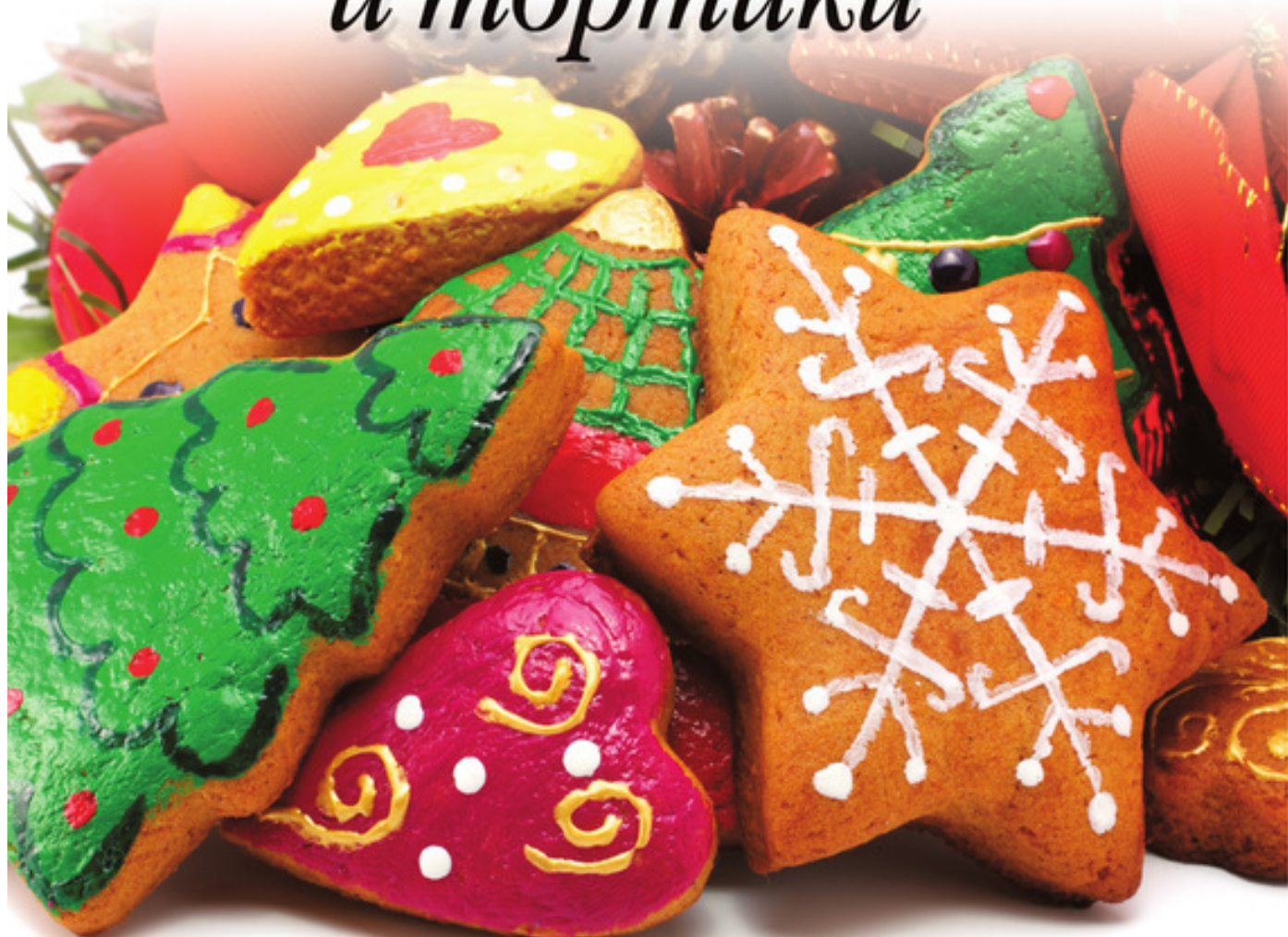




вкусно и просто

новогодняя выпечка

*пироги,
пирожки, пирожные
и тортики*



Вкусно и просто

**Новогодняя выпечка. Пироги,
пирожки, пирожные и тортики**

«РИПОЛ Классик»

2011

Новогодняя выпечка. Пироги, пирожки, пирожные и тортики /
«РИПОЛ Классик», 2011 — (Вкусно и просто)

Новый год – праздник особенный. Его ждут целый год и встречают с волнением и радостью. Вся семья собирается за столом, приходят гости. Как сделать этот вечер незабываемым для всех? Для создания праздничного настроения обязательно должен быть накрыт новогодний стол. А какой праздник обходится без свежей, ароматной домашней выпечки. В нашей книге мы предлагаем прекрасные рецепты пирогов, пирожков, тортов и пирожных, которые удовлетворят самые изысканные вкусы и угодят запросам страстных поклонников кулинарного искусства.

, 2011

© РИПОЛ Классик, 2011

Содержание

ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ	5
Бездрожжевое слоеное тесто	6
Дрожжевое слоеное тесто	7
Рубленое слоеное тесто	8
НОВОГОДНЯЯ ВЫПЕЧКА	9
Пироги и пирожки из слоеного теста	9
Пирожки «Смородинка»	9
Пирог «Зимнее утро»	9
«Творожники»	9
Пирог «Сад зимой»	9
Пирог «Красное и черное»	10
Пирог «Новогодний»	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Арина Родионова

Новогодняя выпечка

Пироги, пирожки, пирожные и тортики

ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ

Новый год – праздник особенный. Его ждут целый год и встречают с волнением и радостью. Вся семья собирается за столом, приходят гости. Как сделать этот вечер незабываемым для всех? Для создания праздничного настроения обязательно должен быть накрыт новогодний стол. А какой праздник обходится без свежайшей, ароматной домашней выпечки.

Опытная хозяйка знает, что качество выпечки в основном зависит от теста. Существует великое множество способов его приготовления. Как вы знаете, тесто может быть: дрожжевое (кислое) и бездрожжевое (пресное), бисквитное, заварное, песочное, слоеное. Слоеное тесто бывает: дрожжевое (кислое), бездрожжевое (пресное) и рубленое (или слоеное тесто быстрого приготовления). Чаще всего используется бездрожжевое слоеное тесто, так как его легче приготовить, кроме того, оно совсем не содержит сахара.

В нашей книге мы предлагаем прекрасные рецепты пирогов, пирожков, тортов и пирожных, которые удовлетворяют самые изысканные вкусы и угодят запросам страстных поклонников кулинарного искусства.

Бездрожжевое слоеное тесто

Требуется: 500 г муки (высшего качества), 1 стакан кефира, 400 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли, 1 яйцо.

Способ приготовления. Муку по необходимости просейте, сделайте углубление, влейте туда взбитое яйцо и кефир, добавьте соль и замесите тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и поставьте на 20 – 30 минут в холодное место. Пока тесто остывает, масло нарежьте маленькими кусочками и дайте ему слегка размягчиться. Затем смешайте его с 2 стаканами муки и осторожно разомните, но не растирайте. Раскатайте тесто в форме квадрата, в середину положите масло. Сверните в виде конверта и защипните края. После этого тесто раскатайте в форме прямоугольника и соедините его противоположные концы в середине, защипните их, сложите вдвое и поставьте в холодное место на 30 минут. После охлаждения тесто вновь раскатайте, сложите вчетверо и поставьте на 20 минут на холод. Приготовленное таким образом тесто вы можете использовать для приготовления пирогов, пирожков и тортов.

Дрожжевое слоеное тесто

Требуется: 15 г дрожжей, 600 г муки, 1/4 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 350 г маргарина (сливочного), 2 стакана молока.

Способ приготовления. В приготовленную посуду налейте подогретое молоко, добавьте дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, соль и сахар. Готовую массу разотрите, добавьте муки и замесите тесто. Перед окончанием замеса положите размягченное масло. Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не станет достаточно вязким и упругим. Затем поставьте его в теплое место на 3 часа.

Из приготовленного дрожжевого теста вы можете сделать слоеное дрожжевое. Готовое дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной около 1 см. На середину положите размягченный маргарин, закройте его частью пласта, на эту часть положите маргарин и накройте другой половинкой пласта. Сверху присыпьте мукой, раскатайте в пласт толщиной 2 см и сверните его вчетверо. Затем поставьте его в теплое место на 2 часа.

Рубленое слоеное тесто

Требуется: 2 стакана муки, 200 г маргарина, 1/4 ч. л. соли, 300 г сметаны.

Способ приготовления. Муку просейте, маленькими кусочками нарежьте маргарин в муку и порубите ножом. Затем добавьте сметану и соль. Все перемешайте. Готовое тесто поставьте на несколько часов в холодильник. Прежде чем приготовить изделие из рубленого теста, необходимо его несколько раз раскатать и сложить. Только после этого оно будет готово.

При выпекании изделий из слоеного теста важно следить за тем, чтобы духовка была плотно закрыта.

Оптимальная температура для выпекания изделий из слоеного теста 190 – 200 °С.

Всегда помните, что только благодаря соблюдению этих требований вы получите нужный результат. Ваши изделия будут отличаться высоким качеством и приятным вкусом.

НОВОГОДНЯЯ ВЫПЕЧКА

Пироги и пирожки из слоеного теста

Пирожки «Смородинка»

Требуется: 400 г муки высшего сорта, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки: 200 – 300 г свежей смородины, 200 г сахара.

Способ приготовления. Приготовьте по рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Смородину промойте, прокрутите через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте. Из готового теста сделайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте тесто лепешками и на середину каждой лепешки положите приготовленную начинку. Защипните края теста, придав пирожкам полукруглую форму. Поставьте пирожки на расстойку на 20 минут. После этого пожарьте с обеих сторон на сковороде, смазанной маслом.

Готовые пирожки хорошо подать к чаю или кофе.

Пирог «Зимнее утро»

Требуется: 250 г сливочного масла, 400 г муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 1 кг слив, 50 г грецких орехов, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Сливы помойте, разрежьте каждую пополам и удалите косточки. Половинки слив разрежьте вдоль. Грецкие орехи очистите, измельчите.

Приготовьте по рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Выложите его на противень, смазанный жиром, так, чтобы края теста прикрывали противень. Тесто посыпьте сухарями и наколите вилкой. Сверху выложите сливы плотно друг к другу. Загните края теста. Выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Грецкие орехи поджарьте на сковороде. Перед подачей к столу пирог посыпьте сахарной пудрой и орехами.

«Творожники»

Требуется: 2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо.

Для начинки: 400 г творога, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 3 стакана сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте по рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Творог разотрите, добавьте сметану, яйцо, растопленное сливочное масло. Все перемешайте до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на маленькие кусочки, раскатайте в круглые лепешки. В середину каждой лепешки положите 1 ст. л. готовой начинки, края лепешки защипните. Поставьте пирожки на расстойку. После этого выложите их на приготовленный противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 25 минут.

Пирог «Сад зимой»

Требуется: 2 стакана муки высшего качества, 300 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 15 г дрожжей, ванилин.

Для начинки: 450 г яблок, 200 г винограда без косточек, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара.

Способ приготовления. Яблоки помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками. В кастрюлю налейте лимонный сок с сахаром и варите на слабом огне до образования пены. Затем добавьте в сироп дольки яблок и, постоянно помешивая, варите 10 минут. Виноград помойте.

Приготовьте по рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, выложите в смазанную жиром форму. Посыпьте тесто сухарями. Сверху красиво разложите дольки яблок и виноград. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовый пирог остудите и подайте к чаю.

Пирог «Красное и черное»

Требуется: 500 г муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки: 2 стакана клюквы, 3 стакана сахара, 8 шт. чернослива.

Способ приготовления. Приготовьте по рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Клюкву вымойте, разотрите с сахаром. Чернослив залейте кипятком на 10 минут, удалите косточки, прокрутите его через мясорубку. После этого клюкву смешайте с черносливом до получения однородной массы.

Готовое тесто разделите на две части, 2/3 теста оставьте для приготовления косичек. Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите его на противень, смазанный жиром. Начинку равномерно распределите по всей поверхности пласта, загните края теста. Затем сделайте из теста две косички и положите их крест накрест поверх пирога, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Пирог «Новогодний»

Требуется: 400 г муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, 50 г мака.

Для начинки: 700 г груш, 50 г ликера, 5 ст. л. холодной воды, 200 г сахара.

Способ приготовления. Груши помойте, очистите, нарежьте дольками. В кастрюлю насыпьте сахар, залейте водой и варите на слабом огне до образования пены. Грушевые дольки обмакните в сахарный сироп, аккуратно выложите их на сковороду и залейте ликером на 3 минуты.

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.