

Составитель
Лия Алп

Сладкая выпечка



Лия Алп

Сладкая выпечка

«Издательские решения»

Алп Л.

Сладкая выпечка / Л. Алп — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-962207-5

Тридцать простых и вкусных рецептов сладкой выпечки. Печенья, торты, пироги и кексы для праздников и повседневной жизни.

ISBN 978-5-44-962207-5

© Алп Л.
© Издательские решения

Содержание

1.ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ	6
2.ПЕЧЕНЬЕ КУНЖУТНОЕ	7
3.ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ	8
4.ПЕЧЕНЬЕ МИШКА С ОРЕШКОМ (ИЗЮМОМ)	9
5.ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ КОЛЬЦО	10
6.ПЕЧЕНЬЕ ПОЦЕЛУЙ В ДИАФРАГМУ	11
7.ПЕЧЕНЬЕ ИМБИРНОЕ	12
8.ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ	14
9.ПЕЧЕНЬЕ САХАРНЫЕ ОБЛАКА	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Сладкая выпечка

Составитель Лия Алп

ISBN 978-5-4496-2207-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ:

СОСТАВ:

Белок яичный – 1 шт.

Сахарная пудра – 150—200 гр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вмешать сахарную пудру в яичный белок до получения однородной массы.

Добавить красители по необходимости.

1. ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ

СОСТАВ:

Мука миндальная – 120 гр.

Мука пшеничная – 30 гр.

Белок яичный – 3 шт.

Сахар-песок – 230 гр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В яичные белки вмешать миндальную муку и сахарный песок.
- Смесь поставить на медленный огонь ~36С до растворения сахара.
- Снять смесь с плиты. Добавить пшеничную муку. Перемешать до однородности. Остудить.
- Бумагу для выпечки смазать сливочным маслом, присыпать пшеничной мукой.
- Выложить ложкой круги теста диаметром 4—5 см. на расстоянии ~ 3см. друг от друга (При выпекании печенья немного расплзутся).
- Выпекать при температуре 180С 15—17 минут.

2. ПЕЧЕНЬЕ КУНЖУТНОЕ

СОСТАВ:

Кунжут белый – 160 гр.
Мука пшеничная – 70 гр.
Сахар-песок – 100 гр.
Яйцо куриное – 1 шт.
Масло сливочное – 60 гр.
Сок лимона – 2 чайные ложки.
Соль – $\frac{1}{4}$ чайной ложки.
Сахар ванильный – 1 чайная ложка.
Разрыхлитель теста – $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Обжарить кунжут до золотистого цвета.
- Смешать муку, разрыхлитель и соль.
- В отдельной посуде растереть масло с сахаром и ванильным сахаром.
- Добавить яйцо и сок лимона.
- Мешать до растворения сахара.
- Мучную смесь (2) добавить в масляно-яичную (3).
- Перемешать до однородности.
- Добавить кунжут. Перемешать.
- Выложить на пергамент на расстоянии друг от друга (при выпекании расплзаются).
- Выпекать при температуре 180С 10—15 минут.

3.ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

СОСТАВ:

Мука пшеничная – 175 гр.
Мука овсяная – 75 гр.
Масло сливочное – 80 гр.
Сахар-песок – 180 гр.
Ванильный сахар – 3 гр.
Корица молотая – 1 чайная ложка.
Сада – ½ чайной ложки.
Соль – ½ чайной ложки.
Вода – 75 мл.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешать муку, соду и соль.
- В отдельной посуде масло растереть с сахаром, ванильным сахаром и корицей.
- Соединить масляную (2) и мучную (1) смесь.
- Добавить воду. Замесить тесто.
- Разделить тесто на шарики. Сформировать из шариков лепешки.
- Выложить на пергаментную бумагу (при выпекании расползаются).
- Выпекать при температуре 200С 15 минут.

4. ПЕЧЕНЬЕ МИШКА С ОРЕШКОМ (ИЗЮМОМ)

СОСТАВ:

Масло сливочное – 120 гр.
Мука пшеничная – 200 гр.
Желток яичный – 2 шт.
Сахар-песок – 70 гр.
Сахар ванильный – 8 гр.
Миндальные орехи или изюм.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Масло, сахар и ванильный сахар – взбить.
- Добавить желтки. Перемешать.
- Добавить муку. Замесить тесто.
- Готовое тесто накрыть и оставить в холодильнике на 30 минут.
- Тесто достать из холодильника. Раскатать. Вырезать специальной формой фигурки мишек. Проткнуть глазки и носик зубочисткой. Положить на животик миндальный орешек или изюм. Обхватить лапками.
- Выпекать при температуре 180С 8—12 минут.

5. ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ КОЛЬЦО

СОСТАВ:

Масло сливочное – 200 гр.
Сахар-песок – 125 гр.
Сахар ванильный – 1 чайная ложка.
Яйцо куриное – 1 шт.
Разрыхлитель теста – ¼ чайной ложки.
Соль – ¼ чайной ложки.
Мука пшеничная – 375 гр.
Арахис – 100 гр.
Белок яичный – 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Масло, сахар и ванильный сахар взбить до образования «крема».
- Добавить яйцо.
- Вмешать в смесь муку с разрыхлителем.
- Тесто накрыть, оставить в холодильнике на 30—40 минут.
- Арахис обжарить. Нарубить (не очень мелко).
- Тесто раскатать толщиной ~6—7 мм. Вырезать круги. Внутри каждого круга вырезать серединку так, чтобы получилось «кольцо».
- Смазать печенье слегка взбитым белком. Окунуть смазанной стороной и измельченный арахис.
- Выложить на пергамент. Выпекать при температуре 180С 15 минут.

6.ПЕЧЕНЬЕ ПОЦЕЛУЙ В ДИАФРАГМУ

СОСТАВ:

Белки яичные – 2 шт.
Сахар-песок – 100 гр.
Какао-порошок – 1 столовая ложка.
Горький шоколад – 50 гр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Белки и сахарный песок взбить миксером до жестких пиков.
- Добавить какао. Взбить.
- В полученную массу ложкой аккуратно вмешать 50 гр. Тертого горького шоколада.
- Выложить ложкой на пергамент.
- Выпекать при температуре 150С ~25 минут.

7.ПЕЧЕНЬЕ ИМБИРНОЕ

СОСТАВ:

Мед – 2 столовые ложки.
Яйцо куриное – 1 шт.
Масло сливочное – 100 гр.
Сахар-песок – 100 гр.
Мука пшеничная – 300 гр.
Имбирь тертый – 1 чайная ложка (или молотый – 2 чайные ложки).
Корица молотая – 1 чайная ложка.
Гвоздика – 5—6 шт. Растолочь.
Разрыхлитель теста – 2 чайные ложки.
Какао порошок – 1 чайная ложка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешать муку, разрыхлитель, корицу, какао, гвоздику, имбирь.
- В отдельной посуде растереть масло с сахаром. Добавить яйцо и мед.
- Добавить мучную смесь (1) в масляно-яичную (2). Замесить тесто.
- Раскатать. Вырезать фигурки. Выложить на пергамент.
- Выпекать при температуре 180С 10—15 минут.



8. ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ

СОСТАВ:

Масло сливочное – 30 гр.
Яйцо куриное – 1 шт.
Сахар-песок – 100 гр.
Мед – 1 столовая ложка.
Сода $\frac{1}{4}$ чайной ложки.
Мука пшеничная – 200 гр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Масло и мед поставить на водяную баню. Довести до жидкого состояния.
- Не снимая с водяной бани вмешать в массу сахар, яйцо и соду. Оставить на водяной бане до растворения сахара. ~5 минут.
- Снять смесь. Слегка остудить. Добавить муку. Замесить тесто.
- Тесто оставить в холодильнике на 10 минут.
- Достать из холодильника. Раскатать толщиной ~0.5 мм.
- Сформировать печенье. Выложить на пергамент.
- Выпекать при температуре 180С 5—7 минут.



9.ПЕЧЕНЬЕ САХАРНЫЕ ОБЛАКА

СОСТАВ:

Мука пшеничная – ½ стакана (стакан 200 мл).

Сахарная пудра – ½ стакана.

Масло сливочное – 70 гр.

Белки яичные – 2 шт.

Сахар ванильный – 1 чайная ложка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Масло взбить с сахарной пудрой ~3 минуты.
- Добавить белки по одному за раз.
- В полученную смесь ввести муку и ванильный сахар.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.