

Моя кулинарная библиотечка



Эклеры

и

другие

домашние

пирожные

Эклеры
с.11

Трубочки
с кремом
из сливок
с.45



Эклеры и другие домашние пирожные

Серия «Моя кулинарная библиотечка»

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=650685

Эклеры и другие домашние пирожные: Эксмо; Москва; 2011

ISBN 978-5-699-45934-6

Аннотация

Эклеры с бананово-йогуртным кремом, заварные пирожные, миндальные ежики, яблочное безе, слоеные язычки, пирожные с миндалем и какао, ванильный соус для профитролей... у сладкоежек буквально голова пойдет кругом от такого количества потрясающе вкусных рецептов! Точно указанные пропорции продуктов, подробное описание процесса приготовления гарантируют превосходный результат!

Содержание

Приготовление заварного теста	5
Приготовление пресного слоеного теста	7
Приготовление скороспелого слоеного теста	10
Приготовление песочного теста	11
Приготовление бисквитного теста с подогревом	13
Приготовление бисквитного теста без подогрева	15
Приготовление масляного бисквита	16
Приготовление белкового теста	18
Эклеры	19
Рецепт профитролей (эклеров)	19
Эклеры с пикантной сырной начинкой	20
Эклеры со сметанным кремом	21
Эклеры с бананово-йогуртовым кремом	22
Эклеры со сливками, кремом и смородиной	23
Эклеры с миндальным кремом	24
Эклеры с творогом	26
Профитроли с копченым лососем	27
Пирожные «Эклер»	28
Заварные пирожные	29
Заварные пирожные «Шу»	30
Пирожное заварное со взбитыми сливками или кремом	31
Пирожные	32

Миндальные ежики	32
Пирожное с фруктами в сахаре	33
Пирожные «Картошка»	34
Пирожные песочные десертные	35
Пирожное шоколадное	36
Полупесочные пирожные на растительном масле	38
Пирожные яблочные	40
Пирожные «Наполеон»	42
1-й вариант	42
2-й вариант	42
Слоеные язычки	45
Пирожные песочные с заварным кремом	46
Пирожные песочные	47
Песочное пирожное с фруктовой начинкой	48
Пирожные песочные под белковым кремом	49
Рожки из рубленого слоеного теста	50
Птифуры в сиропе	51
Пирожные медовые	52
Пирожные слоеные	53
Пирожные бисквитно-кремовые	54
Бисквитное пирожное с вареньем	55
Пирожные пестрые	56
Пирожные плетенки с фруктовой начинкой	57
Конец ознакомительного фрагмента.	58

Эклеры и другие домашние пирожные

Приготовление заварного теста

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

На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, затем нагревают в течение 1–2 минут.

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 комков. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше, чем указано в рецептуре. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.

Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик диаметром 10–15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигурки.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира.

Заварные изделия нужно выпекать 30–40 минут при тем-

пературе 180–200 °С. Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий образуются большие полости.

Приготовление пресного слоеного теста

Для приготовления пресного слоеного теста в него добавляют лимонную кислоту или уксус из расчета 1 ч. ложка 30 %-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков, улучшающих качество изделий, яйцо или яичные желтки вливают в стакан, добавляя в него воду до установленного рецептом уровня. Соль и кислота улучшают не только вкус изделия, но и эластичность его (при раскатке тесто лучше растягивается на тонкие пласты).

Изделия, приготовленные из более жирного теста, значительно нежнее и вкуснее.

Наливают в миску воду (столько, сколько предусмотрено в рецепте) или воду вместе с яйцом, добавляют кислоту, затем насыпают соль и, когда соль растворится, всыпают просеянную муку. Деревянной лопаточкой или рукой замешивают тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции. Если мука поглощает много воды, надо добавить в тесто еще воды; если тесто получится жидким, следует добавить муки. Тесто месят 5–8 минут до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски, затем скатывают в виде шара, кладут на посыпанный мукой стол, накрыв-

вают салфеткой и оставляют лежать 20–30 минут, чтобы тесто стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои. Если заменить $\frac{1}{4}$ часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится значительно пышнее и вкуснее.

В миске или на столе разминают масло или маргарин до исчезновения комков, добавляют предназначенную на закатку муку и перемешивают ее с маслом. Масло с добавлением муки будет способствовать образованию слоистости теста. Из масла формируют плоскую четырехугольную лепешку. Надрезают тесто ножом крестообразно, подсыпают муку и раскатывают тесто скалкой так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центре пласта кладут заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрывают ее длинными краями пласта и защипывают края лепешки. Полученный «конверт» кладут на стол, посыпанный мукой, опудривают «конверт» мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм; затем сметают с поверхности пласта лишнюю муку и складывают его вчетверо. Тогда образуется закатка с четырьмя слоями масла. Накрывают тесто салфеткой и оставляют на 10 минут, после чего поворачивают закатку, посыпают сверху и снизу мукой, снова раскатывают до толщины 10 мм. Сметают муку и снова складывают закатку вчетверо, в ней образуется 16 слоев масла. Охлаждают тесто, через 20 минут снова раскатывают его и складывают вчетверо, вслед-

ствие чего получается тесто с 64 слоями масла.

После 30-минутного охлаждения раскатывают тесто в пласт, опять складывают вчетверо, в результате чего в тесте будет уже 256 слоев масла.

Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется, так как тонкие его слои могут разорваться.

Наилучшая температура для замеса теста, подготовки масла и помещения, где приготавливают тесто, 15–17 °С.

Чтобы уложенные на противень слои при выпечке не деформировались, противень надо по краям обрызгать водой. Во избежание вздутия пласт теста перед выпечкой следует наколоть ножом.

Яйцом можно смазать только верхнюю поверхность теста.

Пресную слойку выпекают 25–30 минут при температуре 210–230 °С.

Готовность определяют по упругости и цвету, а готовность отдельного пласта – приподниманием угла пласта ножом: у неиспеченного теста угол легко загибается.

Приготовление скороспелого слоеного теста

Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты вместе. В течение 3–5 минут 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 в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить вчетверо (как пресную слойку), еще раз раскатать и сложить вчетверо – тесто готово.

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

Приготовление песочного теста

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

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

Присутствие в тесте большого количества жира обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, что увеличивает пластичность теста, но ухудшает вкус изделий.

Наилучшая температура для теста 15–20 °С. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре свыше 25 °С масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов: такое тесто крошится при раскатке, а изделия получаются очень жесткими.

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

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными

руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпичика. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Из раскатанного теста ножом или выемками делают разные фигурки или переносят тесто на противень с помощью скалки.

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

Песочные изделия выпекают при температуре 230–250 °С до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа.

Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласты, масляными кремами только холодные.

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

Приготовление бисквитного теста с подогревом

При приготовлении этого вида теста в него добавляется картофельный крахмал. При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится.

Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40–50 °С. Во время подогрева смесь непрерывно взбивают металлическим венчиком. Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, взбивая, охлаждают массу до 10–20 °С. При этом объем массы должен увеличиться в 2–3 раза, после чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородной массы.

Водяную баню можно приготовить следующим образом: налить в таз или большую кастрюлю воду и нагреть до 70–80 °С, 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 круглую или квадратную форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой или выстланную бумагой. Форму заполняют на $\frac{2}{3}$ высо-

ты, поверхность разравнивают ложкой или ножом.

Бисквит толщиной 25–40 мм выпекают в течение 35–50 минут при температуре 200–220 °С, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) – 10–20 минут при температуре 200–220 °С. В первые 10–15 минут выпечки не следует переставлять форму с одного на другое место: тесто может стать более плотным. Духовку нагревают еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно выстаиваться перед выпечкой. Готовность выпеченного бисквита можно определить по цвету верхней корочки и по упругости (если после надавливания пальцем на бисквите остается ямочка, значит, он еще не готов). Готовность крупного бисквита определяется деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит, после извлечения из него окажется сухой, то бисквит готов. Если верх бисквита подгорает, его надо накрыть сложенной в 2–4 слоя бумагой, намоченной в воде.

Выпеченный бисквит охлаждают и осторожно вынимают из формы. Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки надо дать бисквиту выстойку не менее 4 часов, а если бисквит намерены промочить ароматизированным сахарным сиропом, то выстойка должна быть не менее 7 часов, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

Приготовление бисквитного теста без подогрева

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

Приготовление масляного бисквита

При приготовлении масляного бисквита в тесто рекомендуется добавлять крахмал.

Масло с сахаром взбивают лопаточкой до побеления, затем, продолжая взбивание, добавляют в 3–5 приемов желтки.

В отдельной кастрюле взбивают охлажденные белки так, чтобы они держались на поднятом венчике.

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 специальных формах, на сковороде или противне.

Формы следует изнутри смазать разогретым маслом, обсыпать мукой и наполнить тестом до $\frac{3}{4}$ их высоты. Толщина размазки теста для пластов не должна превышать 5–7 мм.

Тонкие размазки легко пропекаются, и тесто в них не оседает.

Размазки тоньше 10 мм и мелкие изделия выпекают 10–20 минут при температуре 200–220 °С, а крупные – 35–50 минут при температуре 190–200 °С.

Во время выпечки, особенно вначале, нельзя допускать

сотрясения бисквита, иначе он осядет и будет сырым. Готовность масляного бисквита определяется так же, как и обычного бисквита.

Приготовление белкового теста

Белковое тесто готовится разными способами из яичных белков, в смеси с сахаром и различными ароматическими веществами без муки и с мукой, с подогревом и без подогрева.

От взбивания тесто насыщается воздушными пузырьками, вокруг которых при медленной выпечке тесто затвердевает, и образуется легкое пушистое изделие. Качество изделий во многом зависит от правильности взбивания белков.

Способ приготовления каждого изделия из белкового теста указан в конкретном рецепте.

Эклеры

Рецепт профитролей (эклеров)

Состав: 2–3 яйца, 125 мл молока, 60 г сливочного масла, ½ ч. ложки сахара, 100 г муки, соль на кончике ножа.

В молоко добавить соль, вскипятить, положить кусочки сливочного масла и снова дать закипеть. Как только молоко закипит, всыпать постепенно всю муку и хорошо размешать, чтобы не образовалось комков. Убавить огонь, полученную массу мешать до тех пор, пока не загустеет и не станет блестящей. Снять тесто с огня и сразу же вбить по одному яйцу, непрерывно размешивая, пока масса не станет эластичной. Готовое тесто должно чуть-чуть расплыться.

Чайной ложкой выложить на смазанный маслом и присыпанным тонким слоем муки противень профитроли величиной с перепелиное яйцо. Выпекать на среднем уровне при температуре 200 °С до золотистого цвета. У готовых профитролей срезать макушку или разрезать профитроли на равные половинки.

Эклеры с пикантной сырной начинкой

Состав: Тесто: 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 4 яйца, соль – на кончике ножа. Начинка: 200 г сыра, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка майонеза, ½ ч. ложки молотого тмина, ½ ч. ложки соли, черный перец – по вкусу.

В кастрюле вскипятить воду, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Когда вода с маслом закипит, всыпать муку, постоянно помешивая. Как только образуется гладкая, без комочков, смесь, выключить огонь и по одному вбить яйца. Тщательно перемешать.

Противень выстлать бумагой для выпечки. Теплую смесь высаживать чайной ложкой на бумагу. Перед каждым погружением в тесто смачивать ложку холодной водой.

Выпекать в нагретой до 180 °С духовке 40 минут. Важно не открывать духовку во время выпекания.

Остудить эклеры. Сыр натереть, выдавить чеснок, добавить тмин, соль, перец, майонез. Все тщательно перемешать до образования однородной смеси.

Эклеры надрезать сбоку и наполнить начинкой.

Эклеры со сметанным кремом

Состав: 100 г сливочного масла, 2 стакана воды, 300 г муки, 6 яиц, щепотка соли. Начинка: 100 г сахарной пудры, 500 г сметаны, ванилин – на кончике ножа.

Закипятить сливочное масло с 2 стаканами воды и щепоткой соли, снять с плиты, всыпать муку, растереть, чтобы не было комков, и, помешивая, поддержать на огне 3–4 минуты. Затем тесто охладить, вбить в него по одному 6 яиц, хорошо растереть.

Сформовать из теста пальчики длиной 10 сантиметров, положить их на смазанный жиром противень и поставить в горячую духовку. Через 10 минут уменьшить огонь и печь еще 10 минут.

Холодные пирожные надрезать и заполнить взбитой с сахарной пудрой и ванилином сметаной.

Эклеры с бананово-йогуртовым кремом

Состав: 1 ст. ложка апельсиновой цедры, ½ стакана апельсинового сока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка крахмала, 240 мл йогурта, 1 банан, 1 яйцо.

В небольшой кастрюле смешать апельсиновую цедру, сок, сахар и крахмал. Довести до кипения и варить около 2 минут. Снять с огня и дать немного остыть. Добавить нарезанный маленькими кусочками банан и йогурт. Убрать в холодильник на 2 часа. Взбить яичный белок с 2 ст. ложками сахара в устойчивую пену, добавить в крем и убрать в холодильник еще на час.

В готовых эклерах сделать надрез, наполнить кремом.

Эклеры со сливками, кремом и смородиной

Состав: 150 мл молока, 1 стакан сливок, 25 г маргарина, 75 г муки, 2 яйца, 200 г красной смородины, 3 ст. ложки сахара, щепотка соли.

В молоко положить маргарин и соль, смесь довести до кипения, всыпать просеянную муку и деревянной ложкой месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отделяться от посуды. Снять с огня и сразу же вбить первое яйцо, второе разбить в охлажденное тесто. Противень чуть смочить водой и выдавить на него кулинарным шприцем 6 маленьких шариков. Выпекать в течение 30 минут в духовом шкафу при 220 °С и еще 5 минут при открытой дверце шкафа. Эклеры достать из духовки, остудить и сделать на них разрезы. Смородину промыть, отделить ягоды от плодоножек и посыпать сахаром. Сливки взбить в густую пену. Эклеры заполнить ягодами.

Эклеры с миндальным кремом

Состав: Тесто: 3 яйца, ½ стакана воды, 4 ½ ст. ложки сливочного масла, 1 ½ ст. ложки сахара, ¾ стакана муки, 3 ст. ложки какао. Крем: 2 стакана кокосовой стружки, ½ стакана концентрированного молока, ½ стакана измельченного жареного миндаля. Глазурь: 300 г молочного шоколада, 240 мл сливок 30 %-ной жирности, 1 ст. ложка кукурузного сиропа (светлого).

Разогреть духовку до 200 °С. В небольшой миске слегка взбить яйца. В кастрюле в кипящей воде с сахаром растопить сливочное масло. Снять кастрюлю с огня, всыпать смешанную с какао муку. Быстро размешать. Вернуть кастрюлю с тестом на плиту и размешивать деревянной ложкой 20–30 минут. Снять кастрюлю с огня и добавить яйца. Должно получиться мягкое блестящее тесто, которое легко отстает от стенок кастрюли.

Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить полоски длиной 4–5 см на смазанный маслом противень. Выпекать 20 минут. Остудить готовые эклеры на решетке.

Приготовить крем: смешать кокосовую стружку с миндалем, влить концентрированное молоко. Хорошо размешать.

Для глазури растопить шоколад. В небольшой кастрюле смешать сливки с кукурузным сиропом, добавить растопленный шоколад и размешать.

Разрезать эклеры пополам (вдоль), наполнить начинкой, смазать глазурью и по желанию украсить целым миндалем. Убрать в холодильник на несколько часов.

Эклеры с творогом

Состав: Творожный крем: 500 г творога, 1 стакан холодного кипяченого молока, 5–6 ст. ложек сахарной пудры, 2 ст. ложки коньяка, тертый шоколад и ванильный сахар по вкусу.

Для заварного теста взять рецепт эклеров со сливками, кремом и смородиной. Готовое тесто переложить в кондитерский мешочек с большой круглой или зубчатой трубочкой и отсадить в виде полосок длиной 10–12 см на противень, покрыть бумагой для выпечки. Выпечь, затем охладить. Творог растереть, влить молоко или сливки, добавить сахарную пудру, ванильный сахар по вкусу и взбивать миксером до тех пор, пока не получится пышная однообразная масса. Влить в нее 1–1,5 ст. ложки коньяка и взбивать еще 2–3 минуты. Переложить получившийся крем в кондитерский мешочек с узкой трубочкой и положить на 20–25 минут в холодильник.

На остывших изделиях сбоку сделать небольшой продольный надрез, начинить охлажденным творожным кремом, посыпать тертым шоколадом и переложить на блюдо или поднос. Осторожно смазать эклеры сверху оставшимся коньяком и посыпать шоколадной крошкой. До подачи держать в холодном месте.

Профитроли с копченым лососем

Состав: Заварное тесто: 25 г сливочного масла, 75 г муки, 2 яйца, жир (для смазывания), мука (для посыпки противня), щепотка соли. Начинка: 200 г копченого лосося, 100 г сливочного сыра, 50 г масла, зелень.

Приготовить заварное тесто по рецепту профитролей. Охладить его до 60–70 °С. Готовое тесто разложить ложкой в виде небольших булочек на слегка смазанный маслом противень. Расстояние между профитролями должно быть 2–3 см. Выпекать при 200–210 °С в течение 20–25 минут, затем нагрев уменьшить до 100 °С и подсушить профитроли, чтобы они не осели. Охладить.

Измельчить лосось и взбить в миксере с добавлением сливочного сыра и масла до однородной пышной массы.

Срезать верхушки профитролей, заполнить приготовленной начинкой.

Оформить ломтиками лосося и зеленью.

Пирожные «Эклер»

Состав: 1 стакан муки, 80 г масла или маргарина, 6 яиц, ¼ ч. ложки соли, ⅔ стакана воды или молока. Крем: может быть любой – масляный, белковый, заварной и т. д. Сметанный крем: 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки сметаны, 5 г ванильного сахара.

Приготовить заварное тесто. Приготовленное тесто отсадить на противень в виде длинных палочек. Противень должен быть смазан очень тонким слоем жира. Выпекать 30–40 минут при температуре 180–200 °С.

Проколоть заостренной палочкой в одном или двух местах боковую поверхность выпеченной заготовки и наполнить полости внутри изделий сливочно-сметанным кремом. Этим же кремом слегка смазать поверхность эклеров и обсыпать крошкой, полученной из сломанных эклеров. Крошку можно перемешать с ½ ч. ложки какао-порошка. Сверху посыпать еще сахарной пудрой.

Для приготовления сливочно-сметанного крема налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду или на лед и взбивать венчиком до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить смесь сахарной пудры с ванильным сахаром и перемешать.

Заварные пирожные

*Состав: 1 стакан муки, 80 г масла или маргарина, 6 яиц, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, $\frac{2}{3}$ стакана молока или воды. **Крем масляный:** 150 г масла сливочного, 6 ст. ложек сгущенного молока.*

Приготовить заварное тесто. Отсадить из корнетика на слегка смазанный жиром противень круглые лепешки. Выпекать 30–40 минут при температуре 160–200 °С. После выпечки срезать верхние части заготовок, заполнить полость кремом, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой.

Заварные пирожные «Шу»

Состав: Тесто: 1 стакан муки, 80 г масла или маргарина, 6 яиц, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, $\frac{2}{3}$ стакана молока или воды. Крем масляный: 150 г масла сливочного, 6 ст. ложек сгущенного молока.

Приготовить заварное тесто. Отсадить из корнетика на слегка смазанный жиром противень круглые лепешки. Выпекать 30–40 минут при температуре 180–200 °С. После выпечки срезать верхние части заготовок, заполнить полость кремом, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой.

Для приготовления масляного крема масло разогревают в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбивают металлическим венчиком до получения густой массы белого цвета. Не переставая взбивать, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать в течение 10–15 минут до получения пышной однородной массы.

Пирожное заварное со взбитыми сливками или кремом

Состав: 1 стакан муки, 100–125 г масла или маргарина, 4–5 яиц, 1 стакан воды, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, 1 стакан сливок, 2–2 $\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, $\frac{1}{4}$ порошка ванилина или 1–2 ложки ликера.

Влить в кастрюлю стакан воды, добавить масло, соль и поставить на огонь. Как только вода закипит, всыпать сразу всю муку, размешать и на слабом огне проварить 2–3 минуты, помешивая. Затем кастрюлю снять с огня, охладить тесто до 60–70 °С и, непрерывно взбивая, ввести в него (по одному) яйца. Как только тесто начнет тянуться, прекратить добавление яиц. Тесто разделить в виде булочек, колец, шариков, палочек и поместить на слегка увлажненный лист на расстоянии 3–4 см. Выпекать минут 20–25 при температуре 180–200 °С. Тесто это настолько вязкое, что образующиеся при выпечке пары воды не выходят наружу и внутри изделий образуются пустоты. Надрезав изделие с одной стороны и открыв, наполнить пустоты сливками, взбитыми с добавлением сахара и ванилина или ликера. Можно наполнить заварным или сливочным кремом, а сверху посыпать сахарной пудрой.

Пирожные

Миндальные ежики

Состав: ½ стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 желток, 30 г молока, 70 г сахарной пудры, цедра 1 лимона или апельсина, 200 г миндаля.

Взбить масло с сахарной пудрой. Затем последовательно добавить яичный желток, лимонную цедру или ванилин, молоко или воду, муку и замесить тесто, которое можно было бы легко раскатать. Тесто оставить на полчаса, после чего его раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Рюмкой и маленькой круглой выемкой вырезать колечки, которые смазать белком и посыпать крупно нарезанным миндалем. Выпекать в умеренно горячей духовке, пока ежики не станут золотистого цвета.

Пирожное с фруктами в сахаре

Состав: 1 кг муки, 0,5 кг сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 6–7 яичных желтков, 20–25 г дрожжей, соль, лимонная цедра или ванилин по вкусу. Крем: 250 г сметаны, 30 г сахарной пудры, фрукты в сахаре.

Просеять муку и из масла, сахара, желтков, дрожжей, соли, цедры лимона замесить тесто. Тесто завернуть в пергаментную бумагу и положить на несколько часов в холодное место.

Затем тесто раскатать по размеру противня, в котором оно будет выпекаться, переложить на противень, наколоть в нескольких местах и поставить в нагретую духовку. Готовую лепешку разрезать на квадратные пирожные. Сметану взбить с сахарной пудрой (сметана лучше взбивается, если ее перед этим подержать в течение 1 часа в холодильнике). Фрукты вымыть и засыпать сахаром. Перед подачей на стол на каждое пирожное положить ложку фруктов и полить сметаной.

Пирожные «Картошка»

Состав: 6 яиц, 6 ст. ложек сахарного песка, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельной муки. Крем масляный: 150 г масла, 2 ст. ложки коньяка или рома, 2 ч. ложки какао-порошка, 1 ч. ложка сахарной пудры.

Приготовить бисквитное тесто. Испечь 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 два равных куса. Каждому кусочку придать форму картошки. Положить фигурки на доску и поставить в холодильник на 20–30 минут. «Картошку» обсыпать какао-порошком и пудрой.

Пирожные песочные десертные

Состав: Тесто: 500 г муки, 250 г жира (150 г масла и 100 г смальца), 1 ст. ложка подсолнечного масла, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 2 желтка, 2–3 ст. ложки густой сметаны, соль. Начинка: сливовый, абрикосовый или смешанный мармелад либо густой джем, сахарная пудра (для посыпания).

Замесить тесто, как для песочных пирожных, и дать ему застыть. На разделочной доске, посыпанной мукой, раскатать пласт толщиной около 8 мм, по величине соответствующий противню, и перенести на противень. Выравнивать руками и долепить недостающие части теста так, чтобы все дно противня было покрыто тестом. Перед выпечкой нарезать пласт на полосы шириной около 5 см и выпекать в хорошо нагретой духовке до золотистого цвета. После остывания снять полосы теста длинным ножом, положить на чистую разделочную доску, смазать каждую вторую полосу мармеладом и слепить по две. Верх слепленных полосок также смазать мармеладом и посыпать крошками из теста и сахарной пудрой, чтобы мармелада не было видно. Нарезать тесто на прямоугольные пирожные шириной около 3–4 см.

Пирожное шоколадное

Состав: 100 г масла, 30 г сахарной пудры, 4 яйца, 50 г сахарной пудры, 80 г муки, 20 г какао-порошка, 5 г муки для посыпки. Начинка: 100 г шоколада, 600 г сливок, 30 г абрикосового повидла, 150 г шоколадной глазури.

Масло тщательно взбить с сахарной пудрой и желтками. Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену и примешать к желткам, добавить муку и какао-порошок, все хорошо перемешать. Полученную массу равномерно разложить слоем в 1,5 см на железный лист, покрытый пергаментной бумагой, и испечь в духовке при температуре 200–220 °С. Готовое тесто припудрить мукой, перевернуть на блюдо, снять бумагу и дать ему остыть. Пока тесто остывает, в посуде, помещенной в кастрюлю с горячей водой, растопить куски шоколада. Сливки взбить с сахарной пудрой. К растопленному шоколаду добавить сначала немного взбитых сливок и быстро размешать до однородной массы, добавить остальные сливки. Тесто разделить на две одинаковые части, одну часть покрыть тонким слоем повидла, полить шоколадной глазурью и, когда остынет, нарезать на куски размером 5х5 см. На другую половину теста выложить толстым слоем взбитые сливки с шоколадом, сверху вплотную друг к другу разложить квадраты с глазурью и поставить пирожное в холодильник. Когда оно хорошо остынет, нарезать сухим теплым ножом на

квадратные пирожные по 5х5 см.

Полупесочные пирожные на растительном масле

Состав: 500 г муки, 2 ч. ложки с верхом разрыхлителя (соды), 150 г сахарной пудры, 5 ст. ложек растительного масла, 2 яйца, соль, ванилин или корица, сметана или простокваши, жир (для смазывания пирожных), сахарный песок или мак с сахаром (для посыпания).

Муку просеять с разрыхлителем на доску, размешать с сахаром, сделать углубление, влить в него масло, вбить яйцо, добавить щепотку соли, ванилин или корицу и 6–7 ст. ложек сметаны (можно пополам с простоквашей). Все перемешать. Сметаны или простокваши добавить столько, чтобы все составные части соединились в однородную массу. Если тесто недостаточно однородно и разделяется, следует добавить еще простокваши или молока. Вымешанное тесто положить на 30 минут в холодное место, а затем раскатать и вырезать разными формочками пирожные. Положить их на смазанный жиром противень, сверху смазать яйцом и посыпать сахарным песком с маком. Выпекать в разогретой духовке до светло-золотистого цвета.

Если вы хотите испечь пирожные с мармеладом или творожной массой, то нужно испечь одинаковые круглые пирожные, а потом слепить их по два, намазав нижнее, предположим, мармеладом, и сверху посыпать сахаром с ванили-

ном или пудрой.

Пирожные на растительном масле легки в приготовлении и дешевы, поэтому именно с них можно начинать учиться печь. Пирожные начинают выпекать при температуре 150 °С, а потом повышают ее до 200 °С.

Время выпечки – около 15 минут.

Пирожные яблочные

Состав: 2 стакана муки, 200–300 г масла или маргарина, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, 2 ст. ложки молока или воды.
Начинка: 250 г яблок свежих, 2 ст. ложки сахарного песка, $\frac{1}{8}$ ч. ложки молотой корицы или цедра одного лимона, 1 яйцо для смазки.

Приготовить скороспелое слоеное тесто. 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 слой пирожного.

Из другой половины теста раскатать пласт такого же размера, как первый, положить его на сбрызнутый по краям водой противень и смазать поверхность яйцом. Тупой стороной ножа начертить на пласте контуры пирожных, затем кончиком ножа или вилкой сделать в каждом пирожном дырочки в виде несложных орнаментов. Выпекать 25 минут при температуре 230–240 °С. 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.

Для приготовления яблочной начинки промыть яблоки, очистить их от кожуры, разрезать на дольки, добавить сахар. Помешивая, сварить почти до готовности и немедленно

охладить. Добавить $\frac{1}{8}$ ч. ложки корицы или цедру одного лимона.

Пирожные «Наполеон»

1-й вариант

Состав: 3 стакана муки, 300 г масла сливочного куском, 2–3 яйца, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан воды.

Приготовленное слоеное тесто раскатывают толщиной 1,5 см, выкладывают на металлический лист, чуть смоченный водой, хорошо разравнивают руками и прокалывают в нескольких местах, чтобы не получилось вздутия теста. Выпекают тесто при температуре 240–260 °С 12–15 минут. Выпеченное тесто разрезают на две равные части, укладывают одну часть на другую и выравнивают края ножом. Обрезанные кусочки идут на крошку. Один из пластов намазывают кремом, покрывают вторым пластом, который сверху тоже смазывают кремом, сверху крем посыпают крошкой. Крошку, в свою очередь, посыпают сахарной пудрой. Затем нарезают пирожные на порции.

2-й вариант

Состав: 2 стакана муки, 200–300 г масла, 2 яйца, ¼ ч. ложки соли, 2 ст. ложки воды или молока. Крем: масляный или заварной. Масляный крем: 100 г масла, 4 ст. ложки

сгущенного молока. **Заварной крем:** 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка крахмала, 3 яйца.

Приготовить скороспелое слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, завернуть его на скалку и развернуть на смазанный маслом противень, у которого предварительно смочить края водой, что будет препятствовать деформации пласта. Лишнее тесто удалить. Наколеть кончиком ножа пласт в нескольких местах, выпекать 25–30 минут при температуре 210–220 °С. Хорошо пропеченный пласт не должен изгибаться при подъеме угла его кончиком ножа. Для пирожных «Наполеон» изготавливают два таких пласта. Обрезав неровные края, сделать пласты одинаковыми. Положить крем на один пласт и разровнять его ножом, затем сверху положить другой пласт. Поверхность склеенных пластов смазать тонким слоем крема и посыпать слоеными крошками, приготовленными из обрезков теста. Разрезать пласт на прямоугольные пирожные и поверхность обсыпать сахарной пудрой.

Для приготовления масляного крема разогревают масло в кастрюле до консистенции сметаны и взбивают его металлическим венчиком до получения пышной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, вливают небольшими порциями сгущенное молоко и взбивают еще в течение 10–15 минут до получения однородной массы.

Для приготовления заварного крема кладут в небольшую кастрюльку сахар, крахмал и выливают яйца. После 1–2-

минутного размешивания добавляют молоко, ставят на плиту и, помешивая деревянной палочкой, нагревают почти до кипения. Потом снимают с плиты и охлаждают. Крем готов.

Слоеные язычки

Состав: 3 стакана муки, 450 г масла сливочного, 1 стакан воды, 2 яйца, 6–7 капель лимонной кислоты, 1 ½ стакана сахарного песка, соль по вкусу.

Слоеное тесто, раскатанное в пласт, нарезают выемкой или стаканом на круглые лепешки. Каждую лепешку посыпают сахаром и затем раскатывают скалкой, придавая ей форму язычка, толщина лепешки должна быть 0,5 см. Лепешки укладывают на металлический лист, слегка смоченный водой, выпекают язычки при температуре 260–280 °С до расплавления сахара на поверхности язычков.

Пирожные песочные с заварным кремом

Состав: 1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. Крем: 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка крахмала, 3 яйца.

Приготовить песочное тесто. Выпечь три прямоугольных пласта. Из них два, более ровных, склеить кремом, смазать кремом поверхность верхнего пласта. Из третьего пласта сделать мелкую крошку и насыпать ее на поверхность, отделанную кремом. Разрезать подготовленные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные и посыпать их сахарной пудрой.

Для приготовления заварного крема положить в кастрюлю сахар, крахмал, вылить яйца. После 1—2-минутного размешивания добавить молоко и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть почти до кипения, т. е. до загустения. Снять с плиты и охладить.

Пирожные песочные

Состав: 1 ½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. Крем: 1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара. Начинка: ½ стакана джема или повидла.

Приготовить песочное тесто. Выпечь два пласта, склеить их в теплом виде джемом или повидлом. После остывания покрыть верхний пласт ровным слоем крема и поставить на час в прохладное место. Затем, опуская нож в горячую воду, нарезать подготовленные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные. Для приготовления сливочного крема охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду и взбивать венчиком до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая.

Песочное пирожное с фруктовой начинкой

Состав: 100 г муки, 40 г масла сливочного, 30 г сахара, ½ яйца, ванилин, 5 г муки для подпыла. Начинка: яблочная или абрикосовая.

Масло сливочное и сахар перемешать до исчезновения комков, добавить ванилин и постепенно яйца. В образовавшуюся массу положить просеянную муку, и все это замесить до получения однородного теста. Затем его охладить, чтобы оно стало рассыпчатым, и протереть сквозь сито. Крошки теста насыпать сплошным пластом на смазанный маслом противень, поверх крошек положить слой фруктовой начинки, а на нее опять слой теста из крошек. Выпекать в горячей духовке, после чего охладить, разрезать на квадратные кусочки и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные песочные под белковым кремом

Состав: 1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. Крем: 2 яичных белка, 6 ложек сахарной пудры, 5 капель разведенной лимонной кислоты. Начинка: ½ стакана джема, повидла или густого варенья.

Приготовить песочное тесто. Выпечь два пласта, склеить их в теплом состоянии джемом, смазать поверхность тонким слоем крема. Разрезать склеенные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные, разложить на противне так, чтобы они не касались один другого.

Уложить на каждое пирожное крем ложкой и посыпать сахарной пудрой. Поставить противень в горячую духовку на несколько секунд, пока крем не станет светло-коричневым с румяным оттенком.

Для приготовления белкового крема влить в кастрюлю белки, поставить ее в холодную воду или на лед и взбивать металлическим венчиком в течение 10–15 минут до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, постепенно небольшими порциями добавлять во взбитые белки сахарную пудру (⅓ порции) и продолжать взбивать еще 2–3 минуты. Затем вынуть венчик, добавить остатки сахарной пудры, лимонную кислоту и быстро перемешать крем.

Рожки из рубленого слоеного теста

Состав: 350 г муки, 200 г масла, 2 ст. ложки воды, 1 яйцо, 2 г соли.

Приготовить слоеное рубленое тесто. В последний раз раскатать его в пласт толщиной 3 мм. Пласт разрезать на полоски шириной 3 см, длиной 15 см и накрутить их на бумажные (из твердой бумаги) или специальные конусообразные металлические трубочки, смазанные жиром и обсыпанные сухарями. Поверхность теста смазать яйцом. Трубочки поставить или уложить на лист так, чтобы они не касались друг друга, и выпекать в хорошем жару 15–20 минут.

Выпеченные и немного остывшие рожки снять с трубочек. Когда они совершенно остынут, начинить их кремом.

Птифуры в сиропе

Состав: $\frac{3}{4}$ чашки сахарного песка, 3 яйца, 1 чашка муки, $1\frac{1}{2}$ ч. ложки пекарского порошка, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы, $\frac{1}{4}$ чашки молока, 1 ч. ложка апельсиновой цедры, 1 чашка рубленых грецких орехов. Сироп: 1 чашка меда, $\frac{1}{2}$ чашки воды, $\frac{1}{4}$ чашки сахарного песка, лимонный сок.

Растереть сливочное масло с сахаром, добавить яйца по одному, каждый раз хорошо взбивая. Соединить с мукой, пекарским порошком, солью и корицей. Залить молоко и добавить апельсиновую цедру. Хорошо взбить и всыпать орехи. Залить массу в смазанный маслом противень и выпекать примерно 30 минут. Отдельно варить мед, воду и сахар в течение 5 минут, влить лимонный сок и кипятить еще 2 минуты. Охладить сироп и залить им пирожное, которое поставить на холод. Разрезать на квадратики.

Пирожные медовые

Состав: 150 г меда, 200 г муки, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, немного корицы и аниса.

Мед смешивать с желтками и сахаром до получения пены. Отдельно взбить белки до получения крепкой пены. Смешать муку с пряностями и постепенно примешивать ее попеременно с белковой пеной к смеси из меда; смешивать до получения однородной массы, затем разложить на противне на некотором расстоянии по столовой ложке массы. Выпекать на среднем огне до золотистого цвета. После того как пирожные остыли, наполнить их сливками или ванильным кремом.

Способ наполнения: пирожные разрезать горизонтально. Основу выскоблить, заполнить кремом, сверху положить вырезанную крышечку. Дать постоять на холоде.

Пирожные слоеные

Состав: 1 стакан муки, 200–300 г масла или маргарина, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, 2 ст. ложки молока или воды. Крем: $\frac{1}{2}$ стакана сливок или сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана джема, повидла или варенья, $\frac{1}{2}$ стакана миндаля или других мелко нарубленных орехов.

Приготовить скороспелое слоеное тесто. Раскатать его 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 1 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.

Пирожные бисквитно-кремовые

Состав: 6 яиц, 6 ст. ложек сахарного песка, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельной муки. Крем масляный. 150 г масла, 6 ст. ложек сгущенного молока. Сироп для промочки из 4 ложек сахарного песка.

Приготовить бисквит по основному рецепту. У выпеченного и охлажденного бисквита подровнять края и разрезать бисквит ножом по горизонтали на два или три пласта. Поверхность нижнего пласта пропитать сиропом, положить на пласт крем, разровнять его ножом; затем положить второй пласт, промочить его и смазать кремом. По крему провести зигзагообразные линии. Склеенные пласты разрезать тонким ножом на 20 одинаковых долек-пирожных.

Поверхность каждого пирожного украсить кремом.

Бисквитное пирожное с вареньем

Состав: $\frac{3}{4}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана муки картофельной, 1 стакан сахарного песка, 10 яиц, $\frac{1}{4}$ пакетика ванилина.

Отделить яичные белки от желтков, белки поставить в холодное место. Желтки растереть с сахаром добела (можно добавить ванилин), затем засыпать 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 присыпанную мукой. Заполнив форму на $\frac{3}{4}$ высоты, поставить в духовку со средним жаром (160°C) для выпечки. Бисквит выложить и дать остыть, после чего разрезать по толщине на два слоя. Каждый слой смазать вареньем и придать ему первоначальную форму. Сверху можно украсить ягодами варенья, цукатами, орехами.

Пирожные пестрые

Состав: 250 г масла, 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 500 г муки, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 50 г коринки или сушеной черники, 100 г орехов, 1 пакет ванильного сахара.

Масло растереть добела. Отдельно растереть желтки с сахарной пудрой, добавить их в масло, одновременно всыпать муку с разрыхлителем и ванильным сахаром и замесить тесто. Поставить на пару часов в холодное место, чтобы тесто застыло. Затем на ладони раскатать шарики величиной с грецкий орех и положить их на лист. Класть следует редко, чтобы при выпечке они не слиплись. Сверху смазать яйцом и посыпать порубленными орехами и черникой. Выпекать на хорошем жару 10–15 минут.

Пирожные плетенки с фруктовой начинкой

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.