

Илья Мельников

Блины, блинчики, оладьи



Илья Валерьевич Мельников
Блины, блинчики, оладьи
Серия «Кулинария»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184250

Содержание

Блины славянские	4
Блины молочные	5
Блины царские	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Илья Мельников

Блины, блинчики, оладьи

Блины славянские

Продукты: 700 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 8 яиц, соль по вкусу.

Для приготовления блинов необходимо сметану, желтки и соль взбить до получения густой пены, затем во взбитую массу всыпать муку, просеивая ее через ситечко. Добавить взбитые в стойкую пену белки, перемешать сверху вниз до полной однородности теста. Печь блины на раскаленной, смазанной маслом сковородке. Подавать блины с вареньем, джемом, сахарной пудрой, а также икрой, лососиной.

Блины молочные

Продукты: 400 г пшеничной муки, 5 яиц, 1 л молока, сахар и соль по вкусу.

Яйца, сахар, соль и почти стакан молока тщательно взбить, затем влить оставшееся молоко, просеять муку, быстро замесить однородное тесто. Разливать тонким слоем на раскаленную, смазанную маслом сковородку, обжаривать с двух сторон.

Блины царские

Для опары: 600 г пшеничной муки, 50 г дрожжей, 0,6 л молока.

Для теста: 5 яичных желтков, 150 г сливочного масла, 600 г пшеничной муки, 250 г сливок, 5 яичных белков, сахар, соль по вкусу.

Тесто для царских блинов содержит много сдобы и готовится в три приема, потому что в противном случае дрожжи не смогут «поднять» столько сдобы. Сначала необходимо приготовить опару из теплого молока, дрожжей и муки. Дать опаре выбродиться. Когда она поднимется, добавить растертые в однородную массу желтки со сливочным маслом, сахаром и солью. Затем просеять через сито муку, тщательно перемешать тесто, поставить его в теплое место для брожения на 40 минут. Когда тесто поднимется, ввести порознь взбитые в стойкую пену белки и сливки, перемешать тесто сверху вниз и через 10 минут выпекать блины на горячей, смазанной маслом сковородке.

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.