные формы (рис. 225). Бисквит для пирожных выпекают на противне с бортиками высотой 2,5–4 см. Можно также разма-

зать тесто тонким слоем (4—6 мм) на круг или прямоугольник из бумаги, положенный на сковороду или противень.

Бисквит толщиной 25—40 мм выпекают в течение 35—50 мин при температуре 200—220°C, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) — 10—20 мин при 200—220°C. В первые 10—15 мин выпечки формы (противни) с тестом нельзя переворачивать с одного места на другое, так как воздух, которым насыщено бисквитное тесто, может от сотрясения улетучиться и тесто сделается более плотным. Духовой шкаф нагревают еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно высыпаться перед выпечкой. Готовность выпеченного бисквита можно определить по цвету верхней корочки (она должна зарумяниться) и по упругости (если после давления пальцем на бисквите останется ямочка, значит он еще не готов, если ямочка тотчас же исчезнет — бисквит выпечен). Готовность крупного бисквита определяют еще деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит и сейчас же извлеченная из него, окажется сухой, то бисквит готов.

При выпечке бисквита в нескольких формах не следует ставить их в духовку близко один от другого, так как один бок бисквита может оказаться горелым, а другой — сырьим. Если верх бисквита подгорает, надо накрыть его сложенной в 2—4 слоя бумагой, намоченной в воде.

Выпеченный бисквит (рис. 226) охлаждают и осторожно вынимают из формы. Для этого тонким ножом обводят по внутренним стенкам формы. Отделив бисквит от стенок формы, переворачивают форму вверх дном, несколько приподнимают и бисквит выходит из формы. Следует очистить бисквит от бумаги и от подогревших мест теркой или ножом. Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки необходимо дать бисквиту выстойку не менее 4 ч, а если бисквит намечено промочить ароматизированным сахарным сиропом, то не менее 7 ч, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

## 465. Бисквит с орехами

К основному бисквитному тесту, приготовленному по рецепту 464, добавить жареные, мелко нарубленные, пропущенные через мясорубку или растерты в ступке орехи (греческие, фундук или кедровые). Орехи следует добавлять в конце взбивания яично-сахарной массы,

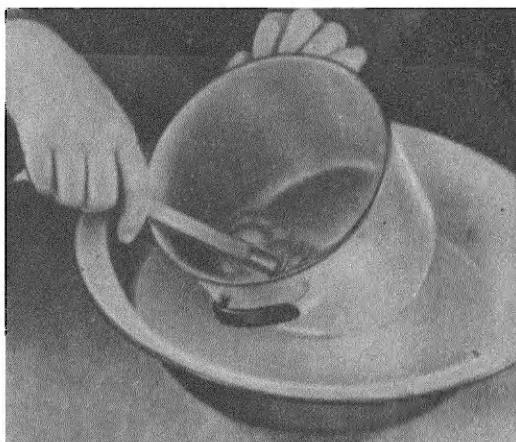


Рис. 223. Начало взбивания бисквита при подогреве на водяной бане.

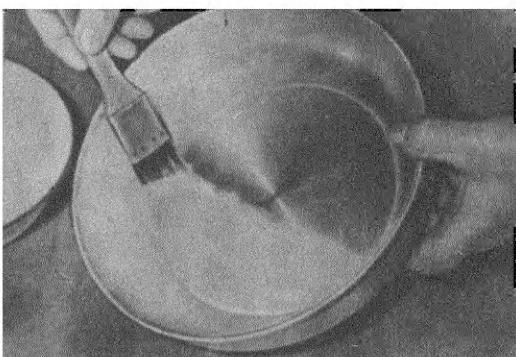
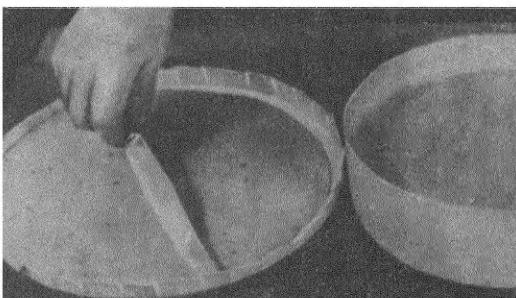


Рис. 224. Смазывание маслом формы.

Рис. 225. Бисквитное тесто в бумажных формах.



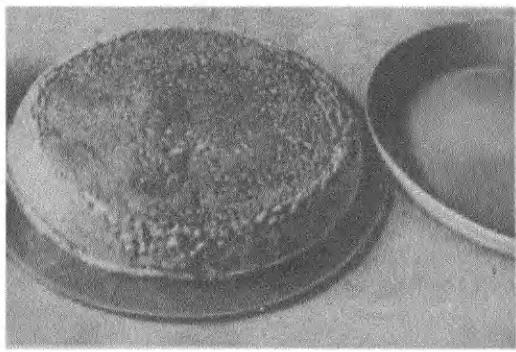


Рис. 226. Выпеченный на сковородке бисквит.

перед засыпкой муки. На каждые 3 яйца добавить 1½ чайные ложки орехов.

Готовое тесто должно быть без крупинок сахара, с равномерно распределенными в нем орехами.

Разделяют тесто и выпекают этот бисквит так же, как и основной.

## 466. БИСКВИТ С КАКАО ПОРОШКОМ

Какао порошок просеять через частое сито, смешать с мукой и при изготовлении основного бисквита (рецепт 464) добавить в конце взбивания к яично-сахарной массе. На каждые 3 яйца добавить 1 чайную ложку какао порошка. Разделяют тесто и выпекают бисквит так же, как и основной.

## 467. БИСКВИТ ЛИМОННЫЙ (апельсиновый)

Приготовить лимонное пюре, растерев лимон с цедрой на терке или пропустив через мясорубку (после удаления семян). Взбить яично-сахарную массу так же, как и для основного бисквита (рецепт 464). Заканчивая взбивание, добавить лимонное пюре, размешать, всыпать муку и замесить тесто.

На каждые 3 яйца добавить ¼ лимона небольшого размера.

Тесто должно быть равномерно перемешанным с лимоном.

Разделяют тесто и выпекают этот бисквит так же, как и основной.

Для получения апельсинового бисквита в тесто нужно положить вместо лимона половину растертого апельсина.

## 468. БИСКВИТ НА СМЕТАНЕ

Для 800 г бисквита: 2 стакана муки \* 6 яиц \* 1 стакан сахарного песку \* 1 стакан сметаны.

Сахарный песок и яичные желтки взбить в белую пену, добавить сметану и перемешать в однородную массу.

В отдельную кастрюлю налить белки, взбить их веничком до пышной белой пены, переложить в подготовленную массу; затем перемешать, добавить муку и быстро замесить тесто.

Готовое тесто налить в формы и выпекать, как указано в рецепте 464.

## 469. БИСКВИТ С МАСЛОМ

Сливочное или топленое масло нагреть почти до кипения, но не кипятить и добавить в сбитую яичную массу (из расчета на 3 яйца 50–100 г масла) в тот момент, когда масса уже перемешана с мукой, иначе горячее масло, соприкасаясь с мукой, образует комки. Месить масло с тестом нужно быстро, снизу вверх, в противном случае масло начнет оседать на дне посуды.

В остальном поступать так, как указано в рецепте 464.

## 470. ПЕЧЕНЬЕ АНИСОВОЕ

Для 400 г печенья: 1 стакан муки \* ¾ стакана сахарного песку \* 3 яйца \* 1 г анисовых семян.

Яйца с сахаром положить в кастрюлю и, взбивая веничком, нагревать на водяной бане до температуры 45–50°C; затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с просеянной мукой. Тесто из корнетика или ложечкой отсадить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в форме круглых, плоских лепешек, на поверхность каждой лепешки положить 3–5 зернышек аниса, поставить противень в теплое сухое место. После образования на поверхности печенья сухой ломкой корочки выпекать его 8–10 мин при температуре 180–200°C. При этом надо следить, чтобы печенье оставалось белым и не поддумянивалось. После выпечки снять печенье легким постукиванием противня о какой-либо предмет.

Печенье можно попарно склеить ароматизированным повидлом или джемом и вместо аниса посыпать тмином или маком.

## 471. Печенье Ливадия

Для 500 г печенья: 1 стакан муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песку \* 4 яйца \* 3 ст. ложки миндаля \* цедра 1 лимона.

Сахар с яйцами положить в кастрюлю и, взбивая венчиком, нагреть на водяной бане до 40—45° С. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с цедрой и просеянной мукой. Из корнетика или ложечки отсадить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, посыпать поверхность рубленым миндалем и выпекать печенье 8—10 мин при температуре 210—230° С.

## 472. Печенье Сухарики

Для 600 г печенья: 2 стакана муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песку \* 50 г масла сливочного \* 3 яйца в тесто и 1 яйцо для смазки \* 1 ст. ложка цукатов \* 1 ст. ложка миндаля \* 1 ст. ложка орехов \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды.

Сахарный песок смешать с яйцами и при непрерывном взбивании нагреть до 40—45° С, затем, взбивая, охладить, добавить рубленые орехи, миндаль, мелко нарезанные цукаты, размягченное масло и муку, смешанную с содой. Замесить тесто, раскатать в жгуты, положить на смазанный маслом противень. Жгуты немного прижать, чтобы они стали более плоскими, смазать поверхность яйцом и выпекать 15—18 мин при температуре 210—230° С. После выпечки разрезать жгуты на мелкие ломтики — сухарики.

## 473. Пирожные бисквитные апельсиновые

Для 10 пирожных массой по 80 г: бисквит апельсиновый (по рецепту 467) из 6 яиц \* крем масляный апельсиновый (по рецепту 8) из 150 г масла \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Готовый бисквит разрезать на три пласти равной толщины, прослоить их кремом. На верхний пласт также намазать крем, посыпать пудрой. Разрезать бисквит на пирожные.

## 474. Пирожные бисквитно-глазированные

Для 10 пирожных массой по 100 г: бисквит на сметане из 3 яиц (половину нормы по рецепту 468) \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек

сахарного песку \* помада шоколадная (по рецепту 108) из 6 ст. ложек сахарного песку \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 50 г масла \*  $\frac{2}{3}$  стакана варенья (джема) клубничного.

Разрезать бисквит на два пласта, пропитать их ароматизированным сиропом и склеить вареньем. На поверхность нанести тонкий слой варенья. Склейенный бисквит нарезать на дольки — пирожные. Каждое пирожное с помощью вилки опустить верхней стороной в теплую помаду на 15—20 с для глазировки. Поверхность пирожного украсить кремом из корнетика.

## 475. Пирожные Картошка

Для 10 пирожных массой по 75—85 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла \* 2 ст. ложки коньяка или рома \* 2 чайные ложки какао порошка \* 1 чайная ложка сахарной пудры или помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку.

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

Теплой помадой заглазировать поверхность пирожного. Для этого проткнуть вилкой середину пирожного и опустить его наполовину в помаду, затем вынуть, дать стечь излишку помады и после этого положить пирожное на доску или стол так, чтобы глазировка оказалась сверху. Глазированное пирожное отделать кремом.

Можно не глазировать Картошку помадой, а обсыпать какао порошком и пурпурой. Сделать вилкой небольшие углубления в Картошке, в которые из корнетика кремом отсадить «ростки»; точками крема можно сделать глаза зайчикам (рис. 227).

## 476. Пирожные бисквитно-кофейные

Для 20 пирожных массой по 50 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* крем масляный кофейный (по рецепту 15) из 100 г масла \* крем масляный шоколадный (по рецепту 29) из 50 г масла \* 2 ст. ложки орехов жареных \* мелко нарубленных \* сироп для промочки кофейный (по рецепту 81) из 3 ст. ложек сахарного песку.

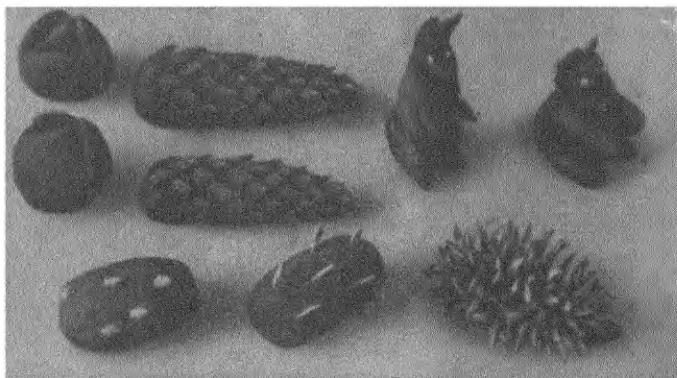


Рис. 227. Пирожные «Картошка».

Разрезать бисквит на два пласта одинаковой толщины, пропитать ароматизированным сиропом и склеить кофейным кремом. На поверхность бисквита нанести слой кофейного крема и провести по нему кондитерской гребенкой. Склейенный бисквит нарезать на квадратные пирожные. В центре каждого пирожного трубочкой с зубчиками сделать из шоколадного крема круглую завитушку с углублением посередине.

Насыпать в углубление и рядом с ним мелко нарубленные жареные орехи.

#### 477. Пирожные бисквитно-кремовые

Для 20 пирожных массой по 50 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла.

У выпеченного и охлажденного бисквита зачистить подгоревшие места ножом или теркой, подровнять края и разрезать бисквит ножом по горизонтали на два или на три пласта. Поверхность нижнего пласта пропитать ароматизированным сиропом, положить на пласт крем, разровнять его ножом; затем положить второй пласт, промочить его и смазать кремом. По крему провести кондитерской гребенкой зигзагообразные линии. Склейенные пласти разрезать тонким ножом на 20 одинаковых долек — пирожных (прямоугольных, квадратных или другой формы). Для получения пирожных с ровными краями опустить перед резкой нож в горячую воду и стряхнуть с него влагу.

Поверхность каждого пирожного украсить кремом.

#### 478. Пирожные бисквитные ореховые сухие

Для 10 пирожных массой по 60 г: тесто (по рецепту 465) + ½ стакана миндаля \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Тесто выпекать не в форме, как торт, а на противне (рецепт 464).

Перед выпечкой посыпать тесто рубленым миндалем.

После выпечки и охлаждения нарезать бисквит ножом на пирожные и обсыпать их сахарной пудрой.

#### 479. Пирожные бисквитные с белковым кремом

Для 10 пирожных массой по 75—80 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 яичных белков \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку \* ½ стакана повидла яблочного или варенья \* ½ ст. ложки сахарной пудры.

Бисквитную лепешку разрезать на два пласта одинаковой толщины.

Первый пласт пропитать ароматизированным сиропом, намазать вареньем, затем накрыть вторым пластом, пропитать его сиропом и намазать кремом. Разметить пласт ножом на пирожные и с помощью корнетика нанести на каждое рисунок из крема. Осторожно разрезать склеенные и отделанные пласти на отдельные пирожные и на противне поставить их в духовой шкаф на ½ мин, пока крем слегка не порозовеет.

Готовые пирожные переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

## 480. Пирожные бисквитно-фруктовые

Для 20 пирожных массой по 50 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* 1 стакан варенья или джема \* или повидла \* желе (по рецепту 111 или 112) из 3 ст. ложек сахарного песку \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 2 ст. ложек сахарного песку \* 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Бисквит разрезать на три пласта равной толщины, пропитать их ароматизированным сиропом и склеить вареньем. Верхний пласт смазать вареньем: Разрезать склеенный бисквит на 20 одинаковых пирожных, каждое пирожное украсить фруктами; затем теплым желе с помощью плоской кисточки или ложки залить фрукты на поверхности пирожных. Когда желе застынет, зачистить края пирожных и переложить их на блюдо.

## 481. Пирожные бисквитно-шоколадные

Для 10 пирожных по 50 г: бисквит с какао порошком (по рецепту 466) из 3 яиц \* крем шоколадный масляный (по рецепту 29) из 100 г масла \* сироп для промочки коньячный (по рецепту 80) из 2 ст. ложек сахарного песку.

Бисквитную лепешку разрезать на два пласта одинаковой толщины, пропитать ароматизированным сиропом и склеить кремом. Верхний пласт смазать кремом и нарезать бисквит на пирожные.

Каждое пирожное отделать кремом с помощью корнетика.

## 482. Пирожные бисквитные ягодные

Для 20 пирожных по 50 г: бисквит на сметане из 3 яиц (половину нормы по рецепту 467) \* крем заварной фруктовый (по рецептам 38—43) из  $\frac{1}{2}$  стакана молока \* 1 стакан свежей клубники или малины \* желе (по рецепту 111 или 112) из 3 ст. ложек сахарного песку \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку.

Бисквитную лепешку разрезать на три равных пласта. Пропитать их ароматизированным сиропом и склеить кремом.

На третий пласт уложить ягоды и залить их теплым желе, пользуясь плоской кисточкой или ложкой.

Когда желе застынет, разрезать бисквит на 20 пирожных.

## 483. Бабка ванильная

Для изделия массой около 700 г: 1 стакан муки  $\frac{2}{3}$  стакана сахарного песку \* 8 яиц \* 2 ст. ложки сметаны \* 2 г ванильного сахара \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Яйца с сахаром и ванильным сахаром взбить при нагревании до 40—50°C, а затем охладить в процессе взбивания до комнатной температуры. Добавить густую сметану и просеянную муку и замесить тесто. Выложить его в форму, густо смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекать 25—35 мин при температуре 180—200°C. После охлаждения посыпать поверхность сахарной пудрой. Выпеченная и отделанная сахарной пудрой бабка ванильная показана на рис. 228.

## 484. Бабка шоколадная

Для изделия массой около 700 г: 1 стакан муки  $\frac{2}{3}$  стакана сахарного песку \* 8 яиц \* 2 ст. ложки сметаны \* 50 г шоколада \* 20 г масла сливочного.

Приготовлять так же, как бабку ванильную (рецепт 483), но в конце замеса теста добавить расплавленный в горячем масле шоколад.

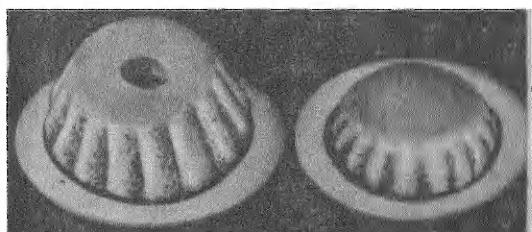
Можно в форму или на большую сковороду вылить одновременно тесто для шоколадной и ванильной бабок и ложечкой сделать на поверхности теста зигзаги, тогда получится мраморная бабка.

## 485. Бисквит с корицей

Для бисквита массой около 400 г: 1 стакан муки пшеничной \* 4 яйца \* 1 граненый стакан сахарного песку в тесто и 1 чайную ложку для отделки \* 1 чайная ложка корицы молотой \*  $\frac{1}{2}$  ст. ложки миндаля поджаренного, мелко нарубленного.

Бисквит приготовлять с подогревом, как в рецепте 464. Готовое тесто налить ровным

Рис. 228. Бабка ванильная.





слоем до половины высоты противня и посыпать корицей; затем противень дополнить тестом до  $\frac{3}{4}$  высоты, посыпать тесто смесью миндаля с сахарным песком, пропущенной через мясорубку, и выпекать 20–25 мин при температуре 180–200°C. Выпеченный бисквит охладить и осторожно выложить из противня.

## 486. Пирог с курагой

Для пирога массой около 900 г: 1 стакан муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песка \* 500 г кураги \* 3 яйца в тесто и 1 для смазки \* 2 ст. ложки ликера «Абрикосовый».

Перебрать курагу, промыть, а затем намочить ее ликером. Яйца с сахаром взбить веничком при нагревании на водяной бане до 50°C. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с курагой; затем слегка перемешать с мукой, положить тесто на густо смазанный маслом и посыпанный мукой противень или форму, смазать поверхность яйцом и выпекать 25–35 мин при температуре 190–210°C.

## 487. Пирог на желтках

Для пирога массой около 1200 г: 1 стакан муки \* 1 ст. ложка крахмала \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песка \* 50 г масла \* 10 яичных желтков \* 1 яйцо \* цедра от 1 лимона \* 1 стакан фруктовой начинки \* помада (по рецепту 84) из 12 ложек сахара.

Сахар с яичными желтками и целым яйцом взбить в кастрюле веничком при нагревании на водяной бане до 50°C; затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. Взбитую массу сначала перемешать с цедрой, потом с просеянной мукой в смеси с крахмалом и, наконец, с растопленным до консистенции жидкой сметаны маслом. Положить тесто толщиной 2–3 см на густо смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать 20–30 мин при температуре 200–210°C. После выпечки и охлаждения торт разрезать на два пласта, склеить фруктовой начинкой, затем заглазировать ароматизированной помадой и из корнетика забрызгать цветной помадой (рис. 229).

## 488. Пирог бисквитный с изюмом и орехами

Для пирога массой около 900 г: 1 стакан муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песка \* 1 стакан орехов \* 1 стакан изюма \* 5 яиц.

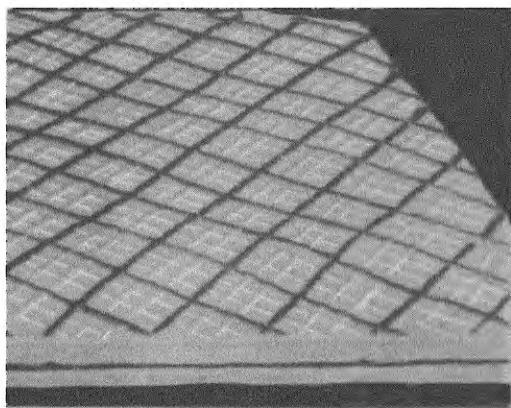


Рис. 229. Пирог на желтках.

Приготовить тесто, как указано в рецепте 464, но при замесе добавить жареный растворенный лесной орех или фундук и промытый изюм.

Выпекать в смазанной маслом и обсыпанной мукой форме 40–50 мин при температуре 200–220°C.

## 489. Пирог ржаной

Для пирога массой около 700 г: 1 стакан сухарей ржаных мелко тертых \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песка \*  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля мелко нарубленного \*  $\frac{1}{2}$  стакана цукатов мелко нарезанных \* 8 яиц \*  $\frac{1}{4}$  стакана ликера.

Миндаль перемешать с цукатами и обрызгать ликером.

Яйца с сахаром взбить веничком при нагревании до 45–50°C и, продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры; затем ложкой слегка перемешать со всеми остальными продуктами.

Смазать форму или противень маслом, посыпать мукой, положить тесто и выпекать 40–50 мин при температуре 180–200°C.

## 490. Торт бисквитный с масляным кремом и фруктами

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецептам 464–469) из 6 яиц \* крем масляный (по рецептам 1–30) из 200 г масла \* сироп для промочки (по рецептам 74–83) 4 ст. ложки сахарного песка \*



Рис. 230. Разрезание выпеченной бисквитной лепешки на пласти.

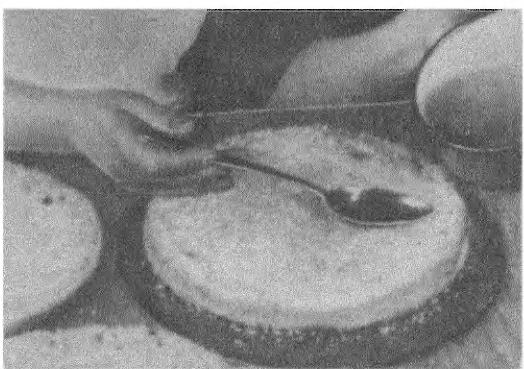
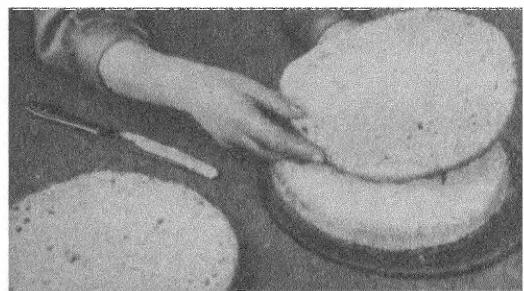


Рис. 231. Пропитывание бисквитного пласти ароматизированным сиропом.

Рис. 232. Накладывание второго бисквитного пласти на смазанную кремом поверхность первого пласти.



½ стакана фруктов свежих или консервированных для украшения \* ½ стакана посыпки (по рецепту 235) для отделки боковых сторон торта

Зачистить ножом или теркой обгорелые и неровные места бисквита после выстойки. Если бисквит неровный, острым ножом срезать бугры, выровняв поверхность. Разрезать бисквит острым ножом или ножом-пилой на два или три ровных пласти (рис. 230). Нижний пласт бисквита положить на стол, фанерку или в плоскую посуду и при помощи кисточки или ложки пропитать его по срезу ароматизированным сиропом для промочки (рис. 231), затем склеить все три пласти кремом следующим образом.

На промоченный нижний бисквитный пласт нанести с помощью ножа, ложки или лопаточки равномерный слой приготовленного крема (2–3 мм). На крем наложить второй бисквитный пласт (рис. 232). Руками или дощечкой слегка прижать верхний пласт и затем смочить его ароматизированным сиропом сильнее, чем нижний пласт.

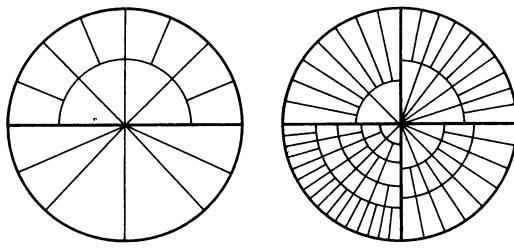
На поверхность второго пласта также нанести слой крема, наложить на него третий пласт, прижать сверху, смочить ароматизированным сиропом для промочки и покрыть тонким слоем крема верх и боковые стороны торта. Крем украсить волнистыми линиями, пользуясь кондитерскими гребенками (см. рис. 35 и 36). Боковые стороны торта отделать посыпкой. Посыпку можно приготовить также из сухих бисквитных обрезков, которые получились при разрезке бисквита и подравнивании торта. Обрезки торта надо протереть через редкое сито или дуршлаг, положить на сковороду или противень и обжарить до светло-коричневого цвета.

Перед обсыпкой торт положить на дощечку или тарелку, взяв ее в левую руку, правой набрать горсть крошек и обсыпать боковые стороны торта (см. рис. 53); затем переложить торт широким ножом на тортовую тарелку. При отсутствии ее сделать из бумаги (желательно пергамента или кальки) розетку или салфетку, положить ее на дощечку, которая должна быть немного меньше салфетки, и посередине приклеить розетку к дощечке яичным белком, затем осторожно передвинуть торт на розетку (салфетку).

В корнетик положить остальной крем и нанести на поверхность торта любой рисунок. Свободную поверхность торта можно украсить свежими или консервированными фруктами.

Перед отделкой верхней поверхности торта можно также разрезать на любое количество кусков по определенной схеме (рис. 233). Круглые





**Рис. 233. Схема разрезания круглого торта.**

пометки для разреза делают выемкой или блюдечками разной величины, а затем разрезают торт крест-накрест, причем нож опускают в горячую воду и перед резкой стряхивают с него воду. Это обеспечивает получение кусочков торта с чистыми прямыми краями, в то время как при резке сухим ножом края получаются мятными и загрязненными крошками. Затем разрезают торт по меткам и каждый кусочек отделяют.

Красивый торт украшает стол. Поэтому, если торт нарезан на порции еще в процессе изготовления, его надо подавать на стол в собранном виде, а не отдельными кусками. Если же торт не нарезан заранее, следует поставить его на стол в целом виде, нарезать непосредственно перед употреблением.

## **491. Торт бисквитно-кремовый Ананас**

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 467) из 6 яиц \* крем масляный ванильный (по рецепту 10) из 150 г масла \* крем масляный шоколадный (по рецепту 29) из 50 г масла \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  стакана посыпки (по рецепту 235).

Торт приготовлять так же, как указано в рецепте 490. В центре торта (рис. 234) шоколадным кремом с помощью трубочки с зубчиками сделать барельеф ананаса, для сердцевины ананаса взять кусок испеченного бисквита.

Остальные украшения наносятся ванильным и шоколадным кремами с помощью гладких трубочек с прямым срезом и трубочек дляroz.

Украшения для бисквитно-кремового торта можно изготовить из крема в виде розочек, хризантем, ромашек, ландышей, винограда.

## **492. Торт бисквитный с кремом и фруктами**

Для торта массой 1100—1200 г: бисквит (по рецепту 467) из 6 яиц \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла \* или сливочный (по рецептам 48—67) из 1 стакана сливок \* или сметанный (по рецептам 68—69) из 1 стакана сметаны \* сироп для промочки (по рецепту 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  стакана фруктов свежих или консервированных \* желе (по рецепту 111 или 112) из 1 ст. ложки сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  стакана посыпки (по рецепту 235).

Торт приготовлять, как указано в рецепте 490. Поверхность торта отделать кремом и фруктами.

На рис. 235 представлен торт с кремом и мирабелью, на рис. 236—порционный бисквитный торт с кремом и фруктами.

## **493. Торт ореховый бисквитно-кремовый**

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 465) из 6 яиц \* крем масляный ореховый (по рецепту 21) из 150 г масла или крем арахисовый (по рецепту 73) \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку \* 4 ст. ложки орехов жареных мелко нарубленных \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Торт приготовлять, как указано в рецепте 490, с той разницей, что после нанесения слоя крема на верхний пласт торта надо обсыпать жареными, мелко нарубленными орехами, а затем сахарной пудрой. Орехи нужно слегка поджарить на сковороде, пропустить через мясорубку, затем просеять через крупное сито, при этом оболочка ореха отделяется.

## **494. Торт бисквитно-кремовый с грибками**

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* крем шоколадный (по рецепту 29) из 100 г масла \* крем масляный коньячный (по рецепту 14) из 50 г масла \* сироп для промочки (по рецептам 75—83) из 4 ст. ложек сахарного песку \* грибки из меренгового теста (по рецепту 546) из 1 яичного белка или грибки из марципана (по рецепту 233) \*  $\frac{1}{2}$  стакана посыпки (по рецепту 235).

Торт приготовлять так, как указано в рецепте 490, но три пласти склеить шоколадным кремом, а на поверхность торта нанести масляный коньячный крем, затем кондитерской гребенкой сделать на нем волнистые линии. Из мерен-

гового теста отсадить на лист из корнетика с широким круглым отверстием столбики с заостренным верхом для ножек грибков и лепешечки для шляпок, выпечь их. Окунуть шляпки в разогретый шоколад (рецепт 232) или смазать их шоколадным кремом и обсыпать жареной бисквитной крошкой. Приkleить кремом шляпки к ножкам и расположить грибки на поверхности торта в разных местах.

Грибки можно вылепить из марципана — корешок высотой 25 мм, диаметром 15 мм в нижней части, 7 мм — в верхней, шляпка диаметром 15 мм.

### 495. Торт бисквитно-кремовый с вареньем и орехами

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 465) из 6 яиц \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла \* 1 стакан варенья вишневого \* 2 ст. ложки орехов (ядра) \*  $\frac{1}{2}$  стакана ягод вишни \*  $\frac{1}{2}$  стакана посыпки (по рецепту 235).

Выпеченный и охлажденный бисквит разрезать вдоль на три пласта и прослоить вареньем.

Можно также выпечь три тонкие бисквитные размазки и прослоить их вареньем. На поверхность бисквита нанести слой крема, затем крем положить в корнетик и сделать на торте рисунок в виде переплета с клеточками. На края торта отсадить кремом зигзагообразный бордюр. В каждую клеточку положить ягоды вишни или ядра ореха. Боковые стороны торта отделать посыпкой.

### 496. Торт бисквитный с апельсином, кремом и вареньем

Для торта массой около 1100 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* крем фруктовый заварной (по рецептам 38—43) из  $\frac{1}{2}$  стакана молока \* крем масляный чайный (по рецепту 26) или другой из 100 г масла \*  $\frac{1}{2}$  стакана варенья земляничного или клубничного \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песка \*  $\frac{1}{2}$  стакана посыпки (по рецепту 235) \* 2 апельсина.

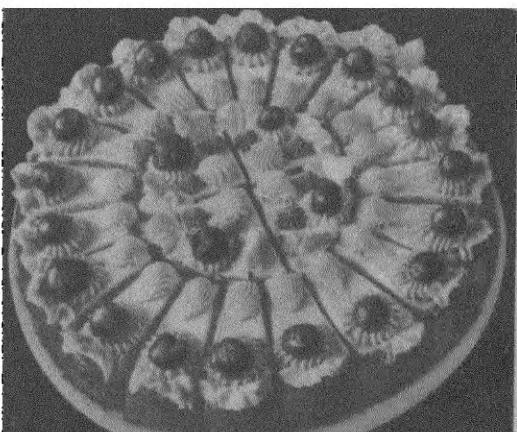
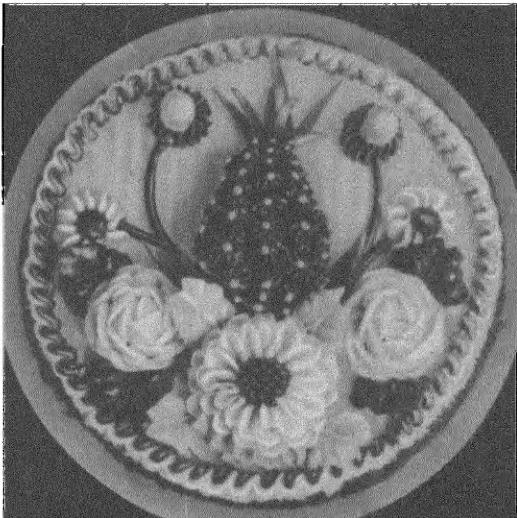


Рис. 234. Торт бисквитно-кремовый Ананас.

Рис. 235. Торт бисквитный с масляным кремом и мирабелью.

Рис. 236. Торт бисквитный порционный с кремом и фруктами.

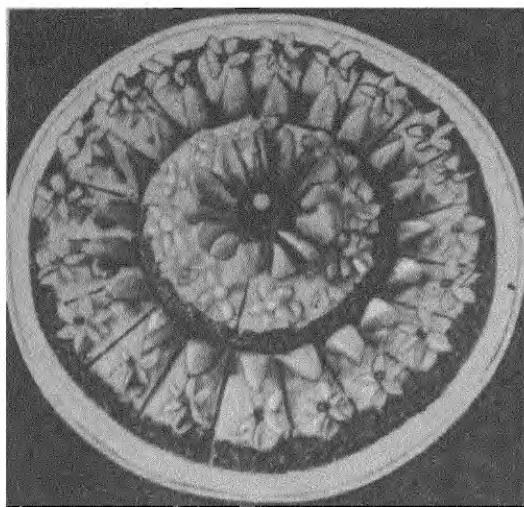


Рис. 237. Торт бисквитный с апельсинами, кремом и вареньем.

Бисквит разрезать на три тонких пластины одинаковой толщины или выпечь три тонкие размазки и для середины небольшой круг. На первый пласт после пропитывания его ароматизированным сиропом нанести заварной крем, накрыть вторым пластом, промочить его и положить слой варенья. На варенье наложить третий пласт, слегка промочить его, нанести слой масляного крема, провести по нему кондитерской гребенкой. Смазать этим же кремом боковые стороны торта и отделать их посыпкой (рецепт 236).

Посередине положить бисквитный круг, который предварительно промочить и покрыть кремом, а бока посыпкой. Поверхность торта украсить, как показано на рис. 237.

#### 497. Торт бисквитно-фруктовый

Для торта массой около 1200 г: бисквит — размазка (по рецепту 464) из 6 яиц \* желе с вином (по рецепту 111 или 112) из 2 ст. ложек сахарного песку \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку \* 1 стакан варенья \* или джема \* или повидла клубничного или земляничного \* 1 стакан фруктов из компота или свежих \*  $\frac{1}{2}$  стакана посыпки (по рецепту 235).

Бисквит разрезать на два или три пластины одинаковой толщины. Склейте пластины вареньем, предварительно пропитав их ароматизированным сиропом, смазать боковые стороны

торта вареньем и отделать их посыпкой. На поверхность торта также нанести слой варенья и уложить свежие фрукты или фрукты из компота, затем залить фрукты желе.

Заливать поверхность торта желе нужно следующим образом: кастрюлю с желе держать в левой руке, правой рукой с помощью плоской волосяной кисточки наносить желе на поверхность торта. При отсутствии кисточки можно пользоваться ложкой. Торт надо поставить в прохладное место для ускорения застывания желе.

#### 498. Торт бисквитный клюквенный

Для торта массой около 1100 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* белковый крем (по рецептам 31—34) из 4 яичных белков \* 1 стакан клюквы свежей \*  $\frac{1}{2}$  стакана яблочного повидла \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку \* 1 ст. ложка сахарной пудры \*  $\frac{1}{2}$  стакана посыпки (по рецепту 235).

Готовый бисквит разрезать вдоль на три пластины одинаковой толщины.

Нижний пласт немного промочить ароматизированным сиропом, нанести на него слой крема и положить свежую клюкву; затем накрыть вторым пластом, промочить, положить на него яблочное повидло и клюкву. Третий пласт положить на второй, слегка промочить и сделать с помощью корнетика рисунки из крема на поверхности торта. Боковые стороны торта смазать повидлом и обсыпать крошкой. Поставить торт в горячую духовку на несколько секунд, пока крем слегка не порозовеет. После этого охладить торт и посыпать сахарной пудрой.

#### 499. Торт бисквитно-кремовый юбилейный

Для торта массой около 1500 г: бисквит (по рецепту 464) из 9 яиц \* крем шоколадный (по рецепту 29) для прослойки из 100 г масла \* крем масляный белый (по рецептам 10, 14, 24, 30) для отделки из 100 г масла \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 6 ст. ложек сахарного песку \* шоколадные цифры и усики (по рецепту 232) \* 1 стакан посыпки (по рецепту 235).

Для трехъярусного юбилейного торта прежде всего надо заготовить круглые пластины бисквита трех диаметров: для нижнего яруса 2—3 пластина диаметром примерно 25 см, для среднего — один пласт диаметром 17 см, для верхнего — два пластина диаметром 14 см. Склейте шоко-

ладным кремом пропитанные ароматизированным сиропом пластины первого яруса и отдельно третьего яруса, смазать боковые стороны кремом и обсыпать крошкой. На первый ярус наложить пропитанный сиропом пласт среднего размера, смазать его шоколадным кремом и положить на него склеенные пластины третьего яруса.

По краям первого яруса уложить крупные розы из белого крема (можно подкрасить крем в розовый цвет).

Край второго яруса отделать белым кремом из трубочки с зубчиками. Верх третьего яруса отделать белым кремом так, чтобы в центре было углубление.

Вставить в углубление юбилейное число, приготовленное из шоколадных цифр, а в разные места торта — шоколадные усики.

Торт можно украсить также фруктами.

## 500. Торт бисквитный сухой

Для торта массой 400 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* 2 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.

Бисквит приготовить и выпекать в прямоугольной или круглой форме. Выпеченный бисквит охладить и осторожно выложить из формы. Подгоревшие места снять теркой или зачистить ножом. Верх торта посыпать сахарной пудрой, нанести спинкой ножа сетку, нарезать торт на куски (рис. 238).

## 501. Торт бисквитный ЛИМОННЫЙ

Для торта массой около 1 кг: бисквит лимонный (по рецепту 467) из 6 яиц \* 2 ст. ложки сахарного песка \*  $\frac{1}{2}$  лимона \* крем лимонный (по рецепту 16) или ванильный (по рецепту 10) из 150 г масла \* лимонный сироп для промочки (по рецепту 79) из 3 ст. ложек сахарного песка \*  $\frac{1}{2}$  стакана посыпки (по рецепту 235).

Лимон натереть на терке, предварительно удалив семена, и смешать с сахарным песком.

Бисквит разрезать на три пластины равной толщины. Первый пласт слегка пропитать лимонным сиропом, смазать кремом и смесью сахарного песка с тертым лимоном. Наложить сверху второй пласт, промочить его и нанести на него слой крема. Затем накрыть третьим пластом, который нужно промочить, смазать

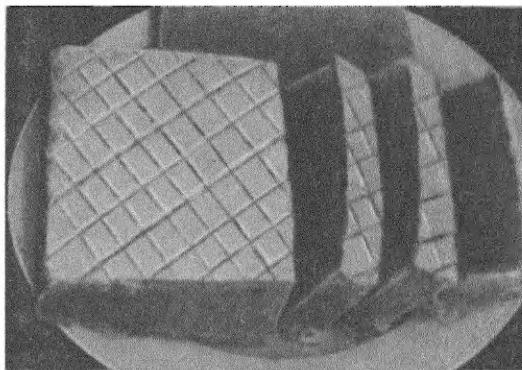


Рис. 238. Торт бисквитный сухой, нарезанный на кусочки.

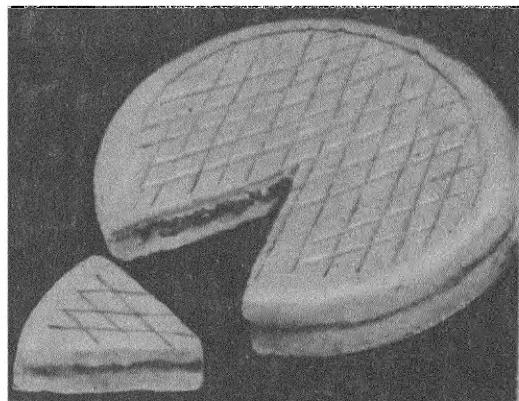
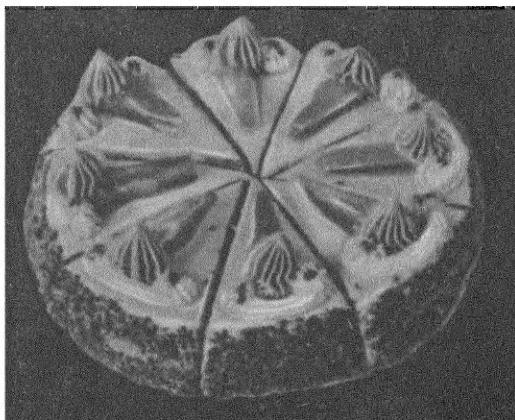


Рис. 239. Торт из хлебных крошек

Рис. 240. Торт из ржаных сухарей.



лимонной смесью и украсить кремом из корнетика.

Боковые стороны торта смазать кремом и отделать посыпкой.

## 502. Торт бисквитный ореховый, глазированный помадой

Для торта массой около 1100 г: бисквит (по рецепту 465) из 6 яиц \* крем ореховый (по рецепту 21) из 100 г масла \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку \* помада ореховая (по рецепту 101) из 8 ст. ложек сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  стакана орехов жареных (желательно лесных) \*  $\frac{1}{4}$  стакана фруктов свежих или из компота.

Выпеченный и охлажденный бисквит разрезать на три пласти равной толщины. Пропитать пласти ароматизированным сиропом и склеить кремом. Приготовить помаду и еще теплую вылить на торт, разравнивая ее ножом как по поверхности, так и по боковым сторонам торта. Торт украсить орехами, кремом и фруктами.

## 503. Торт бисквитно-кремовый арахисовый

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц \* крем арахисовый (по рецепту 73) из 100 г маргарина \* 1 граненый стакан арахиса жареного \* мелко нарубленного \* сироп для промочки коньячный (по рецепту 80) \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Бисквит разрезать на три круглых или квадратных пласта, пропитать их ароматизированным сиропом и склеить кремом. Поверхность и боковые стороны смазать кремом и густо обсыпать жареным, мелко нарубленным арахисом и сахарной пудрой.

## 504. Торт из хлебных крошек

Для торта массой около 900 г: 2 стакана хлебных крошек \* 1 стакан сахарного песку \* 2 г ванильного сахара \* 10 яиц для теста \* 10 г масла для смазки форм \* 1 стакан повидла для начинки \* 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Яйца с сахаром взбивать, как указано в рецепте 464, и в последнюю очередь перемешать с мелко растертыми, просушенными и просеянными белыми хлебными крошками. Выпекать

бисквит в смазанной маслом и обсыпанной формой в течение 40—50 мин при температуре 200—210°C.

После выпечки и охлаждения разрезать его по горизонтали на два или три слоя, прослойте ароматизированным повидлом или джемом и посыпать сахарной пудрой (рис. 239).

## 505. Торт из ржаных сухарей

Для торта массой около 800 г: 1 ст. ложка муки \* 5 яиц \*  $\frac{3}{4}$  стакана ржаных сухарей \* 1 чайная ложка какао порошка \* 3 ст. ложки сахарного песку \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку \* крем масляный (по рецепту 1—30) из 100 г масла.

Сухари из ржаного хлеба растолочь в мелкую крошку, просеять ее через дуршлаг или редкое сито.

Какао порошок перемешать с мукой, просеять и смешать с ржаными сухарями.

Взбить веничком яйца с сахаром в процессе нагревания на водяной бане до 50°C и, взбивая, охладить до комнатной температуры.

К взбитой массе добавить подготовленные сухари с мукой, перемешать до получения однородной массы, положить в круглую форму или на сковороду, смазанную маслом, и выпекать 40—50 мин при температуре 180—210°C.

Охлажденную лепешку разрезать вдоль на два пласта, пропитать каждый пласт ароматизированным сиропом, склеить их и украсить торт кремом (рис. 240).



## 506. Приготовление бисквитного теста без подогрева

Рецептура бисквитного теста без подогрева

Продукты	Количество			
Мука пшеничная,				
ст. ложки	2	4	6	8
Сахарный песок,				
ст. ложки	2	4	6	8
Яичный желток, шт.	3	6	9	15
Яичный белок, шт.	4	8	12	20
Выход выпеченных изделий, г	200	400	600	800

Белки отделяют от желтков. Веничком растирают желтки с сахаром ( $\frac{1}{3}$  нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивают массу до увеличения ее объема в 2–3 раза. В другой посуде на холодае (на льду, снегу, в тазу с холодной водой) взбивают веничком белки до увеличения объема в 4–5 раз, в конце взбивания постепенно добавляют сахар ( $\frac{1}{4}$  нормы).

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

## 507. Рулет бисквитно-фруктовый

Для рулета массой около 750 г: бисквит — размазка (по рецепту 506) из 6 яиц \*варенье из любых ягод \* или джем \* или 1 стакан повидла \* 2 чайные ложки сахарной пудры.

Приготовленное холодным способом бисквитное тесто размазать тонким слоем (4–6 мм) по смазанной маслом писчей бумаге, положенной на противень, и выпекать 15–20 мин при температуре 200–220°C. Нужно стараться не засушить бисквит, иначе он будет плохо свертываться в рулет.

Постелить на стол чистую бумагу и перевернуть с противня на нее испеченную бисквитную размазку. Осторожно удалить бумагу, на которой выпекался бисквит. Положить на размазку слой фруктовой начинки и с помощью находящейся под размазкой бумаги свернуть рулет. Поверхность рулета обсыпать сахарной пудрой. Рулет изображен на рис. 241.

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА БЕЗ ПОДОГРЕВА

Это тесто более воздушное, но менее рассыпчатое, поэтому его используют для приготовления рулетов и буше, а также для других воздушных изделий.

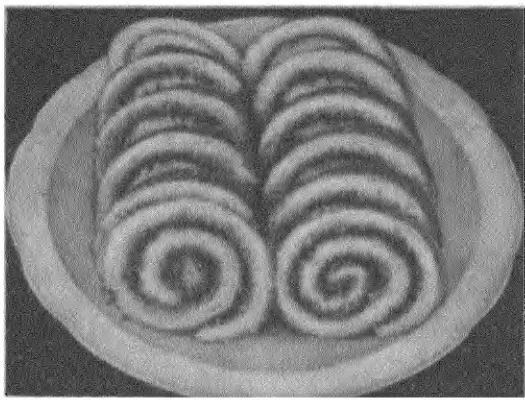


Рис. 241. Бисквитно-фруктовый рулет.

### 508. Рулет бисквитный фруктово-кремовый

Для 10 порций рулета по 80—90 г: бисквит — размазка (по рецепту 506) из 6 яиц \* 1 стакан варенья или свежих фруктов \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла \* 3 чайные ложки сахарной пудры.

Приготовить размазку, как описано в рецепте 506. Смазать ее вареньем, на слой варенья нанести слой крема, свернуть размазку в рулет, нарезать его на тонкие ломтики и посыпать сахарной пудрой. Если рулет приготавливают со свежими фруктами, то сначала надо смазать размазку кремом, затем уложить по крему фрукты и после этого свернуть рулет.

### 509. Рулет бисквитно-кремовый

Для 10 порций рулета по 70 г: бисквит — размазка (по рецепту 506) из 6 яиц \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла \* 3 чайные ложки сахарной пудры.

Приготавливать рулет таким же способом, как указано в рецепте 507, но бисквитную размазку смазывать не вареньем, а кремом.

### 510. Рулет шоколадный

Для рулета массой около 1 кг: тесто (по рецепту 506) из 1 стакана муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки какао порошка \* 7 яиц \* крем из 300 г сливочного масла \*  $1\frac{1}{4}$  стакана молока \* 3 ст. ложки сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  ст. ложки крахмала \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки какао порошка \* 30 г рома \* 100 г шоколада.

Тесто приготавлиают, как указано в рецепте 506, с добавлением какао порошка. Крем готовят по рецепту 514. Бисквитную лепешку покрыть слоем крема и свернуть в рулет. Поверхность рулета глазировать распущенными шоколадом и кондитерским гребешком сделать волнистые линии на глазированной поверхности. После 24-часового охлаждения в холодильнике рулет разрезать на порции.

### 511. Бисквит воздушный

Для бисквита массой 250 г: 2 ст. ложки муки \* 2 ст. ложки сахарного песку \* 1 г ванильного сахара \* 5 яиц.

Белки взбить в крепкую пену и в конце взбивания понемногу добавить сахар. Желтки немногого растереть и перемешать с белками и мукой. Полученное тесто из корнетика высадить на бумагу разными фигурами или размазать на бумаге лепешкой и выпекать 10—15 мин при 180—200°C.

### 512. Пирожные глазированные Буше

Для 20 пирожных массой по 50—55 г: тесто (по рецепту 506) из 10 яичных белков \* 7 яичных желтков \* 6 ст. ложек сахарного песку \* 1 стакана муки \* сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 2 ст. ложек сахарного песку \* помада шоколадная (по рецепту 108) из 12 ст. ложек сахарного песку \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла.

Рецептура этого бисквитного теста отличается от обычного тем, что белков используется в 1,5 раза больше, чем желтков. В результате тесто получается такой консистенции, которая требует отсаживания его на бумажные листы. Тесто для Буше приготавлять так же, как основной бисквит — холодным способом (рецепт 506). Готовое тесто без промедления переложить в отсадочный мешок и через трубочку с большим диаметром (2 см) отсадить на выстланной бумагой противень в виде круглых или овальных лепешек. Выпекать бисквит 15—20 мин при температуре 190—200°C. После охлаждения и затвердевания снять лепешки с бумаги и по две склеить кремом, чтобы образовалось пирожное Буше в виде шарика. Верхнюю часть на несколько секунд погрузить в ароматизированный сироп. Чтобы Буше при глазировке не развалилось, его в течение часа нужно охладить, а затем верхнюю часть обмакнуть в подогретую ароматизированную помаду и быстро перевернуть помадой вверх.



## 513. Пирожные Буше с зефиром

Для 10 пирожных по 45—50 г: бисквит Буше (по рецепту 512) из 4 желтков \* крем белково-фруктовый (по рецепту 33) из 3 белков \* ½ ст. ложки сахарной пудры.

Приготовляя тесто, взять половинную норму продуктов, предусмотренных рецептом 512.

Выпеченные и охлажденные круглые бисквитные лепешки положить плоской стороной вверху и из корнетика с круглым отверстием диаметром 1 см отсадить на каждую лепешку порцию крема, затем посыпать сахарной пудрой.

## 514. Торт с ананасом

Для торта массой около 1 кг: тесто (по рецепту 506) из 1 стакана муки \* ¾ стакана сахарного песку \* 6 яиц \* лимонной цедры от ½ лимона \* крем из 300 г сливочного масла \* 1¼ стакана молока \* 3 ст. ложек сахарного песку \* 1 ст. ложки крахмала \* 50 г ликера ванильного \* 200 г ананасов консервированных.

Тесто приготовить по рецепту 506. При замесе в желтки добавить лимонную цедру и выпекать на бумаге три лепешки одинакового размера в течение 10 мин при температуре 220—230°C. После выпечки лепешки склеить кремом.

Для крема крахмал растворить в ¼ стакана молока. Остальное молоко вскипятить с сахаром и заварить с крахмалом. Завар охладить до 20—25°C, добавить масло и ванильный ликер и, охлаждая, крем взбивать лопаточкой до пышности. ¼ крема оставить для украшения, остальное смешать с мелко нарезанными консервированными ананасами; часть консервов оставить для украшения. Сироп от ананасовых консервов использовать для промочки торта.

## 515. Торт Белградский

Для торта массой около 800 г: тесто из ½ стакана муки \* ⅓ стакана сахарного песку \* 2 ст. ложек миндаля \* 4 яиц; крем из 300 г сливочного масла \* ⅓ стакана сахарного песку \* 5 яичных желтков \* 1 стакана молока \* 1 ст. ложки муки \* ½ ванильной палочки.

Сахар и желтки взбивать 5—8 мин; хорошо взбитые белки перемешать с желтками, просеянной мукой и растертым миндалем. Тесто выложить в плоскую форму (на 2½—3 см высоты формы) и выпекать 25—30 мин при 200°C.

Для крема молоко с сахаром и ванильной палочкой довести до кипения; яичные желтки перемешать с мукой и, мешая, влить в них тонкой струей молочно-сахарную смесь и продолжать нагревать до загустения. Масло взбить венчиком и постепенно добавлять охлажденный заварной крем. Полученным кремом склеить разрезанный на пластины бисквит и украсить торт.

## 516. Торт ореховый со взбитыми сливками

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 506) из 6 яиц \* крем сливочный (по рецепту 62) из 2 стаканов сливок \* помада (по рецепту 101) из ¾ стакана сахарного песку \* ¼ стакана орехов для отделки \* 50 г шоколада для отделки.

Из теста сформовать на бумаге три круглые лепешки разной величины. Первую маленькую лепешку сделать толщиной 1 см и диаметром около 20 см; вторую лепешку толщиной 6—7 мм и диаметром около 25 см; третью большую лепешку толщиной 5—6 мм и диаметром около 30 см.

Чтобы лепешки при выпечке mestами не засыхали и потом не ломались, их нужно равномерно и быстро выпекать, не засушивая при температуре 230—240°C. После выпечки, охлаждения и удаления бумаги на маленькую лепешку положить горячей половину крема, затем положить вторую лепешку, а края второй лепешки прижать к нижней лепешке, затем положить оставшийся крем и третью большую лепешку, края которой прижать ко второй лепешке, чтобы образовался куполообразный торт. Этот торт заглазировать ореховой помадой и украсить половинками грецких орехов и шоколадными усиликами по рецепту 232.

## 517. Торт Добуш (по-венгерски)

Для торта массой около 1200 г: тесто (по рецепту 506) из 1 стакана муки \* ⅔ стакана сахарного песку \* 8 яиц; крем из 250 г сливочного масла \* ¾ стакана сахарного песку \* 6 яиц \* 2 чайных ложек какао порошка \* ¼ стакана сахарного песку для глазури.

Приготовить бисквитное тесто по рецепту 506, намазать его на 6—7 бумажных кружков диаметром 20—25 см и выпекать в течение 7—8 мин при температуре 210—220°C. Чтобы испеченные кружки не засохли, положить их один на другой, перекладывая листами бумаги. Для крема сахар с яйцом и какао порошком на-

гревать на водяной бане до загустения. Сливочное масло взбивать, постепенно добавляя охлажденный яичный крем. Приготовленным кремом прослоить все бисквитные лепешки, кроме одной, которую глазировать горячим, растворенным на огне сахаром. Сахар над лепешкой выравнивать нагретым ножом. Если сахар быстро застывает, то всю лепешку нужно на несколько секунд поставить в горячую печку, после чего быстро выровнять расплавленный сахар. Ножом, смазанным маслом, сделать разрез на еще незатвердевшей лепешке крест-накрест, чтобы получилось 8 кусков, которые уложить на торт. Глазировать торт можно обычновенной помадой или посыпать сахарной пудрой в смеси с какао порошком.

## 518. Торт бисквитно-миндальный сухой

Для торта массой около 600 г: 1 стакан муки пшеничной \* 1 стакан сахарного песка в тесто \* 1 ст. ложка на отделку \* 9 белков \* 10 желтков \* 2 чайные ложки миндаля чищеного \* мелко нарубленного \* 1 ст. ложка миндаля для отделки.

В кастрюле растереть желтки с сахаром. В другой кастрюле взбить белки до получения пышной пены (пена должна держаться на венчике) и переложить их в кастрюлю с желтками, слегка перемешать, добавить муку, смешанную с мелко нарубленным миндалем, и снова перемешать. Готовое тесто положить в круглую, смазанную маслом и посыпанную мукой форму высотой 4–5 см. Тесто сверхукрасить миндалем и посыпать сахарным песком. Форму с тестом поставить в духовой шкаф на 25–30 мин при температуре 180–200°C. Выпеченный бисквитный торт охладить и осторожно выложить на блюдо.

## 519. Бисквитное пирожное с вареньем

Для 10 пирожных:  $\frac{3}{4}$  стакана муки пшеничной \*  $\frac{1}{2}$  стакана муки картофельной \* 1 стакан сахарного песка \* 10 яиц \*  $\frac{1}{4}$  пакетика ванилина.

Отделить яичные белки от желтков. Белки поставить в холодное место или в холодную воду. Желтки растереть с сахарным песком добела (можно прибавить ванилин), затем всыпать муку, перемешать и прибавить яичные белки, взбитые в крепкую пену, смешивая их с тестом осторожно, снизу вверх. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой.

Заполнив форму на  $\frac{3}{4}$  высоты, поставить в духовой шкаф со средним жаром (160°C) для выпечки. Бисквит можно считать готовым, если он легко отстает от краев формы, а воткнутая в него лучинка остается сухой. Бисквит выложить из формы на сито и дать остывать, после чего разрезать его по толщине на 2 слоя. Каждый слой намазать вареньем без косточек и затем придать бисквиту первоначальную форму. Сверху бисквит можно покрыть глазурью, украсить ягодами варенья, цукатами, орехами, затем положить на блюдо с салфеткой и нарезать тонким острым ножом.



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ МАСЛЯНОГО БИСКВИТА

**Масляный бисквит отличается от обычного бисквита способом приготовления и тем, что в состав его, кроме муки, сахара и яиц, входит большое количество масла. Поэтому масляный бисквит имеет более плотный мякиш. Из масляного бисквита приготавлиают торты и пирожные, а главным образом кексы — изделия, отличающиеся большой сдобностью.**

## 520. Приготовление масляного бисквита

Продукты	Рецептура масляного бисквита			
	Количество			
Яйца, шт.	3	6	9	12
Мука, ст. ложки	2	4	6	8
Сахарный песок, ст. ложки	3	6	9	12
Масло сливочное, г	35	70	100	135
Крахмал, чайные ложки	1	2	3	4
Выход выпеченной заготовки, г	225	450	675	900

Крахмал можно заменить пшеничной мукой.

Масло с сахаром взбивают лопаточкой до побеления, затем, продолжая взбивание, добавляют в три — пять приемов желтки.

В отдельной кастрюле взбивают охлажденные белки так, чтобы они держались на подножном веничке (рис. 242).

Половину взбитых белков перекладывают в массу из масла, сахара и желтков и слегка перемешивают, затем добавляют муку и остальные белки и замешивают однородное тесто.

Выпекают масляный бисквит в любых не очень больших формах, на сковороде, противне.

Формы следует смазать изнутри разогретым маслом, обсыпать мукой или мелко нарубленным миндалем (орехами) и наполнить тестом до  $\frac{1}{2}$  их высоты.

Выпекая пласти бисквита для тортов или пирожных, можно пользоваться бумажными формами (круглыми или четырехугольными), которые очень легко изготовить (рис. 243). Толщина размазки теста для пластов не должна превышать 5—7 мм.

Тонкие размазки быстро пропекаются, и тесто в них не оседает. Круг с тестом кладут на противень.

Размазки тоньше 10 мм и мелкие изделия выпекают 10—20 мин при температуре 200—220°C, а крупные — 35—50 мин и более при температуре 190—200°C.

Во время выпечки, особенно вначале, нельзя допускать сотрясания бисквита, в противном случае он сядет и будет сырьим. Готовность масляного бисквита при выпечке определяют так же, как и готовность обычного бисквита (рецепт 464).

## 521. Печенье Московские хлебцы

Для 400 г печенья: 1 стакан муки \* 3 яйца \* 6 ст. ложек сахарной пудры \* 2 ст. ложки изюма мелкого \* 90 г масла сливочного \* 2 г ванильного сахара.

Положить в кастрюлю сахарную пудру, ванильный сахар, масло, перемешать и взбивать деревянной лопаточкой 5–8 мин. Затем, не прекращая взбивания, добавлять по одному яйцу и снова взбивать, пока не исчезнут крупинки сахара и не образуется пышная масса. Массу смешать с изюмом, а затем добавить муку и замесить тесто. Готовое тесто слоем 2–2,5 см положить на противни, смазанные маслом или выстланые бумагой, и выпекать 30–35 мин при температуре 200–210°C. Выпеченные изделия охладить, положить на деревянную доску и разрезать на полоски шириной 3 см. Каждую полоску разрезать поперек на ломтики толщиной 14–15 мм. Ломтики положить плашмя на противень и поставить в духовой шкаф для подсушки при температуре 190–200°C на 10–13 мин. Вынуть противень, ломтики перевернуть и сушить подсушивать 3–4 мин.

## 522. Печенье цукатное

Для 1 кг печенья: 1 стакан муки \* 1½ стакана сахарного песку \* 150 г масла \* 150 г цукатов \* 6 яичных белков \* 4 ст. ложки орехов.

Сахар с маслом растирать в миске деревянной лопаточкой в течение 5–6 мин. Затем при взбивании постепенно добавлять яичные белки, мелко нарезанные кубиками цукаты и мелко нарубленные орехи. Потом добавить муку, замесить тесто и положить его чайной ложкой на противень небольшими порциями, оставив между ними промежутки. Слегка ударяя противнем о стол, дать возможность тесту немножко расплыться. После 10–12-минутной выпечки при температуре 200–210°C снять печенье с противня ножом, пока оно не остывло.

## 523. Пирожные с кремом и вареньем

Для 10 пирожных по 80–85 г: масляный бисквит (по рецепту 520) из 6 яиц \* ½ стакана варенья \*

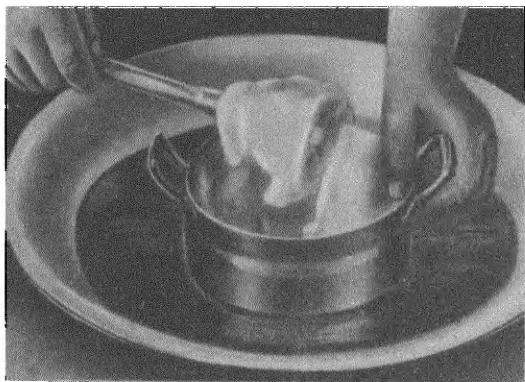


Рис. 242. Окончание взбивания белков для масляного бисквита.

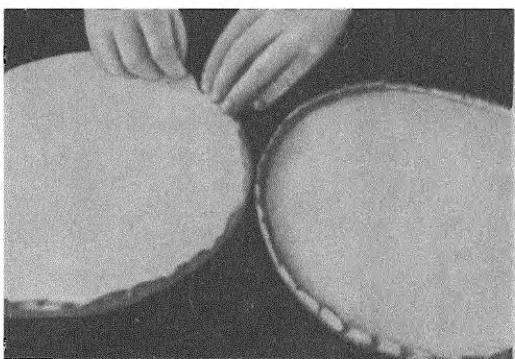


Рис. 243. Приготовление бумажных кругов для выпечки тонких пластов масляного бисквита.

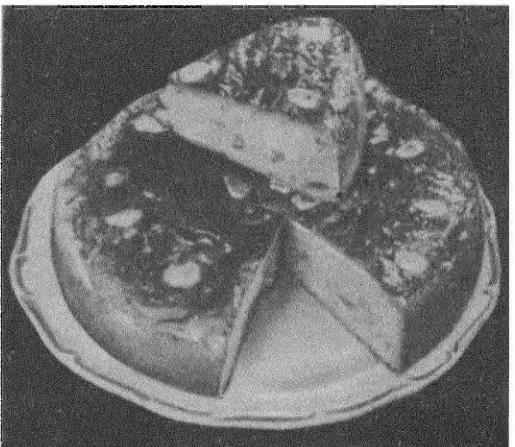


Рис. 244. Пирог картофельный.

или повидла \* или джема \* крем масляный (по рецепту 1—30) из 100 г масла.

После выпечки размазок бисквита склеить их вареньем, нарезать на 10 пирожных. Каждое пирожное отделать кремом.

## 524. Пирог ванильный

Для пирога массой около 700 г: 1 стакан муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песку \* 150 г масла \* 1 ст. ложка крахмала картофельного \* 5 яиц \* 4 г ванильного сахара.

Отделить белки от желтков. Подогретое до консистенции густой сметаны масло, крахмал, муку и ванильный сахар перемешать лопаточкой; затем, взбивая тесто, постепенно добавлять яичные желтки. В другую кастрюлю налить охлажденные белки и веничком взбить их в стойкую пену. В конце взбивания постепенно добавлять сахарный песок. Обе массы перемешать и полученное тесто положить в форму или на противень, предварительно густо смазанные маслом. Выпекать пирог 25—35 мин при температуре 180—200°C.

## 525. Пирог Кроянка

Для пирога массой около 700 г: 1 стакан муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \* 150 г масла \*  $\frac{1}{2}$  стакана изюма \*  $\frac{1}{2}$  стакана цукатов \* 5 яичных желтков \* 2 ст. ложки ликера \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Изюм перебрать, помыть и залить ликером. Цукаты мелко нарезать и перемешать с изюмом. Масло с сахаром положить в кастрюлю и растереть деревянной лопаточкой в течение 5—6 мин. В процессе взбивания постепенно добавлять яичные желтки. Взбитую массу вначале перемешать с изюмом, а затем с просеянной мукой. Готовое тесто положить в форму, на сковороду или противень с высокими краями, густо смазанные маслом и посыпаные мукой, или мелко растертыми орехами, или миндалем. Выпекать пирог 30—40 мин при температуре 200—210°C, после выпечки посыпать сахарной пудрой.

## 526. Пирог картофельный

Для пирога массой около 650 г: 200 г вареного картофеля \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \*  $\frac{3}{4}$  стакана очищенных орехов \* 1 лимон \* 100 г масла \* 3 яйца \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли \*  $\frac{1}{4}$  стакана миндаля.

Подогретое масло, соль, сахар и лимонную цедру взбивать в течение 5—6 мин, постепенно

добавляя в процессе взбивания яйца; затем добавить мелко нарубленные и немного поджаренные орехи. Вареный картофель провернуть в мясорубке или растолочь в картофелемялке. Все смешать, полученную массу положить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму или на противень и выпекать 40—50 мин при температуре 190—200°C. Готовый пирог изображен на рис. 244.

## 527. Кекс Алтдейтч

Для кекса массой около 1 кг: 1 стакан муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана крахмала \*  $1\frac{1}{4}$  стакана сахарного песку \* 300 г масла сливочного \* 1 стакан миндаля очищенного \* лимонная цедра от  $\frac{1}{2}$  лимона \* 6 яиц \*  $\frac{1}{4}$  стакана мармелада (по рецепту 119) \* помада (по рецепту 97) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Муку, масло и лимонную цедру растереть веселкой в течение 8—10 мин. Сахар и яйца, взбивая, подогреть до 45°C и, взбивая, охладить; обе массы смешать, добавить крахмал, половину порции миндаля и замешать тесто. Выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой форме для кексов в течение 40—50 мин при температуре 180—200°C. После выпечки кекс заглазировать горячим мармеладом, затем помадой и украсить жареным миндалем.

## 528. Кекс лимонный

Для кекса массой около 350 г: 1 стакан муки \* 75 г масла сливочного \*  $\frac{1}{2}$  граненого стакана сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  лимона \* 3 яйца \* 2 г ванильного сахара.

Разогретое до консистенции сметаны масло растереть с сахарным песком, лимонной цедрой и ванильным сахаром, затем, взбивая массу, постепенно добавить яйца. Когда масса будет равномерно перемешана, всыпать муку и быстро замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму и выпекать, как кекс Столичный (рецепт 530).

## 529. Кекс миндальный

Для кексов общей массой около 1100 г: 1 стакан муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана крахмала или пшеничной муки \*  $1\frac{1}{2}$  граненого стакана сахарного песку \* 300 г масла сливочного \* 9 яиц \* 4 ст. ложки миндаля жаренного \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Взбить яйца с сахаром веничком до увеличения массы в объеме в 2—2,5 раза. В другой кастрюле взбить сливочное масло, добавить крахмал, мелко нарубленный миндаль и перемешать. Не прекращая взбивания, добавить





муку и смесь яиц с сахаром. Все это осторожно перемешать. Готовое тесто положить в формы (по 250–350 г), смазанные маслом и слегка посыпанные мукой. Тесто выпекать 40–50 мин при температуре 190–200°C. Выпеченные кексы охладить и выложить из форм. Поверхность кексов посыпать сахарной пудрой. Кексы можно заглазировать разогретым шоколадом (рецепт 232) с помощью ложки и сверху обсыпать мелко нарубленным миндалем.

### 530. Кекс Столичный

Для кексов общей массой около 600 г: 1 стакан муки \*  $\frac{3}{4}$  граненого стакана сахарного песка \*  $\frac{3}{4}$  стакана изюма \* 130 г масла сливочного \* 3 яйца \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки соли \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки соды \* 1 столовая ложка коньяка \* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Разогретое до состояния сметаны масло растереть с сахаром, затем, взбивая массу деревянной лопаточкой, постепенно добавить яйца, соль и коньяк. Через 15–20 мин взбивания, когда образуется равномерно перемешанная масса, добавить изюм и муку с содой и быстро замесить тесто. Готовое тесто положить в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формы, выровнять поверхность теста и поставить формы на противень, оставляя промежутки между ними. Выпекать кексы массой по 60–100 г в течение 25–35 мин, а массой по 500–600 г в течение 60–70 мин при 190–200°C.

После охлаждения вынуть кексы из форм, зачистить ножом или теркой подгорелые места, обсыпать сахарной пудрой. Поверхность готовых кексов (рис. 245) обычно имеет продольные трещины.

### 531. Кекс шафранный

Для кекса массой около 500 г: 1 стакан муки \*  $\frac{1}{3}$  стакана сахарного песка \* 50 г масла сливочного \*  $\frac{1}{2}$  стакана изюма \*  $\frac{1}{2}$  стакана молока \* 1 яйцо крупное \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки соли \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды \* 0,1 г шафрана.

Половину порции сахара растворить в молоке и охладить; другую половину сахара взбить

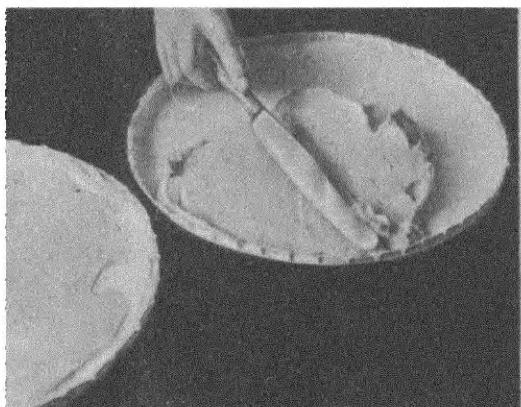
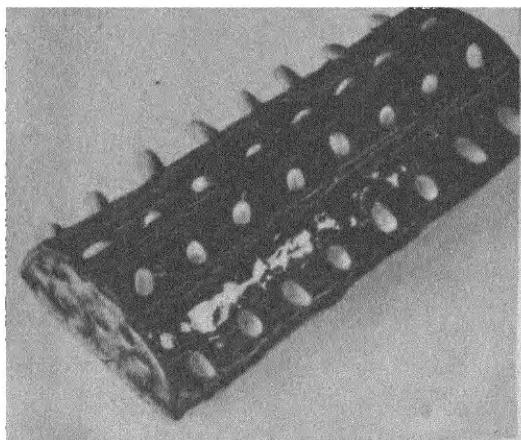


Рис. 245. Кекс Столичный.

Рис. 246. Кекс Шпигованный заяц.

Рис. 247. Размазка теста на бумажных кругах.

с яйцом, немного нагреть и, взбивая, охладить. Шафран подготовить, как описано на стр. 18. Соду перемешать с мукой. Взбитое веселкой масло перемесить со всеми остальными продуктами. Тесто выпекать в смазанной маслом и обсыпанной мукой форме в течение 40—50 мин при температуре 190—200° С. После выпечки и охлаждения покрыть уваренным сахаром по рецепту 110.

## 532. Кекс Шпигованный заяц

Для кекса массой около 900 г: 1 стакан муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песку \* 1 стакан изюма \*  $\frac{1}{2}$  стакана цукатов \* 4 яйца \* 150 г масла \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки соды \* цедра от 1 лимона \* шоколадная помада для глазировки (по рецепту 108) из 6 ст. ложек сахарного песку \* миндаль чищеный для украшения.

Тесто приготовить, как для Столичного кекса (рецепт 530), добавив цукаты и цедру от лимона; выпекать в полуцилиндрической форме.

После выпечки и охлаждения заглазировать кекс шоколадной помадой и, пока помада не застыла, украсить поверхность кекса миндалем — целыми ядрами и половинками (рис. 246).

## 533. Торт с вареньем

Для торта массой около 800 г: масляный бисквит (по рецепту 520) из 6 яиц \* 1 стакан варенья \* или повидла \* или джема \* 1 ст. ложка сахарной пудры \*  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля \* фрукты для украшения.

Приготовить тесто и размазать его слоем 5—7 мм в бумажных формах (рис. 247). После выпечки трех пластов бисквита склеить их вареньем и верхний обсыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой (рецепты 84—109), украсить фруктами. Боковые стороны торта обсыпать миндалем (рис. 248).

## 534. Торт фруктовый глазированный

Для торта общей массой около 1200 г: 1 стакан муки \* 150 г масла \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песку \* 5 яиц \* 1 стакан повидла \* или джема \* или варенья \* помада клубничная (по рецепту 94) из 6 ст. ложек сахарного песку \* фрукты разные и шоколадные конфеты.

Тесто приготовить, как указано в рецепте 520. Готовое тесто намазать на бумагу слоем 3 мм, положить на противень и выпекать 10—12 мин при 200° С. С выпеченных размазок



Рис. 248. Торт из масляного бисквита.

снять бумагу, разрезать их на шесть прямоугольных равных полосок и склеить вареньем так, чтобы получилось шесть слоев бисквита и пять слоев варенья. Поверхность заглазировать согретой помадой, украсить фруктами и конфетами.

## 535. Торт Пражский

Для торта массой около 1200 г: тесто из 1 стакана муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песку \* 7 яиц \* 1 ст. ложки какао порошка \* 50 г масла сливочного; крем из 250 г сливочного масла \* 5 ст. ложек молока сгущенного \* 2 чайных ложек какао порошка \* 3 яичных желтков \*  $\frac{1}{4}$  стакана воды; помада для глазировки (по рецепту 108) из 1 стакана сахарного песку.

Половину порции сахара растереть с яичными желтками до исчезновения кристалликов сахара. В конце сбивания белков добавить оставшийся сахар и перемешать белки с желтками и мукой, смешанной с какао порошком, и перемесить с растопленным маслом. Выпекать в форме высотой 2½—3 см в течение 40—50 мин при 190—210° С. После охлаждения торт по горизонтали разрезать на 3—4 пласта.

Все продукты для крема, кроме масла, помешивая, нагревать до консистенции густой сметаны. Масло размять, взбить, добавляя мелкими порциями оставшийся яичный крем. Кремом начинить торт, 8—10 ч закреплять его в холодильнике, бока торта подровнять ножом и заглазировать шоколадной помадой.



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

**Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заварной массы с большим количеством яиц. В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги, и внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом или начинками.**

**Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать все указания по замесу и выпечке изделий.**

## 536. Приготовление заварного теста

Рецептура заварного теста				
Продукты	Количество			
Мука, стаканы	½	1	1½	2
Масло или маргарин, г	40	80	120	160
Яйца, шт.	3	6	9	12
Соль, чайные ложки	½	¼	⅓	½
Вода или молоко, граненые стаканы		½	1	1½
Выход выпеченной заготовки, г	185	370	555	740

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают, доводят до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпают отмеренную просеянную муку.

На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки (рис. 249), а затем нагревают в течение 1–2 мин.

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

Приготовленное тесто, кладут в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой (см. стр. 11) диаметром 10–15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигуры (рис. 250).

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 выпечки их надо 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 — с плохим подъемом. 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.

Выпеченные изделия из заварного теста изображены на рис. 251.

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

## 537. Пирожные Эклер

Для 10 пирожных массой по 100 г или 20 по 50 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла \* или заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока \* или белковый (по рецептам 31—33) из 3 яичных белков \* или сливочный \* или сметанный (по рецептам 48—69) из  $\frac{1}{2}$  стакана сливок или сметаны \* помада (по рецептам 84—109) из 8 ст. ложек сахарного песку или 1 ст. ложка сахарной пудры.

Приготовленное тесто отсадить на противень в виде длинных палочек и выпечь. Отделать выпеченные заготовки можно разными способами.

Первый способ. Проколоть заостренной палочкой в одном или двух местах боковую поверхность выпечённой заготовки, из корнетика наполнить полости внутри изделий масляным или заварным кремом и заглазировать поверхность пирожного помадой.

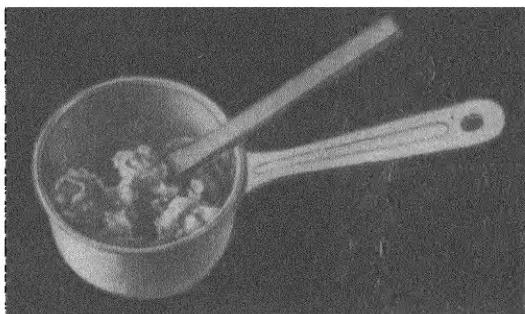


Рис. 249. Заварная масса для заварного теста.

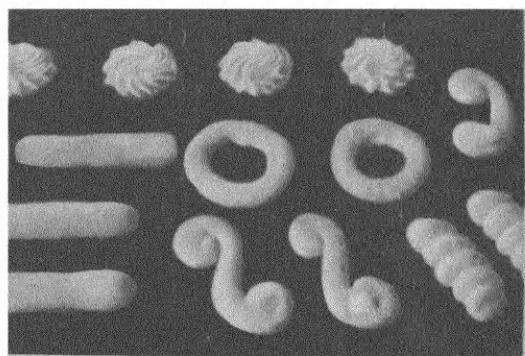


Рис. 250. Изделия из заварного теста перед выпечкой.

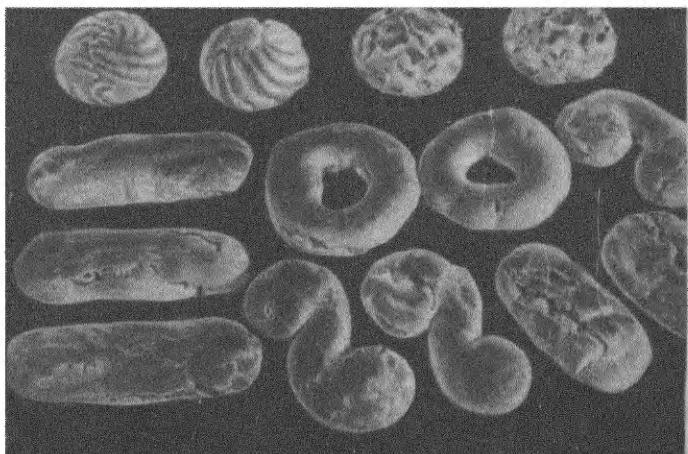


Рис. 251. Выпеченные изделия из заварного теста.

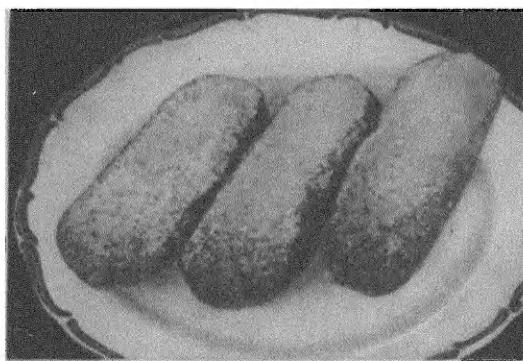


Рис. 252. Пирожные Эклер, обсыпанные крошкой.

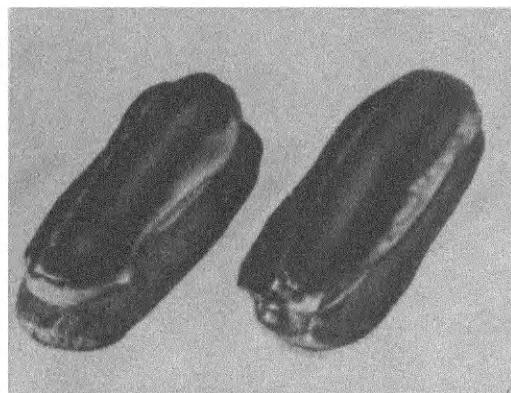


Рис. 253. Пирожные Эклер, глазированные помадой.



Второй способ. Наполненный Эклер смазать сверху кремом и обсыпать крошкой (рис. 252), приготовленной из сломанных или неудачных Эклеров. Крошку можно перемешать с  $\frac{1}{2}$  ложкой какао порошка. Сверху пирожные посыпать сахарной пудрой.

Третий способ. Верхнюю часть выпеченной заготовки заглазировать, окунув в разогретую помаду. После охлаждения помады разрезать заготовку вдоль и отложить верхнюю глазированную часть. Отсадить из корнетика (или положить ложкой) в полость основания заготовки белковый, сливочный или сметанный крем, положить сверху глазированную часть заготовки (рис. 253).

### 538. Заварные кольца, глаголики и другие изделия

Эти изделия приготавливают по рецепту, что и Эклеры (рецепт 536), но тесту придают форму не палочек, а кольц, глаголиков (рукописная буква «г»), подковок и т. п. После выпечки и наполнения кремом изделия можно заглазировать помадой, мармеладом или после обмазки кремом посыпать крошкой и сахарной пудрой.

### 539. Заварные пирожные Шу

Для 10 пирожных по 65—75 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла \* или сливочный \* или сметанный (по рецептам 48—69) из 1 стакана сливок или сметаны \* 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Отсадить из корнетика или зубчатой трубочки на слегка смазанный маслом противень круглые лепешки из заварного теста. После выпечки срезать верхние части заготовки, заполнить полость кремом из корнетика, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой. Готовые пирожные изображены на рис. 254.

### 540. Пирожные Гнездо аиста

Для 10 пирожных по 40 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки \* 1—2 плода кардамона \* 1 ст. ложка сахарной пудры \* 1 г ванильного сахара \* жир для жаренья (по рецепту 251).

Рис. 254. Заварные пирожные Шу.

В тесто добавить мелко растертый кардамон (см. стр. 18). Готовое тесто налить в корнетик, у которого узкий кончик срезать так, чтобы образовалось отверстие диаметром не более 5 мм. Жир кипятить в узкой кастрюле диаметром до 15 см. Когда жир достигнет необходимой температуры, быстро отсадить в него из корнетика тонкую веревочку теста. Круговыми и перекрещивающимися движениями придать массе теста форму гнезда. На каждое гнездо расходуется около 2–3 ст. ложек теста. Как только одна сторона гнезда зарумянится, двумя вилками перевернуть его. Готовое гнездо поставить на сито для стекания лишнего жира и посыпать смесью сахарной пудры и ванильного сахара.

## 541. Заварные кольца на песочной лепешке

Для 20 пирожных по 50 г: песочное тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки \* заварное тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки \* ½ стакана варенья густого \* или повидла \* или джема \* или масляный крем (по рецептам 1—30) из 100 г масла.

Из песочного теста раскатать пласт толщиной 4–5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки. Уложить их на чисто вымытый противень и по краю каждой лепешки нанести при помощи корнетика с зубчиками кольцо из заварного теста. Выпекать 30–40 мин при температуре 210–220° С. После выпечки и охлаждения положить в середину кольца варенье или отсадить крем.

## 542. Заварные жареные мелкие изделия

Для 800 г изделий: тесто (по рецепту 536) из 2 стаканов муки с добавлением 1 чайной ложки сахарного песка \* 3–5 плодов кардамона растертого \* 2 г ванильного сахара или цедру от ½ лимона \* 2 ст. ложки сахарной пудры для посыпки \* жир для жаренья (по рецепту 251).

В тесто после заварки добавить кардамон, цедру или ванилин, а также чайную ложку сахара. Предварительно вырезать из плотной бумаги два круга по размеру кастрюли или сковороды, в которых будут жариться изделия в жире. С двух сторон бумажного круга

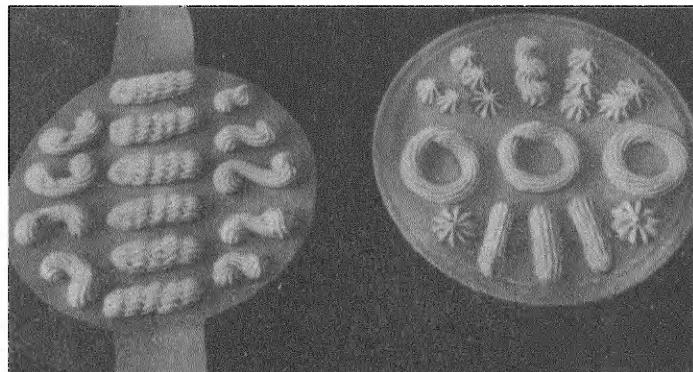


Рис. 255. Заварные мелкие изделия перед жареньем.

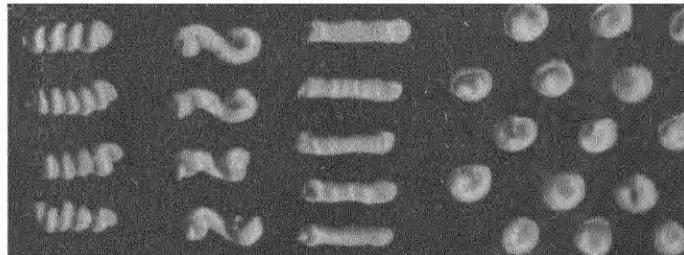


Рис. 256. Заварные мелкие изделия к бульону перед выпечкой.



оставить ушки, чтобы можно было извлечь бумагу из кипящего жира. Перед жареньем опустить бумажные круги в нагретый жир и затем охладить их.

Из кондитерского мешка или корнетика отсадить на бумажные круги заварное тесто в виде небольших колец, палочек, глаголиков и других фигурок (рис. 255); затем бумажный круг с тестовыми заготовками погрузить в кипящий жир. Под действием высокой температуры заварное тесто отделяется от бумажного круга, который нужно немедленно удалить из жира. Вместо бумажных кругов можно использовать ровные крышки от кастрюль, свободно входящие в посуду с жиром.

Можно также с помощью двух ложек, смоченных в жире, опускать тесто в кипящий жир небольшими клецками. Плавающие в жире изделия нужно сначала обжарить с одной стороны, затем двумя вилками перевернуть, румяные изделия вынуть шумовкой, положить на сетку для стекания лишнего жира, а после этого переложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

### 543. Заварные мелкие изделия (профитроль)

Для изделий общей массой 350 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки.

Отсадить заварное тесто из корнетика с небольшим круглым отверстием на противень в виде мелких шариков и других фигурок (рис. 256). После выпечки и охлаждения их подают к бульону.

### 544. Печенье заварное с сыром

Для 470 г печенья: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки \* 100 г сыра (советского, московского, швейцарского или алтайского).

После замеса теста яйцом добавляют расщепленный на крупной терке сыр; полученное тесто двумя чайными ложками или корнетиком положить на слегка смазанный маслом противень. Мелкое печенье выпекать 15–20 мин при температуре 180–200° С.

### 545. Торт из заварного теста

Для торта массой около 800 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки \* крем (по рецептам 1–30) из 100 г масла \* помада (по рецептам 84–109) из 8 ст ложек стаканного песку \* ½ стакана миндаля или орехов.

Тесто двумя чайными ложечками или из корнетика высаживать на противень мелкими шариками размером с голубиное яйцо. Выпекать их 20–25 мин при температуре 180–200° С. После выпечки и охлаждения проколоть в шариках отверстия, наполнить их кремом и по одному бросить шарики в согретую помаду и вынуть их оттуда вилкой, удалив лишнюю помаду с края кастрюли. Заглазированные шарики положить в вазу, где они слипнутся между собой. Лучше сразу глазировать торт разноцветной помадой и наполнить шарики разноцветным кремом. Затем торт нашпиговать жареным миндалем.



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА

**Белковое тесто приготовляют разными способами из яичных белков в смеси с сахаром и разными ароматическими веществами, с мукой и без муки, с подогревом и без подогрева. От сбивания тесто насыщается воздушными пузырьками, вокруг которых при медленной выпечке тесто затвердевает, и образуется легкое пышное изделие. Качество изделий во многом зависит от правильности взбивания белков (см. стр. 16).**

## 546. Пирожные Меренги

Для 10 пирожных по 50—55 г: белковая масса из 1 стакана сахара и 4 яичных белков \* 1 г ванильного сахара \* крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла или сливочный (по рецепту 48) из 1 стакана сливок.

Яичные белки хорошо взбить, в конце взбивания положить ванильный сахар и постепенно добавлять сахар. Полученную массу положить в корнетик или в отсадочный мешок и отсадить на противень (можно отсаживать и ложкой), выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки размером с куриное яйцо (рис. 257).

Выпекать лепешки в течение 25—30 мин при температуре 110—120°C. После выпечки и охлаждения склеить лепешки попарно кремом (рис. 258).

Если перед выпечкой меренги слегка посыпать через частое ситечко сахарной пудрой, они получат красивую блестящую поверхность.

Меренги можно разнообразить, добавляя к массе  $\frac{1}{2}$  стакана жареных рубленых орехов либо перемешивая ее с 1 ст. ложкой просеянного какао порошка.

## 547. Пирожное Безе

Для 10 пирожных по 40—50 г: 1 стакан сахарного песку \* 6 яичных белков \* 2 г ванильного сахара \*  $\frac{1}{2}$  стакана воды \*  $\frac{1}{2}$  стакана варенья для начинки.

Сахар с водой варить до пробы на мягкий шарик (см. стр. 34). Одновременно взбить белки в крепкую пену, в конце сбивания добавить ванильный сахар и влить тонкой струей в белок сахарный сироп, после чего в течение 1 мин перемешивать ложкой. Чтобы безе при выпечке не затвердело снизу, его надо выпекать на досках, сильно смоченных водой и накрытых бумагой. Массу надо класть на бумагу ложкой так, чтобы образовался красивый гребешок.

Безе в печке сушат на доске в течение 30—40 мин при температуре 90—100°C. Когда образуется твердая корочка, безе с помощью ножа удаляют с бумаги и еще немного подсушивают донышко, а затем попарно соединяют фруктовой начинкой.

## 548. Печенье Лакомка

Для 650—700 г печенья: 1 стакан сахарной пудры \*  $\frac{1}{2}$  стакана муки \*  $\frac{2}{3}$  стакана миндаля в тесто \*

$\frac{3}{4}$  стакана миндаля для отделки \* 5 яичных белков \* 2 г ванильного сахара \*  $\frac{1}{2}$  стакана фруктов — цукатов.

Взбить белки почти до готовности, добавить около  $\frac{1}{2}$  просеянной сахарной пудры и продолжать взбивать до готовности.

В конце взбивания добавить ванильный сахар, измельчить фрукты и миндаль, перемешать с мукою.

Взбитую массу перемешать с фруктово-миндальной смесью и остальным количеством сахарной пудры; а затем отсадить из корнетика или ложки на смазанный маслом и обсыпанный мукою противень круглые или овальные лепешки.

Поверхность лепешек обсыпать очищенным рубленым и немного поджаренным миндалем.

Выпекать печенье 10—15 мин при температуре 150—170° С.

Выпеченное печенье изображено на рис. 259.

## 549. Печенье Воздушные конфеты

Для 300 г печенья: 1 стакан сахарного песку \* 5 яичных белков \* 1 г ванильного сахара \*  $\frac{1}{2}$  стакана орехов для посыпки.

Яичные белки взбить, в конце взбивания смешать с сахарным песком и ванильным сахаром. Полученную массу высадить из корнетика на смазанный маслом и посыпанный мукою противень в виде всевозможных фигурок, которые посыпать жареными рублеными орехами либо подкрашенным сахаром, и сушить при температуре 60—90° С.

## 550. Печенье воздушное

Для 350 г печенья: 1 стакан сахарного песку \* 1 ст. ложка сахарной пудры \* 1 ст. ложка муки \* 6 яичных белков \* 2 г ванильного сахара или цедра от  $\frac{1}{2}$  лимона.

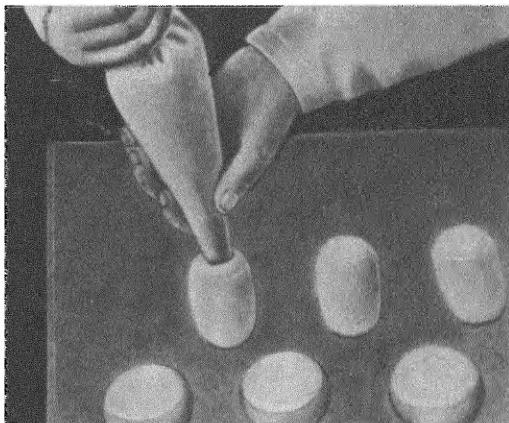


Рис. 257. Отсаживание теста для пирожных Меренги.

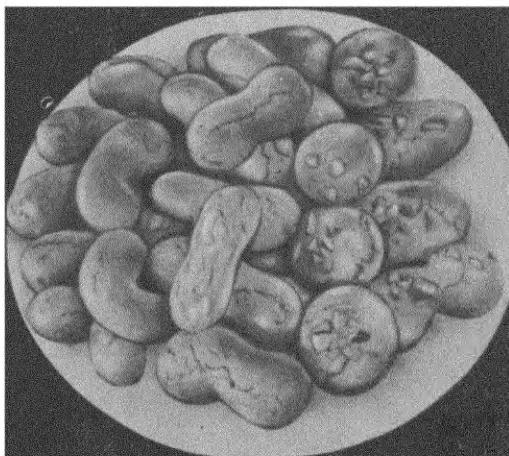
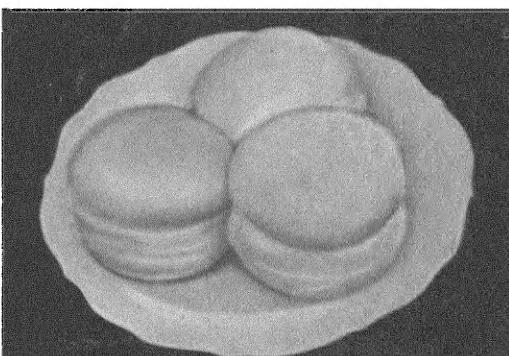


Рис. 258. Пирожные Меренги.

Рис. 259. Печенье Лакомка.



Взбить белки почти до готовности, добавить сахар и, помешивая веничком, нагреть массу до 40–45° С. Добавить сахарную пудру, ванильный сахар или цедру от  $\frac{1}{2}$  лимона и, помешивая лопаточкой, охладить массу до комнатной температуры; затем перемешать с мукою и через зубчатую трубочку из корнетика или отсадочного мешка отсадить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист всевозможные фигуры.

Перед выпечкой поставить печенье в сухое теплое место для образования тонкой корочки; выпекать 10–15 мин при температуре 130–150° С. Готовое печенье после охлаждения можно попарно склеить вареньем или кремом (рис. 260).



Рис. 260. Печенье воздушное.

## 551. Печенье белковое Орешки дидулц

Для 700 г печенья: 2 стакана муки \*  $1\frac{1}{4}$  стакана сахарного песку \* 2 г ванильного сахара \* 7 яичных белков.

Белки взбивать веничком в течение 2–3 мин, добавить сахар и ванильный сахар и, мешая веничком, нагревать массу до исчезновения кристаллов сахара; мешая, охладить, перемесить с просеянной мукой и из корнетика с отверстиями в  $\frac{1}{2}$  см высадить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень мелкое круглое печенье размером с фасоль.

Через 1–2 ч, когда корочка у печенья станет слегка ломкой, выпекать его 10–15 мин при температуре 150–170° С. Это печенье можно сделать шоколадным.

Для этого надо добавить 50 г просеянного какао порошка.

## 552. Пирог с миндальной крупкой (дерби)

Для пирога массой около 400 г: 1 стакан муки \*  $\frac{1}{3}$  стакана сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля \* 8 яичных белков \* 1 г ванильного сахара.

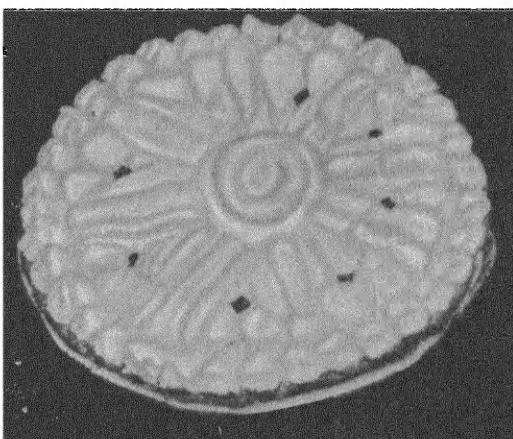


Рис. 261. Торт белковый с вареньем.



Рис. 262. Торт Арктика.

Миндаль растереть в миндалетерке в мелкую крупку.

Яичные белки хорошо охладить и взбить в стойкую пену. В конце взбивания постепенно добавлять половину сахара.

Перемешать белки со всеми остальными продуктами.

Густо смазать маслом и посыпать мукою или миндальной крупкой форму или противень, положить тесто и выпекать 30–40 мин при температуре 160–180°С.

### 553. Торт белковый с вареньем

Для торта массой около 750 г: белковая масса из 4 белков \* 1 стакан сахарного песку \* 1 г ванильного сахара \* 1 стакан варенья.

Яичные белки взбить в крепкую пену, в конце взбивания положить ванильный сахар и постепенно добавлять сахар. Полученную массу отсадить из корнетика в виде двух круглых лепешек толщиной 10 мм и выпекать их при 110–120° С в течение 20–30 мин. После выпечки удалить бумагу и прослойте лепешки вареньем (рис. 261).

### 554. Торт Безе со сливочным кремом

Для торта массой около 900—1000 г: 8 яичных белков \* 2 стакана сахарного песку \* 2 г ванильного сахара \* крем сливочный (по рецепту 48) из 1 стакана сливок.

Приготовить белковую массу. Для этого энергично взбить охлажденные свежие белки с 2 г ванильного сахара. В конце взбивания постепенно прибавить 1 стакан сахара, остальной сахар подмешать к белкам при помощи ложки. Смазать маслом плоскую форму, выложить в нее  $\frac{1}{2}$  этой массы слоем 2–3 см и выпекать 20–30 мин при 120° С. Оставшуюся массу кусочками с помощью чайной ложки положить на смазанный маслом и посыпанный мукою противень, выпечь при той же температуре, что и торт, и после охлаждения расположить маленькие Безе венком по краям торта. Середину поверхности заполнить сливочным кремом.

### 555. Торт Арктика

Для торта массой около 650 г: бисквит из  $\frac{1}{2}$  стакана муки \*  $\frac{1}{4}$  стакана сахара \* 5 яичных желтков \* меренги из 1 стакана сахарного песку \* 5 яичных бел-

ков \* 1 г ванильного сахара \* крем из 1 стакана 35%-ных сливок \* 1 чайной ложки сахарной пудры \* начинка из одного стакана варенья или джема \* 50 г шоколада для украшения.

Меренги приготовить по рецепту 546, бисквит — по рецепту 470, крем — по одному из рецептов 48–67. Из бисквитной массы сформовать на бумаге лепешку диаметром 20–25 см и выпекать ее 20–25 мин при температуре 200–210° С.

Лепешку после выпечки и охлаждения покрыть вареньем, на варенье положить слой меренгов, а на меренги — слой крема, затем опять слой меренгов; между меренгами сделать украшения из крема и шоколадных усиков (рис. 262).



## 556. Круглое миндальное печенье-пирожное

Для 600 г печенья: 1 стакан миндаля \*  $1\frac{2}{3}$  стакана сахарного песку \* 1 ст. ложка муки \* 7 яичных белков.

Миндаль перебрать и растереть в миндалерке в мелкую крупку. При отсутствии специальной терки перемешать миндаль с сахаром и двумя яичными белками и пропустить 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. Добавить в массу остальные белки и, непрерывно помешивая лопаточкой, нагреть до 45° С, а затем охладить, перемешать с мукою и из корнетика или отсадочного мешка выжать на противень, выстланный белой бумагой, небольшие круглые лепешки (массой по 10 г) или большие лепешки (массой 40–50 г). Выпекать мелкие лепешки 12–15 мин, а крупные – 20–25 мин при температуре 150–170° С. Выпеченные лепешки снять с противня и положить в перевернутом виде (бумагу вверх), смочить бумагу водой и отделить ее от изделий. Мелкие лепешки можно попарно склеить повидлом.

Тесто можно отсаживать не на бумагу, а на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпеченное круглое миндальное пирожное изображено на рис. 263.

## 557. Миндальное печенье фигурное

Для 350—400 г печенья: 1 стакан очищенного миндаля \* 1 стакан сахарного песку \* 4 яичных белка.

Очищенный миндаль растереть в миндалерке или перемешать с сахаром и яичными белками и пропустить 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. Тесто раскатать в жгутик или пропустить через мясорубку. Разрезать жгутики на части и из них сделать разные фигуры. После 2-часовой подсушки выпекать печенье 12–15 мин при температуре 150–170° С.

## 558. Пирожные Krakovskie

Для 10 пирожных по 80 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки \* 5 яичных белков \* 1 стакан сахарного песку \*  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля \* 2 ст. ложки муки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, положить его на сухой противень, наколоть и выпекать 10 мин при температуре 230–240° С до полуготовности.

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ МИНДАЛЬНОГО ТЕСТА

Миндальное тесто приготовляют разными способами с миндалем, яичным белком, с сахаром, с мукой и без муки, с взбиванием и без взбивания, с подогревом и без подогрева. При изготовлении тесто насыщается воздушными пузырьками, которые при выпечке расширяются и увеличивают изделие в объеме.

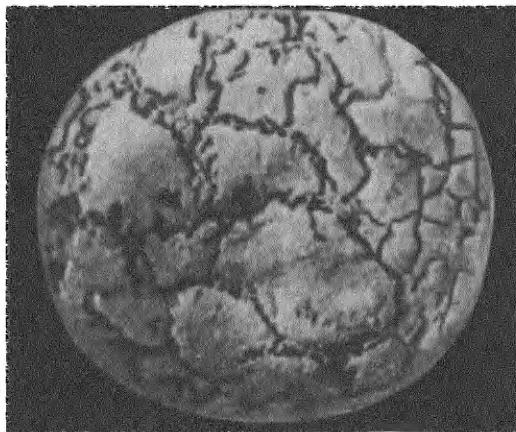


Рис. 263. Круглое миндальное пирожное.

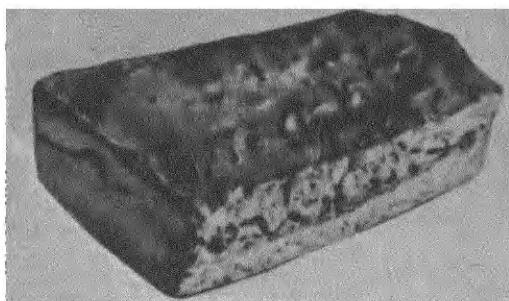


Рис. 264. Пирожное Krakовское.

В кастрюлю положить яичные белки, взбить в течение 1—2 мин, добавить сахар, рубленый, немного обжаренный миндаль и, мешая лопаточкой, нагреть массу до 60—70°С. Затем перемешать массу с мукою, выпить на полувыпеченный пласт, разровнять ножом по поверхности, дать около часу постоять, пока на поверхности массы не появится хрупкая корочка.

Разрезать пласт на прямоугольники, разложить их на противне так, чтобы они отстояли один от другого на 3—4 см.

После 15—20-минутной выпечки при температуре 180—200°С пирожные будут готовы (рис. 264).

## 559. Пирожные Идеал

Для 10 пирожных по 75—80 г:  $\frac{3}{4}$  стакана муки \* 1 стакан очищенного жареного миндаля \*  $\frac{3}{4}$  стака-

кана сахарного песку \* 12 яичных белков \* крем шоколадный (по рецепту 29) из 100 г масла.

Очищенный, немного поджаренный миндаль с половиной порции сахара пропустить 3—4 раза через мясорубку (сначала через редкую сетку, а затем через частую); растертый миндаль смешать с мукою. Яичный белок хорошо взбить, добавить в конце взбивания осталльный сахар и ложкой перемешать с миндалем и мукою. Из полученной массы отсадочным мешком с широкой трубочкой или ложкой формовать на смазанный маслом и посыпаный мукою противень круглые тонкие лепешки. Выпекать их 20—25 мин при температуре 150—160°С, после чего еще в горячем виде перевернуть для просушки. Лепешки сложить попарно и обрезать неровности, после чего лепешки склеить, обмазать кремом и обсыпать крошками от обрезков.

## 560. Торт Идеал

Для торта массой около 800 г: тесто (по рецепту 559) \* крем (по рецепту 22) из 200 г масла.

На смазанном маслом и посыпанном мукою противне размазать из теста пять лепешек толщиной 2—3 мм квадратной или круглой формы; выпекать их 8—10 мин при температуре 150—160°С, после чего лепешки снять широким ножом и подсушить в течение 6—8 ч при температуре 35—40°С. Затем края всех пяти лепешек подровнять, склеить лепешки пралиновым кремом, верх посыпать сахарной пудрой или украсить пралиновым кремом.



## 561. Печенье Кукурузные ракушки и Маргаритки

Для 850—900 г печенья: 2 стакана муки кукурузной \* 1 стакан сахарной пудры \* 200 г масла сливочного \* 3 яйца \* 2 г ванильного сахара.

В миске размягчить сливочное масло, добавить просеянную сахарную пудру, ванильный сахар и деревянной лопаточкой взбивать 5—10 мин, постепенно добавляя яйца, затем кукурузную муку, и взбивать еще 3—5 мин. Готовое тесто положить в корнетик или отсадочный мешок с зубчатой трубочкой и отсадить на сухой противень печенье в виде ракушек (рис. 265).

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

Вместо ванильного сахара можно использовать другие ароматические вещества. Выпеченное печенье показано на рис. 266.

## 562. Печенье Кукурузный бисквит с орехами

Для 450—500 г печенья: 1 граненый стакан муки кукурузной \* 1 граненый стакан орехов \* ½ стакана сахарного песка \* 3 яйца.

Яйца с сахаром нагреть до 40—50° С и взбить, как описано в рецепте 464 (бисквит с подогревом). Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать ее с кукурузной мукой и мелко растертыми орехами. Положить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму или же из корнетика отсадить на смазанный маслом противень разные фигурки, например глаголики. После 10—12-минутной выпечки при температуре 200—220° С печенье готово (рис. 267).

## 563. Печенье из кукурузных или пшеничных хлопьев

Для 600 г печенья: 2 стакана хлопьев \* 1 стакан сахарного песка \* ½ стакана орехов \* 6 яиц \* 50 г масла \* 2 г ванильного сахара.

Яйца с сахаром и ванильным сахаром нагреть до 40—50° С и взбить, как описано в рецепте 464 (бисквит с подогревом). Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры, затем вынуть веничик, добавить кукурузные хлопья, предварительно

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ КУКУРУЗНОГО И ОВСЯНОГО ТЕСТА

В кукурузной муке не содержится белкового вещества, как в пшеничной, поэтому ее невозможно разрыхлить ни дрожжами, ни содой, ни взбиванием. Чтобы тесто разрыхлить, в него частично добавляют пшеничную муку или заваривают часть кукурузной муки кипятком, отчего тесто делается клейким и поддается разрыхлению.



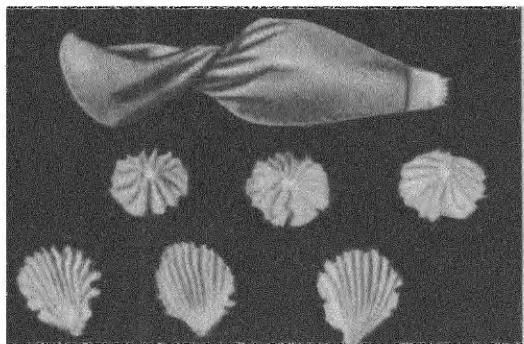


Рис. 265. Печенье Кукурузные ракушки и Маргаритки перед выпечкой.

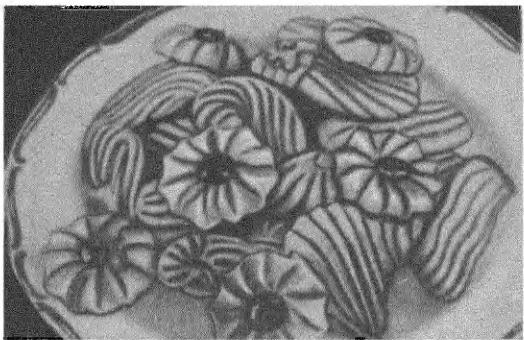
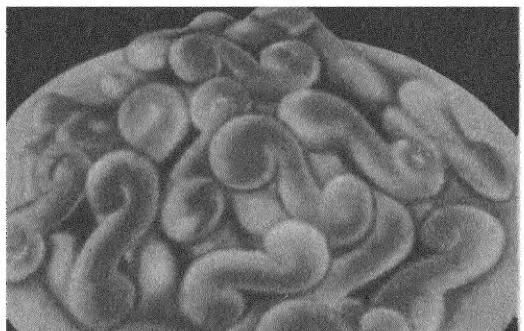


Рис. 266. Выпеченное печенье Кукурузные ракушки.

Рис. 267. Печенье Кукурузный бисквит с орехами.



перемешанные с мелко нарубленными орехами, распущенное до консистенции сметаны масло и в течение 1 мин рукой или ложкой замесить тесто.

Готовое тесто разложить ложкой мелкими порциями на смазанный маслом противень и выпекать 10–15 мин при температуре 150–180°C.

Вместо орехов можно взять мелко нарезанные цукаты, а также цедру от лимона или апельсина.

#### 564. Печенье из овсяных хлопьев

Для 550—600 г печенья: 2 стакана овсяных хлопьев \* 1 чайная ложка муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песка \* 100 г масла \* 2 яйца \*  $\frac{1}{2}$  стакана орехов \* 1 г ванильного сахара или цедру от 1 лимона либо 1 апельсина \* или 1 ст. ложку ликера.

Масло с сахаром и ароматическими веществами растереть в кастрюле деревянной лопаточкой до побеления и, растирая, постепенно добавлять по одному яйцу. Когда в массе исчезнут крупинки сахара, добавить овсяные хлопья, предварительно перемешав их с пшеничной мукой и мелко нарубленными, немного поджаренными орехами (арахисом). Тесто слегка перемешать и брать чайной ложкой, а другой ложкой выталкивать его из первой на смазанный маслом и посыпанный мукой противень.

После 15–20-минутной выпечки при температуре 170–200°C осторожно снять печенье с противня ножом.

#### 565. Печенье из овсяных хлопьев с медом

Для 50—800 г печенья: 1 стакан муки \* 1 стакан овсяных хлопьев \*  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка \*  $\frac{1}{2}$  стакана меда \*  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны \* 1 яйцо \* 100 г масла \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды.

Муку перемешать с содой и просеять через сито. Масло растереть с сахаром добела, в процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья и, наконец, муку с содой.

После добавки муки все перемешать в течение 1–2 мин, раскатать тесто скалкой в тонкую лепешку (толщиной 3–5 мм) и сделать из него выемками разные фигуры.

Выпекать печенье 10–15 мин при температуре 200–220°C.

## 566. Булочки пшенично-кукурузные

Для 10 булочек по 70—75 г: 1 стакан муки пшеничной \* 1 стакан муки кукурузной \* 1 ст. ложка сахарного песку \* ½ стакана молока \* 1 стакан воды \* 50 г масла сливочного \* ¼ чайной ложки соли \* 30 г дрожжей \* 2 яйца.

Из муки, пшеничной муки и дрожжей приготовить опару; из кукурузной муки, воды и соли сделать заварку. Через 2 ч, когда опара подойдет и заварка остынет до 35—40° С, оба теста соединить, добавить остальные продукты и замесить тесто, из которого после часового брожения сформовать на смазанном маслом противнике круглые булочки; эти булочки после неполной расстойки выпекать 25—30 мин при температуре 200—230° С.

## 567. Пирог кукурузный на простокваше

Для пирога массой около 800 г: 2 стакана муки кукурузной \* 1 ст. ложка сахарного песку \* 2 стакана простокваша \* 3 яйца \* 20 г масла сливочного \* ¼ чайной ложки соли \* ¼ чайной ложки соды.

Половину порции кукурузной муки замесить с содой, другую половину со всеми остальными продуктами, а затем в течение нескольких секунд перемешать все продукты вместе и выложить на смазанный маслом противень слоем 2—3 см. Выпекать пирог 30—40 мин при температуре 200—220° С.

## 568. Пирог кукурузный заварной

Для пирога массой около 900 г: 2 стакана муки кукурузной \* 2 ст. ложки сахарного песку \* 100 г масла сливочного \* 1½ стакана воды \* 3 яйца \* ⅓ стакана молока \* ¼ чайной ложки соли \* ¼ чайной ложки соды.

В кипяченую воду засыпать кукурузную муку и хорошо перемешать. Добавить соль и масло, еще раз хорошо перемешать и охладить до 30° С. Яйца с сахаром хорошо растереть и перемешать с молоком. Этую молочную смесь добавить небольшими порциями к заварке и каждый раз тесто хорошо перемешивать. К последней порции молочной смеси добавить соду и после ее растворения замесить с тестом. Тесто выложить на смазанный маслом противень (толщина слоя теста 2—3 см). Выпекать 50—60 мин при температуре 180—200° С.

## 569. Кукурузный кекс

Для кекса массой около 800 г: 1 стакан муки кукурузной \* 1 стакан муки пшеничной \* ¼ стакана сахарного песку \* 2 яйца \* ½ стакана простокваша \* ½ чайной ложки соды \* ½ стакана изюма \* 50 г масла \* ¼ чайной ложки соли \* 2 г ванильного сахара.

Кукурузную и пшеничную муку, а также соду перемешать и просеять через сито. Яйца, сахар, соль, ванильный сахар и простоквашу также перемешать. Добавить промытый изюм, муку и растопленное масло и быстро перемешать все продукты. При продолжительном замесе тесто станет плотным. Готовое тесто выложить в формы или на противень, смазанные маслом и посыпанные мукою, и выпекать 40—50 мин при температуре 200—210° С. Вместо масла можно положить маргарин, вместо простокваша — кефир.

## 570. Коржики из кукурузных хлопьев

Для 450 г коржиков: 2 стакана кукурузных хлопьев \* 1 стакан сахарного песку \* ½ стакана сметаны \* 2 яйца \* ½ стакана изюма \* ¼ чайной ложки корицы \* ¼ чайной ложки соды.

Сахар, яйца и сметану перемешать, добавить промытый изюм, кукурузные хлопья и соду и в течение 1 мин замесить тесто. Из полученного теста сформовать на смазанном маслом противнике круглые плоские коржики, которые выпекать в течение 20—25 мин при температуре 200—210° С.

# ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

К пряничным изделиям относятся пряники и ковриjки. Слово «пряники» происходит от слова «пряности», наличие которых в этих изделиях является характерной их особенностью.

Пряники — одно из древнейших русских лакомств. Когда-то они приготвлялись только на меду, так как сахар, привозимый из дальних стран, был очень дорог.

В настоящее время пряники приготвляют как на одном сахаре, так и на смеси его с медом и патокой. В старину пряники были широко распространены почти на всех народных празднествах, их делали разной величины, придавали им всевозможные формы и украшали замысловатыми рисунками.

## 571. Приготовление пряничного теста

### Рецептура пряничного теста

Продукты	Количество продуктов для теста					
	медового	сахарного	медово-сахарного			
Мука, стаканы	3	3	3	3	3	3
Сахарный песок, стаканы	—	—	1½	1½	¾	1
Мед, стаканы	1	¾	—	—	½	¼
Масло или маргарин, г	50	100	50	100	50	100
Яйца, шт.	2	1	1	—	2	1
Сода, чайные ложки	½	½	½	½	½	½
Пряности измельченные, чайные ложки	¼	¼	1	1	½	½
Вода, стаканы	—	¼	½	¾	¼	¼
Выход выпеченной заготовки, г	850	850	950	1000	950	950

В зависимости от содержания сахара и меда основное пряничное тесто имеет три разновидности: медовое, сахарное (без меда) и медово-сахарное.

Тесто можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

Пряничные изделия из сырцового теста быстро высыхают и делаются твердыми, пряники из заварного теста длительное время остаются свежими и ароматными.

**Приготовление теста сырцовым (упрощенным) способом.** В миску или кастрюлю кладут мед, добавляют предварительно размятое масло, яйца, пряности и все перемешивают в течение 1–2 мин, затем добавляют просеянную и перемешанную с содой муку и замешивают не очень крутое тесто.

Если мед засахарился, его разогревают до растворения кристаллов. Не следует кипятить мед, так как от этого он теряет аромат. После нагрева мед охлаждают до комнатной температуры и замешивают тесто, как описано выше.

При изготовлении сахарных пряников сахар с водой доводят до кипения, снимают шумовой пену, кладут в сироп масло, перемешивают и охлаждают сироп до комнатной температуры. Если сироп получился жидким, уваривают его до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). В холодный сироп, перемешивая, добавляют

пряности, яйца, а затем муку, смешанную с содой.

**Приготовление теста заварным способом.** Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70–75° С, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности и быстро перемешать деревянной лопаткой или крепкой ложкой. Если, насыпав муку в горячий сироп, оставить ее на 1–2 мин неразмешанной, то образуются комки, которые будет трудно размешать. Замешанное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйца, разрыхлители, остатки муки и смесить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции. Тесто следует немедленно разделять, иначе оно затягивается и изделия получаются недоброкачественными.

**О допустимых изменениях в рецептуре.** Сливочное масло можно заменить маргарином или растительным маслом, так как в пряниках оно мало чувствительно. Можно готовить тесто с увеличенным вдвое количеством жира или без жира. Пряники без жира будут, конечно, хуже по вкусу, чем с жиром. Яиц в тесто также можно давать вдвое больше или совсем не давать, соответственно изменения дозировки воды. Пряники, как правило, приготавливают из пшеничной муки первого сорта, но можно также использовать муку второго сорта, пряники при этом будут немного темнее. Для отдельных видов пряников желательна мука высшего сорта, что указано в соответствующих рецептах; можно вырабатывать пряники из ржаной пеклеванной муки или из смеси пшеничной (2 стакана) и ржаной (1 стакан).

Количество муки может колебаться в зависимости от густоты сиропа или меда, от количества жиров и яиц. Нельзя замешивать очень крутое тесто, так как оно будет плохо подниматься и готовые изделия получатся жесткими и неудовлетворительными по внешнему виду. Очень мягкое тесто трудно формовать, при выпечке оно расплывается, и пряник получается бесформенным и без рисунка.

Готовое тесто должно быть пластичным, не очень прилипать к столу, к рукам и легко поддаваться формовке. Питьевую соду можно заменить углекислым аммонием, но лучше всего взять одинаковое количество соды и аммония, это ослабит вкус щелочи и запах амиака в готовых пряниках.

**Ароматизация теста и подкраска.** Пряники, приготавляемые с медом, обладают сильным ароматом меда, поэтому ароматизировать их надо слегка. Пряники без меда нужно арома-

тизировать значительно больше. В качестве ароматических веществ добавляют мелко растертые сухие пряности. Для смеси пряностей берут 35% кориандра, 30% корицы, 10% кардамона, 10% мускатного ореха и по 5% гвоздики, бадьяна и душистого перца. Можно изменять соотношение пряностей по вкусу. Кроме того, для аромата и вкуса можно добавить еще  $\frac{1}{2}$  стакана чищенных жареных рубленых орехов, арахиса или миндаля, цукат, цедру от лимона или апельсина и 5–10 г ванильного сахара.

Если пряники готовят из темных сортов меда и темных сортов муки, то подкрашивать тесто не следует. Пряники, приготовленные на сахаре или из светлых сортов муки и меда, нужно подкрасить жженым сахаром (жженкой) до светло-коричневого цвета (см. стр. 20).

Жженку добавляют в сироп в начале замеса.

**Разделка и выпечка пряничного теста.** Готовое тесто кладут на ровную доску или стол. Чтобы оно не прилипало к рукам и к доске, посыпают доску и тесто мукой. Формуют руками тесто в виде кирпича, кладут его на посыпанную мукой доску, сверху также посыпают мукой и скалкой раскатывают в ровный пласт толщиной 5–8 мм. При изготовлении коврижки приготовленный пласт толщиной 10–12 мм можно накатать на скалку и положить на противень. Если же приготавливают пряники или коржики, то готовый пласт теста разрезают ножом или при помощи выемки на всевозможные фигурки. Масса одного пряника в зависимости от размера выемки может колебаться от 20 до 40 г.

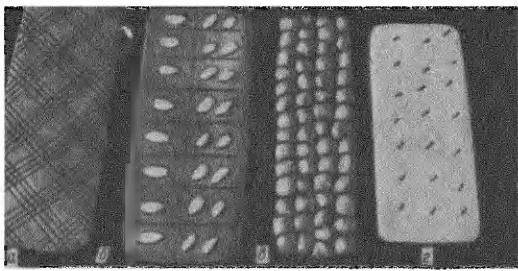
Отдельные сорта пряников, например Батоны, Тульские, могут весить до 100 г.

Коврижки — пряничные изделия, отличающиеся от штучных пряников крупными размерами. Коврижка обычно представляет собой большой выпеченный пласт с начинкой и украшениями или без них, который уже в готовом виде разрезают на куски.

На рис. 268 показана подготовленная к выпечке коврижка.

Круглое пряничное тесто можно положить для выпечки на чисто вымытый противень без смазки, а мягкое тесто — на противень, смазанный жиром, иначе оно прилипнет к противню и изделия получатся с большими пузьрями и рваными донышками.

Перед выпечкой с пряниками сметают лишнюю муку и смазывают яйцом или лучше яичными желтками. Чтобы при смазке пряники не сдвигались, нужно перед их укладкой обрызгать противень водой.



**Рис. 268.** Коврижки основных сортов, подготовленные к выпечке:

*a* — без начинки, смазанная яйцом; *б* — миндальная; *в* — мостовая; *г* — глазированная.

Для ускорения работы смазывают весь пласт теста яйцом и по желанию вилкой или кондитерской гребенкой делают различные рисунки; можно также посыпать смазанный яйцом пласт чищеными нежареными рублеными орехами, а когда яичная смазка подсохнет, разделить пласт ножом или при помощи выемок на разные фигурки и переложить на противень.

Мелкие и тонкие пряники выпекают при температуре 220—240° С в течение 8—15 мин, а крупные изделия и коврижки — при температуре 180—220° С. Сразу после выпечки протирают поверхность пряников мягкой салфеточкой или щеткой. Это увеличивает блеск изделий.

**Глазировка пряников.** После выпечки и охлаждения пряников их покрывают тонким слоем уваренного сахарного сиропа, который сохраняет аромат и свежесть пряника и придает ему более красивую внешность и приятный вкус. Правила приготовления и применения глазури указаны в рецепте 110.

## 572. Коврижка без начинки, смазанная яйцом

Для коврижки массой 900 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1'яичный желток для смазки.

Сформовать тесто в прямоугольный кусок, положить его на смазанный жиром противень и раскатать скалкой до толщины 10—15 мм. Смести с поверхности муку, смазать тесто яичным желтком и вилкой нанести рисунок. Чтобы в коврижке не образовалось вздутий, проколоть ее в нескольких местах вилкой. После выпечки в течение 30—40 мин при

температуре 190—200° С разрезать коврижку на прямоугольные куски любой величины.

## 573. Коврижка глазированная

Для коврижки массой около 1 кг: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм. Положить его на слегка смазанный маслом противень. Чтобы не образовалось вздутий, проколоть тесто в нескольких местах. После выпечки в течение 30—40 мин при температуре 190—200° С заглазировать поверхность с помощью ложки или кисточки сахарным сиропом. Через час, когда сироп засохнет, разрезать коврижку на части любой величины.

## 574. Коврижка лимонная

Для коврижки массой около 1 кг: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 лимон \* ½ стакана сахарного песку \* 1 яичный желток для смазки.

Половину приготовленного теста раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и положить на смазанный жиром противень. Края пласти смазать яйцом.

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

## 575. Коврижка миндальная

Для коврижки массой 1100 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1½ стакана миндаля \* 2 яичных желтка для смазки.

Миндаль очистить, ножом разделить каждое ядро на две половинки. Отобрать самые красивые половинки для украшения коврижки, остальной миндаль поджарить до светло-коричневого цвета, мелко растереть в миндалетерке или мясорубке и добавить в тесто в начале замеса. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм, положить на смазанный

маслом противень. С поверхности теста смести муку, смастить коврижку желтком; затем тупой стороной ножа наметить линии разреза и каждую часть украсить половинками миндаля. Выпекать коврижку в течение 30—40 мин при температуре 190—200° С. После выпечки разрезать коврижку по намеченным контурам на отдельные части (рис. 269).

## 576. Коврижка Мостовая без начинки

Для коврижки массой около 1 кг: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Тесто раскатать в мелкие шарики величиной с орех фундука, положить их на смазанный жиром противень плотно один к другому и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 210—220° С. При выпечке шарики расплываются и образуют сплошной пласт, напоминающий булыжную мостовую. После выпечки и охлаждения покрыть с помощью ложки или лучше кисточки поверхность пластика сахарным сиропом. Через 1—2 ч, когда сироп затвердеет, разрезать пласт на прямоугольные части (рис. 270).

## 577. Коврижка Мостовая с повидлом или джемом

Для коврижки массой около 1500 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1½ стакана повидла или джема \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Приготовленное тесто разделить на две части. Одну часть раскатать в пласт толщиной 5—8 мм, положить на противень и выпекать 8—10 мин при температуре 220—230° С. После выпечки и охлаждения смазать поверхность пластика повидлом или джемом. Другую половину теста раскатать в мелкие шарики величиной с орех, положить их плотно один к другому на смазанный маслом противень, чтобы образовался пласт, равный по размеру нижнему пласту. Выпекать этот пласт 15 мин при температуре 210—220° С. После выпечки положить пласт из мелких шариков на пласт, покрытый повидлом, немного прижать верхний пласт к нижнему и сахарным сиропом заглазировать поверхность.

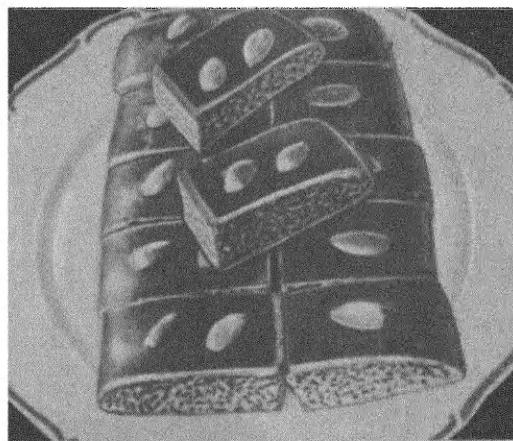


Рис. 269. Коврижка миндальная.

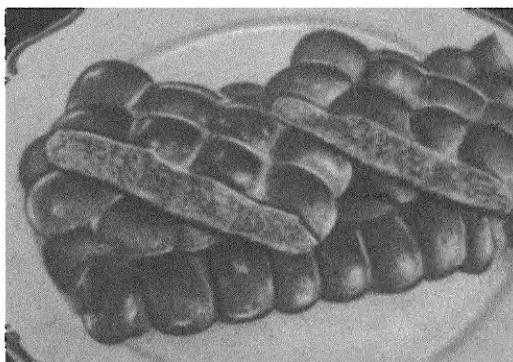


Рис. 270. Коврижка Мостовая без начинки.

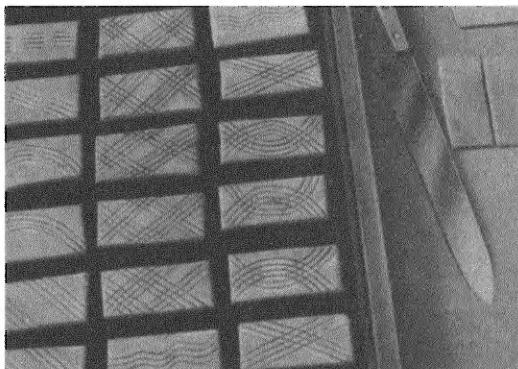


Рис. 271. Пряники Батоны перед выпечкой.

## 578. Пряники Батоны

Для 20 пряников по 40—45 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм и нарезать на прямоугольники размером 12×6 см. Положить пряники на слегка смазанный маслом противень, смазать их яйцом, столовой вилкой сделать рисунки (рис. 271) и выпекать 12—15 мин при температуре 200—210° С.

## 579. Пряники глазированные Лимонные брусочки

Для 1 кг пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 лимон \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Снять с лимона цедру, как описано на стр. 55. Выжать из цедры сок и добавить его в сироп для глазирования. Выжать сок из мякоти лимона и влить в сироп перед замесом теста. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм. Пласт разрезать на полоски шириной 3—3,5 см, а каждую полоску — на брусочки шириной 1—1,5 см.

Положить брусочки на сухой противень и выпекать в течение 8—10 мин при температуре 220—230° С.

После выпечки и охлаждения заглазировать пряники сахарным сиропом, ароматизированным лимоном, как описано в рецепте 110.

Рис. 272. Пряники глазированные Русские.



## 580. Пряники глазированные Русские

Для 1 кг пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Тесто раскатать в небольшие шарики, положить их на сухой противень, слегка прижать, чтобы они стали плоскими, и выпекать 10—12 мин при температуре 220—230° С. После выпечки и охлаждения положить несколько пряников в небольшую кастрюлю, налить сахарный сироп, уваренный до пробы на толстую нитку (см. стр. 33), закрыть кастрюлю и встряхнуть ее несколько раз, пока сироп равномерно не покроет пряники. После этого положить пряники на чистый противень и поставить его в сухое место. Через 1—2 ч пряники подсохнут и их можно хранить продолжительное время. Готовые пряники изображены на рис. 272.

## 581. Пряники изюмные глазированные

Для 1100 г пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 стакан изюма \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Изюм перебрать, промыть и положить в тесто перед его замесом. Готовое тесто раскатать в шарики величиной с грецкий орех. Положить шарики на смазанный маслом противень и, прижав ладонью, придать им плоскую форму. Выпекать пряники 8—10 мин при 210—220° С; после охлаждения заглазировать сахарным сиропом (рецепт 110).

## 582. Пряники Косые батоны с арахисом

Для 20 пряников по 50 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 стакана арахиса \* 1 яичный желток для смазки.

При замесе в пряничное тесто добавить арахис, предварительно поджарив его до светло-коричневого цвета, удалив шелуху и крупу нарубив. Из теста сформовать жгуты длиной, равной длине противня, диаметром 30—35 мм. Положить их на слегка смазанный жиром противень; затем придавить ладонью, чтобы они стали плоскими, поверхность смазать яичным желтком. После выпечки в течение 8—10 мин при температуре 220—230° С каждую полоску нарезать на косые кусочки.

## 583. Пряники на дрожжах глазированные

Для 800—900 г пряников: опара из 1 стакана муки \* 100 г дрожжей прессованных \*  $\frac{3}{4}$  стакана воды; тесто из 2 стаканов муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана меда \* 100 г маргарина \* 1 чайной ложки пряностей; сахарный сироп (по рецепту 110) из  $\frac{1}{2}$  стакана сахара.

Развести дрожжи в теплой воде и замесить на них лопаточкой или ложкой жидкое тесто — опару. Поставить кастрюлю с опарой в теплое место (30—35° С). Через 2 ч добавить в опару все оставшиеся продукты и замесить крутое тесто.

Из теста сформовать шарики или раскатать тесто в пласт и вырезать из него выемками или ножом всевозможные фигуры.

Положить их на слегка смазанный жиром противень и поставить на 20—30 мин в теплое место для брожения; затем выпекать в течение 8—10 мин при температуре 210—220° С.

Так как большое количество меда или сахара отрицательно действует на дрожжи, то для этого сорта пряников тесто делается не очень сладким. Но чтобы пряники были сладкими, надо заглазировать их в густом сахарном сиропе, уваренном до пробы на толстую нитку.

Пряники насыпать в кастрюлю, залить ароматизированным сахарным сиропом, закрыть кастрюлю крышкой и встряхивать, чтобы пряники со всех сторон покрылись сиропом. Затем положить на чистый противень и разъединить.

## 584. Пряники Орешки

Для 1 кг пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 стакан орехов \* 50 г масла сливочного.

Очистить орехи и поджарить до золотистого цвета, затем мелко изрубить их или пропустить через мясорубку и добавить в тесто в начале замеса. Готовое тесто раскатать в виде мелких шариков величиной не больше вишни, положить на сухой противень и выпекать 7—8 мин при 230—240° С. После выпечки, пока орешки еще теплые, насыпать их в кастрюлю, добавить расплавленное сливочное масло, накрыть крышкой и встряхнуть несколько раз так, чтобы масло равномерно покрыло пряники и придало им блестящий вид.

## 585. Пряники с жженым сахаром

Для 800 г пряников: 3 стакана муки \* 50 г масла \*  $\frac{3}{4}$  стакана воды \* 1 стакан сахарного песку для сиропа \*  $\frac{1}{2}$  стакана для жженки \* 1 чайная ложка пряностей \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды.

Положить  $\frac{1}{2}$  стакана сахара на сковороду и, мешая, нагревать до светло-коричневого цвета. Добавить, постепенно мешая, воду, затем 1 стакан сахара, масло, пряности и смесь охладить при помешивании до комнатной температуры. Муку перемешать с содой, просеять и из всех продуктов замесить тесто. Готовое тесто разделать и выпечь, как описано в рецепте 571.

## 586. Пряники с начинкой, глазированные уваренным сахарным сиропом

Для 700 г пряников: тесто (по рецепту 571) из 1½ стакана муки \*  $\frac{1}{2}$  стакана повидла \* или джема \* или густого варенья \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 4 ст. ложек сахарного песка \* 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм. Нарезать пласт на четырехугольники размером 7×7 см, смазать их яйцом, положить посередине каждого четырехугольника повидло, или джем, или варенье. Одним углом четырехугольника накрыть фруктовую начинку так, чтобы образовался треугольник. Прижать края треугольников, положить их на сухой противень и выпекать 12—15 мин при температуре 210—220° С. После выпечки и охлаждения заглазировать пряники с помощью ложки или кисточки сахарным сиропом.

Рис. 273. Глазированные пряники с начинкой.



Эти пряники можно приготовить таким же образом, как пряники с начинкой, глазированные помадой (рецепт 587), но форму им придать овальную (рис. 273).

## 587. Пряники с начинкой, глазированные помадой

Для 10 пряников по 70 г: тесто (по рецепту 571) из 1½ стакана муки \* ½ стакана повидла \* или джема \* или густого варенья \* помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку \* 1 яйцо.

Половину приготовленного теста раскатать в пласт толщиной 4–5 мм и круглой большой выемкой сделать на нем 10 неглубоких пометок. Смазать пласт яйцом, положить посередине каждой пометки ½ ст. ложки повидла, джема или густого варенья, а сверху накрыть вторым пластом, приготовленным из другой половины теста. Верхний пласт слегка прижать пальцами вокруг начинки и выемкой вырезать пряники так, чтобы в каждом из них горка повидла оказалась посередине. Пряники выпекать на сухом противнике 10–13 мин при температуре 200–220° С. После выпечки и охлаждения облить пряники из ложки согретой помадой. Заглазированные помадой пряники положить на чистый противень и подсушить около плиты в течение 30–40 мин.

## 588. Пряники со сметаной

Для 800—900 г пряников: 3 стакана муки \* 1½ стакана сахарного песку \* ¾ стакана сметаны \* 1 яйцо \* ½ чайной ложки пряностей \* ½ чайной ложки соды.

Рис. 274. Тульский пряник.



Сахар, сметану, яйца и пряности взбивать венчиком в течение 5–6 мин.

Муку перемешать с содой, просеять и перемешать со всеми остальными продуктами до образования однородного теста. Обычно на это требуется 1–2 мин. Готовое тесто разделять и выпекать, как описано в рецепте 571.

## 589. Пряники с шоколадной помадой

Для 20 пряников по 35 г: тесто (по рецепту 571) из 1½ стакана муки \* шоколадная помада (по рецепту 108) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 6–8 мм и выемкой сделать 20 круглых лепешек. Выпекать лепешки на сухом противнике в течение 10 мин при температуре 220–230° С. После выпечки и охлаждения смазать поверхность пряников шоколадной помадой с помощью ложки. Можно насадить пряник на вилку и окунуть в шоколадную подогретую помаду.

## 590. Пряники Тульские и Вяземские

Для 700—800 г пряников: тесто медово-сахарное (по рецепту 571) из 1½ стакана муки \* ½ стакана варенья густого \* или повидла \* или джема \* 1 яйцо для смазки \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Эти пряники делают прямоугольными с начинкой. На каждом прянике надпись: «Тульский» (рис. 274) или «Вяземский». Надпись наносят специальным трафаретом, после чего пряники обжаривают в очень горячих печах для получения отчетливого рисунка и надписи, потом допекают при невысокой температуре, а затем глазируют сахарным сиропом.

В домашних условиях пряники можно приготовить без надписей.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм, разрезать пласт на прямоугольники или сделать круглые лепешки, положить посередине густое варенье и размазать его почти до краев лепешки, края смазать яйцом, сверху варенье накрыть другой лепешкой.

Чтобы варенье не вытекло, прижать края лепешек так, чтобы они прочно склеились. Выпекать пряники 10–12 мин при температуре 240–250° С. Для пряников с рисунком можно использовать вафельные или рифленые скалки. Рисунок наносят на верхние лепешки,



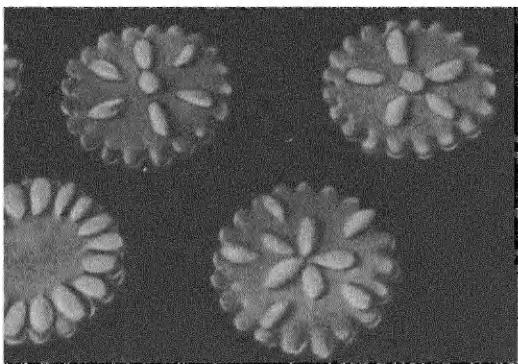


Рис. 275. Пряники фигурные с миндалем перед выпечкой.

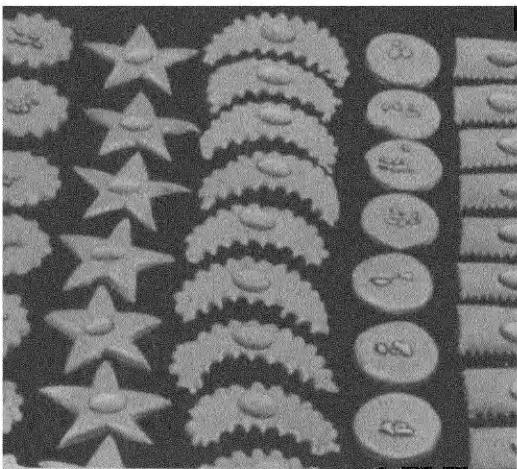
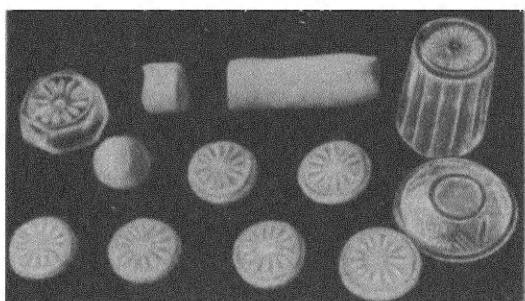


Рис. 276. Пряники Хонигкухен.

Рис. 277. Формовка ванильных пряников из теста.



прежде чем накрыть ими лепешки с вареньем. Испеченные пряники глазировать сахарным сиропом (рецепт 110).

### 591. Пряники фигурные с белковой рисовальной массой

Для 10 пряников по 100 г: пряничное тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 яичный желток \* белковая рисовальная масса (по рецепту 228) из  $\frac{1}{2}$  яйца.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 6–8 мм и с помощью выемок, ножа, резцов разделать на всевозможные фигуры. Положить их на слегка смазанный жиром противень и смазать поверхность яичным желтком. После выпечки в течение 12–15 мин при температуре 210–220° С и охлаждения украсить пряники белковой рисовальной массой.

Белковую рисовальную массу можно подкрасить в любой цвет. Через 5–6 ч рисовальная масса затвердеет, и пряники можно будет положить один на другой.

### 592. Пряники фигурные с миндалем

Для 1 кг пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 яйцо для смазки \*  $\frac{3}{4}$  стакана миндаля.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4–6 мм. Ножом или фигурными выемками сделать из пласта разные фигурки, положить их на смазанный жиром и обрызганный водой противень. Поверхность пряников смазать яйцом и украсить каждую фигурку половинками миндаля (рис. 275). Выпекать пряники 6–8 мин при температуре 220–230° С.

### 593. Пряники Хонигкухен

Для 700 г пряников: 2 стакана муки \*  $\frac{3}{4}$  стакана меда \* 100 г масла сливочного \* 2 яйца \*  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля для украшения \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки корицы \*  $\frac{1}{10}$  чайной ложки гвоздики \*  $\frac{1}{10}$  чайной ложки имбиря \*  $\frac{1}{10}$  чайной ложки перца \*  $\frac{1}{8}$  чайной ложки кардамона \*  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды.

Все пряности просушить, мелко растереть и просеять. Муку перемешать с содой и просеять. Масло размять, мед, если окристаллизовался, немножко подогреть до растворения

кришталликов и охладить. Мед, масло, яйца и пряности хорошо перемешать, добавить муку и в течение 1–2 мин замесить тесто, которое охладить и раскатать в пласт. Вырубить выемками разные фигурки (рис. 276), положить на смазанный маслом противень, смазать их желтком, украсить миндалем и в течение 10–15 мин выпекать при температуре 210–220° С.

### 594. Пряники цукатные

Для 1100 г пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* 1 стакан цукатов \* сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Взять готовые цукаты или фрукты из варенья. Нарубить цукаты на мелкие кусочки и добавить в тесто перед замесом.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7–8 мм, разрезать пласт ножом на мелкие четырехугольники, положить их на сухой противень и выпекать 8–10 мин при температуре 220–230° С. После выпечки заглазировать пряники сахарным ароматизированным сиропом, как описано в рецепте 110.

### 595. Пряники шоколадные

Для 900 г пряников: 3 стакана муки \* 1½ стакана сахарного песку или меда \* 3 чайные ложки какао порошка \* 1 чайная ложка соды \* 100 г масла \* 4 яйца \* 1 чайная ложка пряностей.

Сахар или мед, масло, пряности и какао порошок растирать лопаточкой в течение 5–6 мин, затем, продолжая растирать, добавить постепенно яичные желтки; слегка перемешать массу с крепко взбитыми белками, добавить муку, предварительно смешав ее с содой, и опять слегка перемешать до получения однородного теста, которое разделять и выпекать, как описано в рецепте 571.

### 596. Пряничная мелочь

Для 600 г пряников: 2 стакана муки \*  $\frac{2}{3}$  стакана сахарного песку \* 50 г маргарина \*  $\frac{1}{3}$  стакана воды \* 2 ст. ложки меда \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды \*  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы.

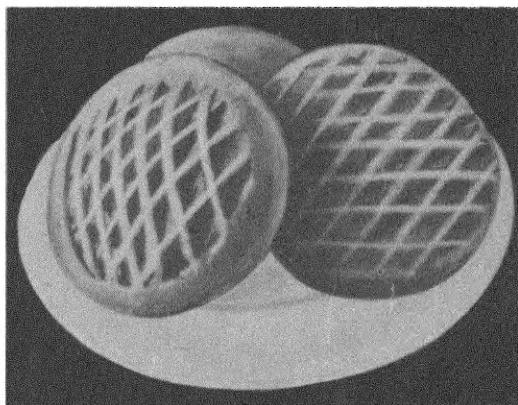


Рис. 278. Ванильные пряники.

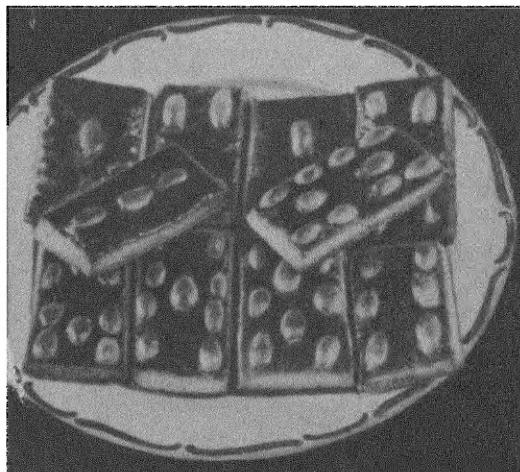
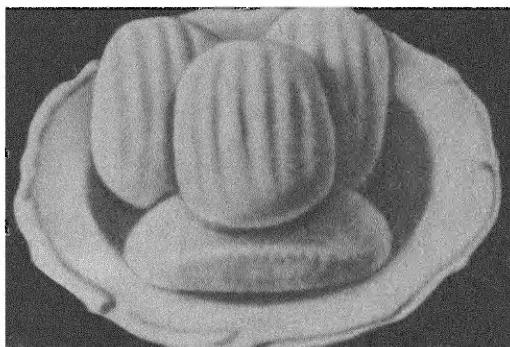


Рис. 279. Лимонные пряники.

Рис. 280. Пряники Спортивные.



Муку с содой и корицей перемешать, просеять через сито. Сахар, воду и мед нагреть до растворения сахара и охладить до комнатной температуры; затем добавить маргарин, все продукты смешать и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6–8 мм и выемками сделать разные мелкие фигурки. Положить их на сухой противень и выпекать 8–10 мин при температуре 210–220° С.

## 597. Пряничные полоски с вареньем

Для пряничных полосок общей массой около 1200 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки \* около 1 стакана варенья густого \* 1 яйцо для смазки.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, разрезать его на полоски шириной 6–7 см. Половину полосок положить на слегка смазанный жиром противень на расстоянии 1,5–2 см одну от другой; затем смазать их яйцом и положить посередине вдоль полоски густое варенье, сверху наложить другую полоску и прижать ее по краям к нижней полоске. Поверхность полоски смазать яйцом.

После выпечки в течение 10–12 мин при температуре 200–210° С и охлаждения разрезать полоску на пряники любой величины.

## 598. Сырцовые пряники ванильные и мятные

Для 700—800 г пряников: 3 стакана муки высшего сорта \* 5 г ванильного сахара или 3—5 капель мятной эссенции \* ½ чайной ложки соды питьевой \* 1¼ стакана сахарного песку \* ½ стакана воды \* 1 яйцо.

Муку перемешать с содой и просеять. Сахар с водой довести до кипения и уварить до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). Охладить сироп до комнатной температуры, добавить к нему ванильный сахар (или эссенцию), яйцо и муку с содой и перемешивать в течение 3–4 мин до получения однородного теста. Тесто сформовать в мелкие шарики (величиной с фасоль), положить на слегка смазанный маслом противень и выпекать 5–7 мин при температуре 180–200° С.

Можно также сделать из теста более крупные шарики (величиной со сливы), положить их на противень (рис. 277) и нажимом вилки крест-накрест или дном солонки либо стакана нанести на поверхность теста рисунок.

Тесто можно раскатать в пласт толщиной 1 см, отделать поверхность пластика вафельной скакой, а затем круглой выемкой вырубить пряники (рис. 278).

Выпекать пряники в течение 6–8 мин при температуре 190–210° С. Готовые ванильные пряники должны иметь белую окраску.

## 599. Сырцовые пряники лимонные

Для 800 г пряников: 3 стакана муки высшего сорта \* 1¼ стакана сахарного песку \* ½ чайной ложки питьевой соды \* 1 лимон \* ¼ стакана воды \* 1 яйцо.

Вымыть лимон и растереть на терке, удалив семена. Сахар с водой уварить до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). Полученный сироп охладить до комнатной температуры, перемешать с яйцом и лимонным пюре. В последнюю очередь добавить муку, перемешанную с содой, и быстро замесить тесто, чтобы оно не сделалось плотным.

Разделать пряники так же, как ванильные, или сформовать овальные фигурки наподобие лимона (рис. 279), затем палочкой или вилкой нанести рисунок.

## 600. Спортивные пряники с миндалем

Для 700—800 г пряников: 2 стакана муки \* 50 г масла \* 1½ стакана сахарного песку \* 2 ст. ложки меда \* 1 яйцо \* 2 ст. ложки молока \* ½ лимона \* ½ чайной ложки соды \* ½ чайной ложки корицы \* ½ мускатного ореха \* 4 шт. гвоздики \* 1 яйцо для смазки \* ½ стакана миндаля для украшения.

Нагреть мед с сахаром. Когда сахар растворится, прибавить масло, молоко, растертые корицу, мускатный орех и гвоздику, лимонную цедру и лимонный сок.

Размешать массу, охладить до комнатной температуры, добавить яйцо и муку с содой, тщательно размешать, раскатать в пласт толщиной 5–7 мм, разрезать на прямоугольники, положить на противень, смазать яйцом и расположить на поверхности теста очищенный миндаль. Выпеченные пряники изображены на рис. 280.



---

**Роберт Петрович Кенгис**

**ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ,  
ПЕЧЕНЬЯ, ПРЯНИКОВ,  
ПИРОГОВ**

Редактор С. М. Зябрева

Художник Е. К. Селикова

Фотографии С. А. Седлера

Художественный редактор Н. И. Матюшина

Технический редактор Т. С. Пронченкова

Корректор В. Б. Грачева

ИБ № 1396

Сдано в набор 25.01.79. Подписано в печать  
18.09.80. Формат 70×90 $\frac{1}{16}$ . Бумага офсетная  
№ 2. Гарнитура Таймс. Печать офсет. Объем  
15 п. л. Усл. п. л. 17,55. Уч.-изд. л. 22,27.  
Тираж 600 000 экз. (2-й завод 230 001–295 000  
экз). Заказ 82. Цена 2 р. 20 к.

Издательство «Легкая и пищевая промышленность», 113035, Москва, М-35, 1-й Кадашевский пер., д. 12.

Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.

