

Илья Мельников

Вкусные пирожные



Илья Валерьевич Мельников

Вкусные пирожные

Серия «Кулинария»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184236

Аннотация

Не многие хозяйки радуют семью пирожными домашней выпечки, хотя затраты времени и продуктов на их изготовление ничуть не больше, чем на торт, не говоря уже о пирожках. Предлагаемые в этой книге рецепты пирожных подтверждают сказанное. Испытайте два-три рецепта и, кто знает, может быть Вы попадете на свое «фирменное» изделие.

Содержание

Пирожное кофейное	4
Бисквитное пирожное с вареньем	6
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Вкусные пирожные

Пирожное кофейное

Продукты: мука 1 стакан, сахарная пудра 1 стакан, яйца 6 шт, 6%-ный уксус 0,5 столовой ложки.

Для кофейного крема: белки яиц 6 штук, сахар 3,5 стакана, масло сливочное 250 г, кофе в порошке и ванилин по вкусу.

Для кофейной глазури: сахар 1,5 стакана, вода 250 г, 6%-ный уксус 0,5 столовой ложки.

Для приготовления пирожного необходимо взбить желтки с сахарной пудрой в пышную массу, добавить уксус, на массу положить муку и взбитые белки, осторожно вымешать и выложить на противень, выстланный смазанной маслом бумагой, разровнять и выпекать в духовке со средним жаром. Готовый бисквит остудить, разрезать по горизонтали на два пласта, сбрызнуть каждый пласт некрепким сладким кофе, положить $\frac{2}{3}$ всего крема, накрыть верхним пластом и покрыть глазурью. Когда глазурь застынет, разрезать пласт на квадратные пирожные и через узорную трубочку украсить оставленным кремом.

Приготовление кофейного крема.

Для приготовления кофейного крема нужно размешать белки с сахаром, поставить на паровую баню и взбить в крутую пену. Снять с огня и остудить до температуры парного молока, добавить по одной столовой ложке растертого масла, смешанного с растворимым кофе и ванилином.

Приготовление глазури.

Из сахара и подкисленной воды сварить сироп, залить им растворимый кофе и хорошенько перемешать.

Бисквитное пирожное с вареньем

Продукты: мука пшеничная 250 г, яйца 10 штук, сахар 250 г, сахар для сиропа 0,5 стакана, сок из половины лимона, варенье 1 стакан, глазурь, помадка.

Приготовление бисквитного теста.

Яйца отбить в миску, добавить 2 столовые ложки (50 г) сахара на каждое яйцо и взбивать, пока пена не станет светлой и не загустеет. Тогда добавить муку и слегка перемешать до получения однородного теста. Приготовление теста вручную требует много времени. Целесообразнее для этого использовать миксер.

Приготовление глазури.

Продукты: яичный белок 1 штука, сахарная пудра 1 стакан, лимонный сок или разведенная лимонная кислота (для устойчивости глазури) 10 капель.

Белок отделить от желтка и взбить его спиралькой, миксером или венчиком в миске до увеличения белка в 4 раза. При взбивании белка постепенно небольшими порциями всыпать сахарную пудру, затем добавить кислоту или сок лимона (если нет сока и кислоты, можно капнуть 5 капель столового уксуса). Глазурь растирать до тех пор, пока она не станет белой и пышной. При желании ее можно подкрасить в нужный цвет. В глазурь, кроме того, можно ввести какао, шоколад, процеженный клюквенный сок и т. д. Глазурь ис-

пользуется для отделки.

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.