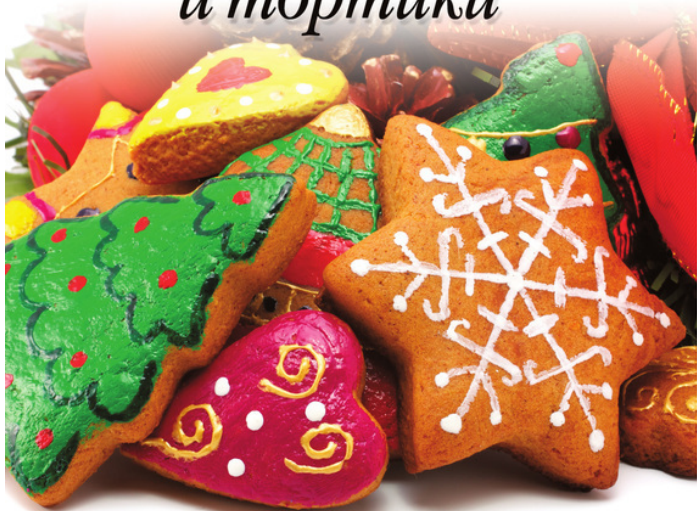




вкусно и просто

новогодняя выпечка

*пироги,
пирожки, пирожные
и тортики*



Арина Родионова
Новогодняя выпечка. Пироги,
пирожки, пирожные и тортики
Серия «Вкусно и просто»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3850495

*Новогодняя выпечка. Пироги, пирожки, пирожные, тортики [сост. А.
Родионова]: РИПОЛ классик; Москва; 2011
ISBN 978-5-386-03891-5*

Аннотация

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.

Содержание

ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ	4
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»	10
«Творожники»	10
Пирог «Сад зимой»	11
Пирог «Красное и черное»	12
Пирог «Новогодний»	12
Конец ознакомительного фрагмента.	14

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 удовлетворят 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 бездрож-

жевое 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.