

Youtube-канал Yuliya Small 1 340 000 подписчиков

Юлия Смолиговец
© yuliya_small

Вкус
праздника

#Рецепты Рунета

Юлия Смолиговец

Вкус праздника

«Издательство АСТ»

2021

УДК 641.5
ББК 36.997

Смолиговец Ю. Н.

Вкус праздника / Ю. Н. Смолиговец — «Издательство АСТ»,
2021 — (#Рецепты Рунета)

ISBN 978-5-17-118746-0

Какой праздник на вкус? Пахнет ли он корицей, сладкой выпечкой или шоколадом? Согласитесь, зайти домой и почувствовать, что из кухни доносится аромат чего-то невероятно вкусного: свежее испеченного медового торта или имбирного печенья, – вот что переполняет счастьем, вызывает улыбку и пробуждает аппетит... Если вы всегда мечтали приготовить торт как в модной кофейне или порадовать близких изысканным десертом, но боялись, что у вас не выйдет, то это книга специально для вас! Юлия Смолиговец – автор кулинарного блога Yulia Small на Youtube (более 1,3 млн. подписчиков) поможет вам научиться вкусно готовить все те сладкие сюрпризы для праздничного стола, что не оставят ваших близких равнодушными. Но не забывайте и себя баловать! Пусть теперь каждый день у вас будет праздником! В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-118746-0

© Смолиговец Ю. Н., 2021
© Издательство АСТ, 2021

Содержание

От автора	6
Печенье	7
Чуррос	7
Имбирное печенье	9
Мятное мраморное печенье	11
Мраморное печенье красный бархат	13
Мраморное печенье кофейный шоколад	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15



Юлия Смолиговец

Вкус праздника

*Посвящается моей семье. Чтобы мы как можно чаще собирались
все вместе за праздничным столом!*

© Смолиговец Ю.Н., текст, фото

© ООО «Издательство АСТ»

От автора

Если Вы спросите, какое мое любимое время в году? Я без сомнений отвечу – предновогодняя пора!

Елка наряжена, гирлянды искрятся яркими огоньками, свежее испеченное ароматное печенье разложено по подарочным коробочкам. В доме пахнет глинтвейном, мандаринами и приближающимися праздниками. Волшебные моменты, наполненные счастьем и ожиданием чуда!

В этой книге я собрала для Вас мои любимые рождественские рецепты. Они имеют разный уровень сложности, но вполне доступны для каждого! Вооружитесь кухонными весами, во всех рецептах они Вам непременно понадобятся. Измеряйте с помощью весов не только сыпучие продукты, но и жидкие, ведь для идеального результата нам важна точность во всем. Четко следуйте моим рекомендациям, и у Вас обязательно все получится!

Удивите и порауйте своих родных сладкими сюрпризами на праздники!

Желаю вам чудесного настроения и искренне благодарю за то, что выбрали мою книгу. Надеюсь, она займет почетное место на Вашей книжной полочке.

Ваша Yuliya Small

Печенье

Чуррос



Ингредиенты:

160 г воды

20 г сахара

1/3 ч.л. соли
60 г сливочного масла
100 г муки
2 яйца (1 кат.)
масло для фритюра
50 г сахара
1/2 ч.л. корицы

Приготовление:

1. В сотейнике с толстым дном соединить воду, сахар, соль и сливочное масло, нарезанное на небольшие кубики.

2. На среднем огне, периодически помешивая, довести воду до кипения. Сливочное масло должно полностью растопиться.

3. Как только вода закипит, снять сотейник с огня и в один прием всыпать заранее просеянную муку. Быстро перемешать массу силиконовой лопаткой – заварить муку до однородности теста.

4. Вернуть сотейник на плиту, огонь минимальный. Постоянно помешивая лопаткой, просушить тесто пару минут.

5. Снять с огня и вымешать еще немного, чтобы температура немного упала. По одному добавлять яйца, каждый раз вымешивая до однородного, гладкого состояния.

При добавлении яйца тесто будет расслаиваться, но по мере вымешивания снова собираться в шар.

6. Готовое тесто переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой диаметром 1,5–2 см.

7. Осторожно отсаживать колбаски теста в разогретое масло, длиной около 12 см. Конец удобно отрезать ножницами, предварительно окунув их в масло.

8. Обжарить чуррос на среднем огне до золотистого цвета. Переложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.

9. Когда чуррос немного остынут, обвалять их со всех сторон в сахаре, смешанном с корицей.

Обычно этот десерт подают с различными джемами или с шоколадным соусом.

Ингредиенты для соуса:

50 г сливок (20–30 %)
50 г шоколада (70 %)

10. Шоколад залить горячими сливками, дать постоять минутку и перемешать до однородности.

Имбирное печенье



Ингредиенты:

100 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
щепотка соли
1 яйцо
70 г меда
300 г муки

1 ч.л. молотой корицы
1/2 ч.л. молотого имбиря
1/2 ч.л. соды
щепотка гвоздики
щепотка кардамона
щепотка душистого перца

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. Взбить мягкое сливочное масло с сахарной пудрой и солью до светлого, пышного состояния. Добавить яйцо и еще раз взбить. Влить мед и перемешать.

2. Соединить сухие ингредиенты: просеянную муку, соду, специи, – и перемешать венчиком. Добавить к масляно-яичной массе и замесить тесто.

Готовое тесто будет мягким и немного липковатым, но дополнительную муку добавлять не следует.

3. Тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник минимум на 1 час. В холодильнике сливочное масло замерзнет, тесто станет более плотным и с ним будет удобно работать.

Готовое тесто можно хранить в холодильнике до двух недель.

4. Охлажденное тесто достать и дать ему немного согреться при комнатной температуре, раскатать толщиной около 5 мм и вырезать печенье с помощью формочек или вырубков. Обрезки теста собрать в шар и вновь убрать в холодильник.

5. Выпекать печенье при температуре 180 °С (верх/низ) примерно 5–7 минут в зависимости от размера. Печенье должно немного подрумяниться.

6. Полностью остудить печенье на решетке и по желанию украсить белковой глазурью ([рецепт](#)).

Готовое печенье может храниться очень долго в герметичной баночке.

Имбирное печенье для меня – неотъемлемый символ праздника. Именно с него у нас всегда начинается подготовка к Новому году. Предлагаю и Вам сделать выпечку и украшение имбирного печенья ежегодным семейным ритуалом!

Мятное мраморное печенье



Ингредиенты:

220 г муки
180 г сахарной пудры
10 г разрыхлителя
щепотка соли
1 яйцо
5 веточек мяты

60 г шпината
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, сахарную пудру, добавить соль и разрыхлитель. Перемешать венчиком.

2. Свежую мяту промыть, оборвать листочки. В чаше соединить яйцо, шпинат (свежий или размороженный), листья мяты и пробить погружным блендером.

3. К сухим ингредиентам влить жидкие и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.

5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик обваливать в сахарной пудре.

Слой пудры должен получиться достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

7. Выпекать при температуре 190 °С (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

8. Готовое печенье охладить на решетке и хранить герметично.

Мраморное печенье красный бархат

Ингредиенты:

210 г муки
170 г сахарной пудры
8 г какао порошка
10 г разрыхлителя
1/2 ч.л. корицы
щепотка соли
1 яйцо
40 г молока
1 ч.л. красного красителя
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, какао, сахарную пудру, добавить соль, корицу и разрыхлитель и перемешать венчиком.

2. В отдельной чаше соединить яйцо, молоко и пищевой гелевый водорастворимый краситель. Перемешать до однородности или пробить погружным блендером.

3. К сухим ингредиентам влить жидкие и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.

5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик обваливать в сахарной пудре.

Слой пудры должен получиться достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

7. Выпекать при температуре 190 °C (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

8. Готовое печенье охладить на решетке и хранить герметично.

Мраморное печенье кофейный шоколад

Ингредиенты:

160 г муки
180 г сахарной пудры
50 г какао порошка
10 г разрыхлителя
щепотка соли
2 яйца
6 г растворимого кофе
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, какао, сахарную пудру, добавить соль и разрыхлитель. Перемешать венчиком.

2. В отдельной чаше соединить яйца с растворимым кофе и немного взбить до однородности.

3. К сухим ингредиентам влить яйца с кофе и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.

5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик обваливать в сахарной пудре.

Слой пудры должен получиться достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

7. Выпекать при температуре 190 °С (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

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.