

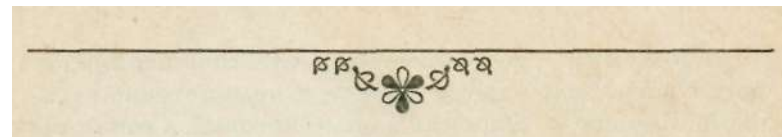
ВОЛШЕБНОЕ ТЕСТО

ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ

Волшебное тесто



Санкт — Петербург
Респекс
2000



ПРЕДИСЛОВИЕ

Волшебное тесто — СПб., «Респекс», 2000 — 48 с.

Мы попробовали в нашей книге собрать различ — ные рецепты из теста, которые помогут вам, используя доступные и часто употребляемые продукты, легко и быстро приготовить различные блюда, подходящие как к праздничному, так и повседневному столу.

*Не красна изба углами,
а красна пирогами.*

Русская народная пословица

Редкая хозяйка в России не печет пироги, печенье и другую выпечку. Это искусство передается от матери к дочери, из поколения в поколение. По умению печь пироги судят у нас о домовитости хозяйки. И по сей день во многих местностях России жив обычай, по которому на другой день после свадьбы молодая, чтобы показать свое искусство вести домашние дела, должна самостоятельно испечь пирог. Этим пирогом угощают гостей, а молодая потчует их рюмкой вина на подносе. Гость, выпив вино и закусив пирогом, кладет на поднос деньги с наилучшими пожеланиями.

Наименований пирогов и другой выпечки в русской кухне такое множество, что всех их не перечислить: открытые и закрытые, маленькие и большие, круглые и прямоугольные, печеные и жареные, пресные и кислые. Все они при этом готовятся с разнообразными начинками.

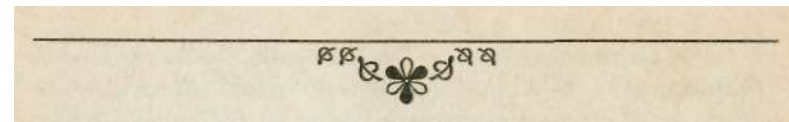
Русская кухня знает много различных видов теста: дрожжевое, слоеное, песочное, пресное, белковое и т. д. Процесс приготовления теста для выпечки сложный и зависит от множества факторов: свежести дрожжей, качества муки, молока, воды, окружающей температуры и т. д.

Поэтому не расстраивайтесь, если ваши первые пироги быстро зачерствеют или будут недостаточно пышными. Главное — терпение и опыт, который к вам придет уже после первых самостоятельных пирогов, выполненных по нашим рецептам. Вообще же выпечка — это всегда волшебство и немного таинства. И тем больше радость хозяйки, когда изделия из теста получаются отменными. Такая хозяйка ощущает себя волшебницей.

Читательница может воспользоваться любым рецептом, но должна помнить, что главным советчиком является ее вкус и наличие соответствующих продуктов.

В каждый рецепт вы можете внести свои дополнения и изменения, а иногда и упростить технологию изготовления выпечки. Дерзайте и помните, что искусство готовить дано людям Богом...

ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!



ВИДЫ ТЕСТА

Дрожжевое тесто

Безопарный способ.

На 1 кг теста: мука — 4 стакана, сахарный песок — 2 столовые ложки, масло растительное (маргарин) — 4 столовые ложки, яйцо — 1 штука, дрожжи — 20 г, вода или молоко — 1½ стакана, соль — ½ чайной ложки.

Перед замесом любого вида теста подготавливают сырье. Молоко или воду подогревают до 30–40 °С. Если мука имеет более низкую температуру, то жидкости подогревают выше 40 °С, чтобы температура теста была в пределах 30 °С. Дрожжи разводят в небольшом количестве воды и добавляют, когда мука будет частично перемешана с жидкостью.

В посуду для замеса теста вливают растворенные заранее соль и сахарный песок, яйца, дрожжи и замешивают тесто с просеянной мукой в течение 5–7 минут. В конце замеса добавляют растопленный жир. Замес теста продолжается, пока тесто не перестанет прилипать к рукам.

Посуду с тестом закрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения на 3 ч. За этот период времени делают 2 обминки для удаления углекислого газа и перемешивания теста. После обминки скорость брожения возрастает. Выбродившее тесто увеличивается в 2 раза, имеет приятный спиртовой запах и пышную структуру.

О парный способ:

На 1 кг теста: мука — 3½ стакана, масло сливочное (маргарин) — 4—8 столовых ложек, сахарный, песок — по вкусу — 4—8 столовых ложек, яйца — 1—5 штук, дрожжи — 15 г, вода или молоко — ½ стакана, соль — ¼ чайной ложки.

Тесто вначале замешивают жидким, и в состав его вводят воду, дрожжи, немного сахарного песка и половину нормы муки. Эта часть теста называется опарой.

После того как опара в течение часа хорошо выбродит, в нее добавляют сдобу и остальную муку. Месят тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и стенкам посуды. Замешенное тесто ставят второй раз в теплое место на 2 ч. По мере его подъема делают 2 обминки.

Тесто «с отсдобкой» готовят в том случае, когда в состав его входит много жира и сахара, угнетающе действующих на развитие дрожжей, или когда из одного теста нужно приготовить различные виды изделий. В этом случае сдоба вводится в тесто в два приема. Вторая порция называется «отсдобкой», и к ней добавляется еще немного муки.

Тесто с замедленным процессом брожения приготавливают на опаре, замешанной на воде или молоке с температурой 10—15 °С. Замешенную вечером опару ставят в помещение, где температура не выше 20 °С, а оставшуюся муку — в теплое место. Утром продукты нагревают до 50 °С и перемешивают с опарой, а затем — с мукой. Через час тесто готово к разделке.

Тесто с ускоренным процессом брожения приготавливают с повышенным содержанием дрожжей (в 2—3 раза больше нормы) или поставив тесто на воде с температурой 35 °С и сделав его более жидким.

Разделяют тесто на деревянной доске, посыпанной мукой. Ножом или скребком отрезают длинный и ровный по ширине кусок теста и закатывают его в жгут. Отрезают ровные порции теста и ладонями подкатывают их круто — образными движениями в шарики. После 5—минутной расстойки из шариков формуют изделия, укладывают их швом вниз на противень, смазанный жиром, по диагонали.

Для увеличения объема сформованных изделий их помешают для расстойки во влажное место с температурой 40 °С на 30—60 минут. При недостаточной расстойке изделия плохо пропекаются. Если изделия слишком долго расслаивались, то они получаются плоскими.

За 5—10 минут до выпечки изделия смазывают волосяной кисточкой яйцом или яичным желтком. Затем их можно посыпать орехами, сахарным песком и другими по — сынками.

Время выпечки зависит от размеров изделий. Чем крупнее изделия, тем температура в духовке должна быть ниже, так как это позволяет хорошо пропекать изделия.

Дрожжевое слоеное тесто

На 600 г теста: мука — 2 стакана, сахарный песок — 4 чайные ложки, яйца — 1—2 штуки, дрожжи — 10 г, вода или молоко — 100 г, масло сливочное или маргарин для прослойки — 40—200 г, соль — ¼ чайной ложки, ванилин.

При изготовлении теста применяют два способа рыхления теста: при помощи углекислого газа, образуемого дрожжами, и создания слоистости при помощи жиров.

Тесто готовят опарным или безопарным способом средней густоты. После брожения тесто, имеющее температуру около 30 °С, охлаждают до 20—22 °С, а масло или маргарин должны иметь такую же температуру.

В охлажденном тесте масло не растапливается и не проникает в слои теста, а образует пластичные слои между тестом, что обеспечивает хорошее разрыхление и облегчает изготовление и формовку изделий.

Если по рецептуре в изделие входит большое количество сахарного песка, то часть его кладут при замесе теста, а часть соединяют с маслом. Подготовленное масло для слоения должно быть однородным и без комков.

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1—2 см, часть пласта покрывают размятым маслом или

маргарином. Пласт складывают втрое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см, а затем поверхность теста очищают от муки и складывают вчетверо. Таким образом, в тесте будет восемь слоев масла.

Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое, втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16, 24 или 32 слоями масла. При дальнейшей раскатке тонкие слои теста и пласты масла могут разорваться, и слоистость теста ухудшается. Кроме этого, слои масла будут настолько тонкими, что после выпечки не будет заметна слоистость.

Слоение и разделку теста производят при температуре 20—22 °С. Если температура в помещении более высокая, то тесто периодически охлаждают, при этом следят, чтобы масло не затвердело. После разделки изделия расстилают 10—15 минут при температуре 25—28 °С. Выпекают при температуре 210—220 °С.

Песочное тесто

На 600 г теста; мука — 2 стакана, масло или маргарин — 200г, яйца — 1½ штуки, сахарный песок — ½ стакана, соль — щепотка, сода.

Изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми. Тесто замешивают в прохладном помещении (наилучшая температура — 15—20 °С) и очень быстро. Масло и сахарный песок растирают в миске до пышного состояния, постепенно добавляя яйца и соль. Все хорошо перемешивают и всыпают муку с содой (или без соды) и замешивают тесто для получения однородной массы. Готовому тесту придают вид прямоугольника и раскатывают в пласт толщиной 1—1½ см. При раскатке стол обильно посыпают мукой. Равномерно раскатанный пласт накладывают на скалку и переносят на сухой противень, аккуратно разравнивая по противню и обрезая лишнее. Пласт

в нескольких местах прокалывают ножом и выпекают при температуре 210—230 °С до золотистого цвета.

Если во время выпечки пласт теста приклеится к противню, нужно немного остудить его, взять противень обеими руками и слегка ударить им о край стола.

Крошки, образующиеся при нарезке песочных изделий, используют для обсыпки боковых сторон тортов и пирожных.

Пресное сдобное тесто

На 1 кг несладкого теста: мука — 4 стакана, сахарный песок — 4 чайные ложки, маргарин или сливочное масло — 100—200 г, яйцо — 1 штука, вода или сметана — 12 столовых ложек, соль — ½ чайной ложки, сода — ¼ чайной ложки.

На 1 кг сладкого теста: мука — 4 стакана, сахарный песок — 1 стакан, яйца — 1—2 штуки, маргарин или масло сливочное — 100—200 г, вода или сметана — 8 столовых ложек, ¼ чайной ложки соды, ½ чайной ложки соли.

Замес теста начинается с размягчения маргарина до пластичного состояния, отдельно в воде растворяют соль, лимонную кислоту, добавляют к раствору яйца, сметану и все перемешивают. Эту смесь соединяют небольшими порциями с размягченным маргарином и, в последнюю очередь, с мукой, перемешанной с содой. Тесто с мукой следует замешивать очень быстро, поскольку сода в соединении с кислотами образует углекислый газ, который при длительном замешивании улетучивается и объем изделия при выпечке мало увеличивается.

Это тесто готовят на кисломолочных продуктах или воде с добавлением небольшого количества масла, сахарного песка, разрыхлителей и яиц. Для ватрушек и сладких пирогов готовят сладкое сдобное тесто, а для кулебяк — несладкое. Если тесто замешивают на кисломолочных продуктах, то лимонную кислоту добавлять не нужно.

Бисквитное тесто

Холодный способ:

На 200 г бисквита: яйца — 3 штуки, мука — 2 столовые ложки, сахарный песок — 2 столовые ложки.

Белки отделяют от желтков и охлаждают. Желтки соединяют с сахарным песком и взбивают до увеличения в объеме вдвое.

Отдельно взбивают белки, сначала медленно, а затем быстро до увеличения в объеме в 4—5 раз.

Взбитую массу из желтков и сахарного песка быстро перемешивают с мукой и, продолжая интенсивно мешать, добавляют взбитые белки.

Приготовление с подогревом:

На 200 г бисквита: яйца — 3 штуки, мука — 3 столовые ложки, сахарный песок — 3 столовые ложки.

Подогрев ускоряет процесс приготовления теста. Поэтому яйца с сахарным песком подогревают на водяной бане до 40 °С, энергично перемешивая смесь венчиком. После подогрева массу охлаждают до 20 °С, непрерывно взбивая ее в течение 25—30 минут. Массу перемешивают с мукой 15—20 с. Возможен двукратный нагрев смеси с промежуточным охлаждением. Часть муки (до 25 %) можно заменить крахмалом. Крахмал лучше связывает влагу из яиц, чем мука, поэтому изделие получается с ровными порами, и при нарезке не так сильно крошится.

Выпечку бисквита производят в формах или противнях, выстланных бумагой или смазанных слегка растопленным маслом и посыпанных мукой. Тесто наливают в форму или противень на $\frac{3}{4}$ их высоты, так как при выпечке тесто увеличивается в объеме. Поверхность теста выравнивают ножом и тотчас выпекают. Температура выпечки 200—220 °С.

В течение первых 15 мин. тесто нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения бисквит становится плотным и плохо пропекается. Обычная продолжительность выпечки 40—65 мин. После выпечки бисквит выдерживают не менее 8 ч., так как свежий он крошится при нарезке.

Белковое тесто

Яичные белки — 4—6 штук, сахарный песок — 1 стакан, ванилин.

Яичные белки отделяют от желтков, следя за тем, чтобы частицы желтка не попали в белок, и охлаждают. Взбивают белки до тех пор, пока они не увеличатся примерно в 6—7 раз. Нельзя взбивать белки в алюминиевой посуде. В конце взбивания белки становятся рябоватыми, творожистыми, в этот момент надо добавить немного сахарной пудры (1 чайную ложку) или лимонную кислоту, растертую в порошок, или ее раствор. Сахарный песок добавляют перед окончанием взбивания и размешивают массу до однородного состояния.

Противень застилают бумагой и отсаживают чайной ложкой круглые или овальные лепешки. Выпекают изделия при очень низкой температуре 110—130 °С в течение 40—50 минут, давая изделиям высохнуть, не изменяя цвета. Если изделия начинают колероваться, то досушивают их в теплом месте. После полного остывания сухие изделия снимают с бумаги ножом.

Заварное тесто

На 370 г теста: мука — 1 стакан, масло (маргарин) — 80 г, яйца — 5—6 штук, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, вода или молоко — $\frac{1}{4}$ стакана.

В молоко или воду добавляют соль, масло и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. В кипящую смесь постепенно засыпают просеянную муку. Смесь интенсивно мешают деревянной лопаточкой до исчезновения комков, продолжая нагревать ее на слабом огне в течение 1—2 мин.

Заваренную массу охлаждают до 80 °С и, помешивая веселкой, постепенно, в несколько приемов, добавляют яйца. При этом нужно не взбивать, а только перемешивать до

масла, 1 чайная ложка сахарного песка; 1 яйцо для смазки, сахарная пудра и корица для посыпки.

Из безопарного теста формируют шарики, которым дают расстойку 5—8 мин., и раскатывают в лепешки. На середину лепешки кладут начинку из повидла и закатывают в виде шарика. Сформованные булочки затем укладывают швом вниз на смазанный жиром противень и дают им расстойку.

За 10 мин. до выпечки булочки смазывают яйцом и посыпают крошкой.

Крошку готовят тщательно перемешивая и растирая муку, сахарный песок и сливочное масло.

После выпечки булочкам дают остыть и посыпают их сверху сахарной пудрой, перемешанной вместе с корицей.

Пирог песочно-творожный

3 стакана муки, 200 г маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, 2 яичных желтка, тертая лимонная цедра, щепотка соли.

Для начинки: 400 г творога, 2 яичных желтка, 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка, 2 столовые ложки изюма, ванилин.

Замешивают песочное тесто, ароматизируют его лимонной цедрой и делят на две части. Одну часть раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм по форме пирога (прямоугольный или круглый), переносят при помощи скалки на противень и выпекают до полуготовности (в течение приблизительно 6—10 мин.) при температуре 230—250 °С.

Продукты для начинки вымешивают до пышной массы (немного яичного желтка оставляют для смазки изделия) и укладывают на тесто в противень.

Остальное тесто раскатывают в пласт, равный по размеру нижней лепешке, и кладут поверх творога. Можно из оставшегося теста нарезать полоски и уложить их в виде сетки.

Поверхность пирога обычно смазывают яйцом и вилкой наносят рисунок в виде сетки. Выпекают этот пирог 15—20 мин. при температуре 210—230 °С.

Пирожки слоеные

500 г слоеного дрожжевого теста, 250 г фарша, 1 яйцо для смазки.

Приготавливают дрожжевое слоеное тесто безопарным способом без сахара. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и разрезают его на длинные полосы шириной 10 см, которые затем делят на прямоугольники по размеру пирожка. На каждый прямоугольник кладут фарш и зашипывают пирожок в форме лодочки.

Укладывают пирожки на смазанный маслом противень и после 30 мин. расстойки смазывают яйцом и выпекают 10—15 мин. при температуре 230—240 °С.

Можно тесто выпечь в виде полоски. Для этого полосу не разрезают на прямоугольники, а вдоль нее посередине кладут фарш и плотно зашипывают. Полоску перевертывают и переносят на противень. Сверху делают несколько проколов теста вилкой для выхода пара во время выпечки.

Пирог с вишней

1/2 стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, щепотка соли, 1 кг вишни, сахарный песок, жир.

Муку размешивают с молоком, вбивают в эту смесь яйца, добавляют соль и замешивают негустое тесто. Половину полученного теста вливают в разогретую и смазанную жиром форму. На него кладут освобожденные от косточек вишни посыпают их сахарным песком. Верх пирога заливают оставшимся тестом и выпекают в духовке 40 мин. при температуре 200 °С.

Готовый пирог режут на части и посыпают сахарной пудрой.

Праздничный пирог с любым фаршем

600 г скороспелого слоеного теста, 500 г начинки из ливера, рыбы или овощей, 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатывают в пласт размером 25х30 см, в середине кладут начинку и со всех сторон зашипывают края теста над начинкой. Пирог ставят на смоченный водой противень и смазывают яйцом.

Из обрезков теста вырезают орнамент или надпись, соответствующую торжеству, и украшают пирог.

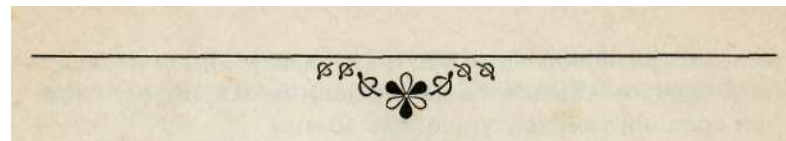
Поверхность еще раз смазывают яйцом и выпекают пирог в течение 30—40 мин. при температуре приблизительно 200—210 °С.

Пирог бисквитный простой

Бисквит 200 г (из 3 яиц), 1 столовая ложка сахарной пудры для посыпки.

Бисквит приготавливают с подогревом и выпекают в прямоугольной или круглой форме. Выпеченный бисквит охлаждают и вынимают из формы. Подгоревшие места бисквита снимают теркой или зачищают ножом. Верх пирога посыпают сахарной пудрой. С помощью ножа наносят сетку и затем нарезают пирог на куски.

Верх пирога можно оформить корицей, которой посыпают тесто перед выпечкой. Пропускают через мясорубку миндаль с сахаром и также добавляют на верх пирога перед выпечкой.



ПЕЧЕНЬЕ

Печенье из рассыпчатого теста

2 стакана муки, 1 яйцо, 125 г маргарина, 2 столовые ложки сахарного песка, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 3 плода горького миндаля или немного натертой лимонной цедры.

Муку высыпать на дощечку, в углубление вбить яйцо, добавить кусочками маргарин и все остальные продукты. Затем все это порубить ножом и перемешать руками. Оставить на 30 мин. в прохладном месте. Затем тесто раскатать (до 3 мм), вырезать из него различные фигурки, смазать взбитым яйцом и выпекать 10 мин. при средней температуре.

Печенье на дрожжах

2 стакана муки, 1/2 пакетика дрожжей, 1 1/2 столовых ложки маргарина, 3/4 стакана сахарного песка, 1 щепотка соли, 1 яйцо, 4 столовые ложки молока.

Муку просеять, добавить разведенные в молоке дрожжи, размягченный маргарин, сахар, соль, яйцо и замесить тесто. В качестве пряностей можно добавить ваниль или натертую лимонную цедру. Тесто раскатать толщиной в 3 мм,

вырезать разнообразные фигурки, смазать яйцом и посыпать сахаром. Выпекать на смазанном жиром противне при средней температуре около 10 мин.

Печенье «Сердечко»

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать, вырезать фигурное печенье в виде сердечка, смазать яичным желтком, посыпать крупным сахаром или маком и выпечь.

Печенье «Пестрый талер»

Приготовить дрожжевое тесто (можно творожное), раскатать, нарезать кружочками, испечь, покрыть сахарной глазурью и посыпать сахаром.

Шоколадные крендели

В дрожжевое тесто добавить 20 г какао, столовую ложку молока или кофе. Сделать небольшого размера крендели, перед выпечкой смазать сладкой водой, можно еще посыпать сахаром.

Черно-белое печенье

Приготовить рассыпчатое тесто, разделить на две части. В одну часть добавить 15 г какао, 25 г сахарной пудры и 1–2 столовые ложки жидкости. Обе части раскатать в две пластины, смазать яичным белком и водой, сложить их вместе и скатать в трубку. Острым ножом нарезать кружочки

около $\frac{1}{2}$ см шириной. Положить на слегка смазанный жиром противень и выпекать при средней температуре около 15 мин.

Тесто легче нарезать, если его предварительно положить в холодильник на некоторое время.

Миндальный крендель

Раскатать тесто, приготовить крендели или нарезать разные фигуры. Смазать яичным желтком, положить миндаль или дробленые орехи.

Бисквит

3 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сахарного песка, $\frac{3}{4}$ стакана пшеничной муки, 1 столовая ложка крахмала, соль, лимонная цедра.

Яичные желтки, сахар, соль, натертую лимонную корку перемешать до образования однородной массы. Затем добавить взбитые яичные белки, всыпать просеянную муку крахмал, и все еще раз тщательно перемешать. Чайной ложкой готовую массу уложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Выпекать печенье до золотистого цвета.

Песочное печенье

125 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванили, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан крахмала.

Замесить тесто на маргарине, яйце и сахаре, постепенно добавляя муку и крахмал. Нарезать из него разные

фигуры (кружочки, звездочки, уголки и т. п.). Выпекать при средней температуре 10 мин.

Анисовое печенье

4 яйца, 2¹/₂ стакана сахарного песка, 2 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки крахмала, 1 столовая ложка аниса.

Яйца с сахаром взбивать в течение 15 мин. Затем добавить остальные продукты и снова взбивать столько же времени. Чайной ложкой уложить печенье на смазанный жиром и посыпанный мукой лист и оставить на ночь. Выпекать при средней температуре.

Миндальное пирожное

2 яичных белка, 1 щепотка соли, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1¹/₄ стакана сладкого миндаля или орехов, 3 плода горького миндаля, немного ванильного сахара.

В яичные белки всыпать соль и взбивать, постепенно добавляя сахарную пудру. Затем добавить натертый мин — даль или орехи и пряности, перемешать. Чайной ложкой уложить массу на смазанный жиром противень. Выпекать 5 мин. при слабой температуре.

Воздушное печенье

1³/₄ стакана воды, 1 щепотка соли, 100 г маргарина, 1³/₄ стакана муки, 5 яиц.

В воду положить соль, маргарин, вскипятить, всыпать просеянную муку. Варить на слабом огне, постепенно помешивая, до образования однородной массы наподобие

клецки. Снять с огня, вбить яйцо, размешать, затем доба — вить по одному остальные яйца.

Приготовленную так массу распределить (лучше всего при помощи кухонного шприца) на слегка смазанном жиром и посыпанном мукой противне. Выпекать при высокой температуре около 20—25 мин. Готовое печенье покрыть взбитыми сливками или кремом (шоколадным, малиновым, кофейным или творожным).

Хрустящие вафли

250 г маргарина, 3 стакана сахарного песка, 5—6 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли, 500 г картофельной муки, сахарная пудра, растительное масло.

Маргарин хорошо растереть, добавив сахар, яйца, пряности и муку. Вафельницу сбрызнуть растительным маслом, хорошо разогреть. Положить тонкий слой теста и выпекать. Через пару минут вафли вынуть из вафельницы посыпать сахарной пудрой.

Лучше всего вафли охлаждать на специальной решетке.

Пряники «Фантазия»

150 г маргарина, ³/₄ стакана сахарного песка, 1 большое или два маленьких яйца, по щепотке соли, кардамона, имбиря, муската, дрожжей, 3 столовые ложки натертом сладкого миндаля, 3 плода горького миндаля, 2 стакана муки ¹/₂ чайной ложки корицы.

Маргарин размешать, добавить в него продукты, замесить тесто, оставить на несколько часов в прохладном месте. Затем раскатать его толщиной до 3 мм, нарезать различные фигуры и выпекать их при средней температуре.

«Звезда» с корицей

2 столовые ложки маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, 3 столовые ложки меда, 1 яйцо, 1 столовая ложка корицы, 2 столовые ложки натертых орехов, 2 стакана муки, 1/2 палочки дрожжей, 1 стакан яблочного сока, соль.

Все продукты перемешать, замесить тесто. Кухонную досочку посыпать сахаром, сверху положить тесто и раскатать. Придать изделию форму звездочки. Выпекать с — харной стороной вверх на смазанном жиром противне при средней температуре.

Шоколадное печенье

500 г муки, 1 1/2 стакана сиропа или меда, 1 щепотка соли, 1 чайная ложка приправы для пряников, 2 чайные ложки какао, 1 яйцо, 2 столовые ложки рома или коньяка, 1/2 чайной ложки соды.

Сироп разогреть, затем охладить. Добавить яйцо, просеянное с пряностями какао, муку и растворенную в роме соду. Замесить тесто. Из теста нарезать полоски до 3 см шириной. Выпекать при средней температуре. Еще горячее печенье разрезать на аккуратные уголки.

Печенье «Домино»

Тесто для пряников, 80 г сливочного масла, 1 1/2 стакана манной крупы, 1 1/2 стакана сахарной пудры, 1 чайная ложка горького миндаля, 3—4 столовые ложки молока или коньяка, 250 г повидла, шоколадная глазурь.

Тесто раскатать толщиной до 1 см, положить на смазанный жиром противень и выпекать при средней температуре. Манную крупу, натертый миндаль и сахарную пудру хорошо переменить со сливочным маслом и моло —

ком. Полученную массу раскатать на кухонной досочке и покрыть повидлом, сверху положить тесто. Нарезать квадратики 3х3 см и украсить шоколадной глазурью в виде домино.

Медовое печенье

125 г меда, 2 столовые ложки сахарного песка, 1 щепотка соли, 1 1/2 столовые ложки маргарина, 2 1/2 стакана муки, 8 г приправы для пряников, 1 большое яйцо, сладкая вода, половинки плодов миндаля, дрожжи.

В мед добавить сахар, соль, жир, разогреть, снять с огня и охладить. Затем добавить приправу для пряников, муку, разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, яйцо. Замесить тесто. Тесто раскатать толщиной 1 см, смочить сладкой водой, нарезать фигуры желаемого размера, украсить миндалем. Выпекать при средней температуре.

После выпечки посыпать сахарной пудрой, украсить глазурью.

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

Яичная глазурь

1 яичный белок тщательно растереть с 3/4 стакана сахарной пудрой.

Простая глазурь

3/4 стакана сахарной пудры, около 2 столовых ложек воды или молока.

В горячую жидкость, которая стоит на огне, постоянно помешивая, всыпать сахарную пудру. Вместо воды или молока можно использовать ром или коньяк.

Глазурь с какао

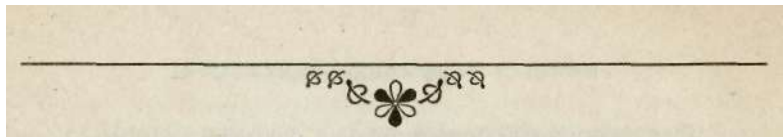
$\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры, 3 чайные ложки какао, 2—3 столовые ложки воды.

Сахарную пудру и какао просеять вместе и, добавив горячую воду, перемешать.

Шоколадная глазурь

1 стакан сахарной пудры, 2 столовые ложки какао, 3 столовые ложки воды, 2 столовые ложки кокосового масла.

Сахарную пудру и какао вместе просеять. Сначала влить туда горячую воду, затем — кокосовое масло, размешать.



ТОРТЫ

Торт «Сказка»

Для теста: 100 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка меда, 2 яйца, 2 чайные ложки соды, 3 стакана муки.

Растопить маргарин, добавить сахар, мед, яйцо и держать на огне, помешивая, до получения пены. Снять с огня, всыпать туда соду, размешать до образования густообразной массы, засыпать муку и замесить тесто; затем разделить на 8 частей, раскатать до нужной формы и выпекать. Противень густо посыпать мукой.

Торт «Поцелуй негра»

Для теста: 1 $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 1 стакан черемухи, 1 стакан молока или сметаны, 2 стакана муки, 4 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 стакан сахара и воды.

Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахарного песка. Замесить тесто, выпечь всего 1 корж, разрезать по — полам, пропитать сиропом.

Для приготовления сиропа кипятить сахар с водой в течение 1 мин., снять с огня, добавить коньяк или ликер.

Сложить коржи, промазав кремом.

Торт «Девичий»

Для теста: 1½ стакана муки, 1 стакан сахара, 2 чайные ложки какао, 3 яйца, ½ банки сгущенного молока, банка майонеза, 1 чайная ложка гашеной соды.

Для крема: 1 стакан сметаны, ½ стакана сахарного песка, 1 лимон, пропущенный через мясорубку с корочкой, орехи.

Замесить тесто до густоты сметаны, испечь 3 коржа. В один из коржей добавить какао. Торт промазать кремом.

Торт «Поль Робсон»

Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, ¾ стакана сахарного песка, 1 стакан сахаренного меда, ½ чайной ложки соды, гашеной уксусом.

Для крема: 400 г сметаны, 1¼ стакана сахарного песка, 1 стакан орехов.

Смешать яйца и сахар, растереть, добавить мед, всыпать муку, соду. Замесить тесто, выдержать его на холоде в течение 12—24 ч., разделить на 4 коржа, выпекать до образования золотистой корочки. Готовые коржи переслоить кремом. Торт выдержать на холоде.

Рулет яблочный

600 г яблок, 1 стакан сахара, 100 г творога, 100 г масла, 1 стакан муки.

Яблоки очистить, нарезать тонкими пластинками. Масло растереть с творогом, посолить, соединить с мукой. Тесто поставить в холодильник на 3 ч.

Остуженное тесто раскатать в 3 коржа, каждый по — покрыть нарезанными яблоками и посыпать сахаром, свернуть рулетом, смазать яйцом, выпекать.

Торт сухой с орехами и изюмом

4 яичных желтка, 2 яйца, 1½ стакана сахарного песка, 250 г топленого масла, 1½ стакана муки, орехи.

4 желтка и 2 яйца взбить с сахаром, влить топленое масло, добавить орехи, изюм, муку, перемешать. Вымешанное тесто выложить на лист с высокими краями. Испечь торт в хорошо нагретой духовке.

Торт «Юлия»

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, 3 яичных желтка, ¼ чайной ложки соды, треть порошка ванильного сахара, цедра 1 лимона, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Желтки растирают вместе с сахаром и сметаной до исчезновения сахарных крупинок, всыпают муку, смешанную с содой, и кладут лимонную цедру. Хорошо перемешивают тесто, выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или мелко толчеными сухарями. Выпекают при температуре 220—230 °С.

Испеченный торт посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Торт «Мишка»

Для теста: 1 стакан сахарного песка, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки, сода, 3 чайные ложки какао, 3 стакана сахара, орехи.

Для глазури: 50 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 3 чайные ложки какао, 3 столовые ложки молока.

Сахар растереть с маслом и сметаной, добавить соду, муку, хорошенько все перемешать. Полученное тесто разделить на 2 части, в одну из них добавить какао. Затем

испечь 3 белых и 3 темных коржа. Темный смазать взби — той с сахаром сметаной, посыпать грецкими орехами.

Глазурь сварить.

Торт «Колбаска»

200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 4 столовые ложки молока, 400 г печенья, 2 столовые ложки какао.

Молоко и масло растопить на слабом огне, добавить какао и мешать до полного растворения какао. Белок взбить с третью стакана сахара, желток растереть с оставшейся частью сахара. Все смешать. Печенье размельчить и за — лить этой смесью. Полученную массу выдержать 1 ч. При комнатной температуре, затем завернуть в форме колбаски а положить в холодное место до полного застывания.

Торт «Паутинка»

Для теста: 12 яичных белков, 3 стакана сахарного песка, тертые орехи, сливочный крем.

Охлажденные яичные белки и сахар взбить в крутую пену. На листы бумаги сталкивать пальцем по $\frac{1}{2}$ чайной ложки массы (барабульки), сушить 1,5—2 часа. При от — крытой духовке на медленном огне. Горячими снять с бумаги, остывшие уложить рядами, посыпать орехами и наклады — вать паутинку из крема.

Торт «Дамские пальчики»

Для теста: 6 яиц, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Для крема: 2 стакана сметаны, 1 стакан сахарного песка.

Поставить на огонь воду и добавить масло или мар — гарин. Когда смесь закипит, всыпать муку, помешивая. Тесто остудить, взбить поочередно яйца. На противень, смазан — ный маслом, сложить сделанными продолговатыми кол — басками кусочки теста.

Взбить холодную сметану с сахаром.

Уже испеченные «пальчики» обмакнуть в полученный крем и сложить на блюдо поленницей. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

Торт «Пища богов»

2 стакана муки, 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 3 чайные ложки какао, 2 яйца, 1 стакан сахарного песка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана орехов, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды.

Яйца растереть с сахаром, смешать с остальными ком — понентами, выложить в глубокую сковороду и выпекать 35— 40 мин. Через 4—5 ч. разрезать на 2 части (нижнюю часть сделать тоньше). Верхнюю часть размять на крошки, нижнюю покрыть кремом и посыпать частью крошек, чуть придавить, покрыть кремом и т. д. Поставить на холод.

Торт «Королевский»

Для теста: 2 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 200 г сливочного масла, 6 яичных желтков, $\frac{3}{4}$ стакана сахарного песка, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды.

Для крема: 6 яичных белков, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 1 ста — кан сиропа от варенья.

Яйца растереть с сахаром. Замесить тесто, разделить на 5 частей и испечь на пергаментной бумаге. Взбить

яичные белки с сахаром и влить сироп. Все вымесить, полученным кремом смазать коржи, а 5-й корж растереть и посыпать торт сверху. Есть на второй день.

«Горка»

1 кг творога, 1 банка сгущенного молока, цедра 1 лимона.

Творог смешать со сгущенным молоком, добавить цедру лимона, выложить на блюдо, залить сметанным кремом и поставить на холод.

Колобочки-растрепки

200 г сметаны, 2 яйца, 2 стакана муки, 1/2 стакана сахарного песка, 1 чайная ложка соды.

Замесить тесто, испечь в масле.

Если тесто густое — катать колобки, если жидкое — выкладывать ложкой.

Торт «Белочка»

Для теста: 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, 1 яйцо. 1 чайная ложка уксуса, 3/4 чайной ложки соды, 3 стакана муки, 3 столовые ложки какао.

Для крема: взбитая сметана, 2 стакана орехов.

Для глазури: 8 столовых ложек сахарного песка, 4 столовые ложки какао, 8 столовых ложек молока.

Замесить тесто, разделить на 2 части, в одну часть добавить 3 столовые ложки какао. Испечь 6 коржей, остудить, сложить один на другой, промазывая кремом, сверху залить глазурью.

Торт «Адмиралтейский»

Для теста: 300 г маргарина, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 3 стакана муки.

Для крема: 200 г сметаны, 300 г джема или повидла.

Замесить тесто, разделить его на 3 коржа, испечь. Когда коржи остынут, промазать кремом из взбитого джема со сметаной.

Торт «Прага»

Для теста: 1 стакан сахара, 1 яйцо, 2—3 чайные ложки какао, 1/2 банки сгущенного молока, 1 стакан сметаны, 1/2 чайной ложки соды, 1 1/2—2 стакана муки.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 100 г сливочного масла.

Сахар растереть с яйцом, добавить какао, сгущенное молоко, сметану, соду и взбить. Затем всыпать муку, выпечь 2 круглых коржа.

Торт покрыть глазурью.

Торт «Каринка»

Для теста: 2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 2 столовые ложки меда, 100 г размягченного сливочного масла, ванилин, 2 чайные ложки соды, гашенной уксусом, 3 стакана муки.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 250 г сливочного масла.

Замесить тесто (оно должно быть мягким). Тесто разрезать на 11 частей (1 корж — для посыпки). Раскатать тонкие коржи и выпекать их на посыпанном мукой противне.

Коржи сложить, промазав кремом.

Торт «Кофейный»

200 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 300 г ванильных сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана черного кофе, 5 яиц.

Желтки растереть с сахаром, белки взбить и перемешать вместе с желтками. Сухари растереть и смешать со смесью, утке приготовленной раньше, затем добавить туда растопленное сливочное масло и черный кофе. Перемешать и поставить на холод на 10—15 мин.

Торт «Штирлиц»

Для теста: 4 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 1 банка сгущенного молока, 1 чайная ложка соды, $\frac{1}{2}$ стакана измельченных жареных орехов, 2 стакана муки.

Для крема: 800 г густой сметаны, 1 стакан сахара.

Яйца взбить с сахаром, добавить сгущенное молоко, соду, орехи, муку. Замесить тесто до консистенции сметаны. Выпечь 2 коржа на среднем огне около 40 мин. (готовность проверить спичкой). Теплые коржи разделить на полукоржи. Промазать кремом.



БЛИНЫ И ОЛАДЬИ

Блинчики

2—3 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 1 столовая ложка сахарного песка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Яйца взбивают с сахарным песком и солью, разводят одним стаканом молока, всыпают муку, хорошо вымешивают тесто до исчезновения комочков муки и разводят тестом — то остальным молоком. Размешивают тесто, процеживают через сито и затем выпекают блинчики на сковороде среднего размера. Если в блинчики предполагают заворачивать фарш, то их жарят с одной стороны. Фарш заворачивают в охлажденные блинчики, складывают, и блинчик с начинкой обжаривают в масле с обеих сторон.

Блины из печенки

5 столовых ложек муки, 100 г черствого белого хлеба, 200 г печенки, 1 головка репчатого лука, соль, перец, 100 г сливочного масла или жира.

Размоченный белый хлеб, лук и печенку пропускают через мясорубку, добавляют яйца, специи и муку. Тесто хорошо перемешивают и жарят как обычные блины. К столу подают с брусничным или клюквенным вареньем.

Блины с грибами

2 стакана муки, 1½—2 стакана молока, 1—2 яйца, 300 г свежих грибов или 150 г отварных, соль, жир для жарки.

Сушеные грибы отваривают, мелко шинкуют, свежие грибы тушат в собственном соку до полного выпаривания сока.

Из муки, молока, яиц и соли замешивают тесто.

На сковороду с горячим жиром кладут ложкой блинное тесто, и на каждый блин, в еще не пропекшееся тесто, до — бавляют чайную ложку грибов. Блины обжаривают с обеих сторон, пока они не подрумянятся. Таким образом, грибы остаются внутри блинов. К горячим блинам подают сметану и салат из сырой моркови.

Блины скороспелые на соде

На 20 блинов: 3½ стакана муки, 3 стакана кефира или кислого молока, 2—3 яйца, 1 столовая ложка сахарного песка, соль и сода — по ½ чайной ложки.

Яйца, соль и сахарный песок перемешивают с кефи — ром или простоквашей, всыпают муку с содой и опять хо — рошо перемешивают, чтобы не образовывалось комков. Из полученного теста выпекают блины.

Если тесто готовят на воде, то в приготовленное тесто перед самой выпечкой блинов добавляют разведенную ли — монную кислоту, и все хорошо перемешивают.

Маные блины

На 10—15 блинов: 1½ стакана муки, ½ стакана ман — ной крупы, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 2 чайные ложки сливочного масла, ½ чайной ложки соли.

Кипятят стакан молока, всыпают манную крупу и кладут масло. Кашу варят до полной готовности и выносят на холод на 1 час. Из муки, желтков и оставшегося молока делают тесто, добавляют в него соль и соединяют с остыв — шей кашей.

Блины выпекают на маленьких сковородах, перево — рачивая их с одной стороны на другую.

Блинчики по-ирландски

2 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки топленого масла, корица, мускатный орех, немного рома.

Муку развести молоком и добавить яйца, масло, са — харную пудру, мускатный орех, ром. Замесить тесто, по гус — тоте похожее на сметану.

Выпекают блинчики на хорошо разогретых сковоро — дах, на жире, складывают горкой один на другой, посыпают сахарным песком и украшают дольками лимона.

При употреблении горку блинов режут на части, как торт.

Оладьи овсяные

1¼ стакана овсяных хлопьев, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 яичный желток, 2 сто — ловые ложки молока, 50 г сливочного масла, соль и сода на кончике ножа.

Овсяные хлопья, муку, сыр, соль, соду перемешивают с жиром и хорошо растирают. Затем медленно вливают мо — локо и замешивают тесто. Готовое тесто раскатывают в тонкий пласт и блюдцем вырезают большие круги, которые делят на 4 равные части. Края каждого изделия смазы — вают яйцом и запекают оладьи в духовке.

Оладьи на соде

3 стакана муки, 2 стакана простокваши, $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 3 яйца, соль и сода — по $\frac{1}{2}$ чайной ложки, 1 стакан масла для жарки.

Муку, перемешанную с содой, соединяют с простоквашей, добавляют яйца, растертые с сахаром, соль, все хорошо перемешивают и жарят на масле.

Оладьи из овощей

$\frac{1}{2}$ стакана муки, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 500 г сырой моркови или картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана масла для жарки.

Очищенную и хорошенько промытую морковь (или картофель) натирают на мелкой терке; в протертую массу кладут яйца, соль, муку. Все хорошо перемешивают и поджаривают на масле как обычные оладьи.



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	3
------------------	---

ВИДЫ ТЕСТА

Дрожжевое тесто.....	5
Дрожжевое слоеное тесто.....	7
Песочное тесто.....	8
Пресное сдобное тесто.....	9
Бисквитное тесто.....	10
Белковое тесто.....	11
Заварное тесто.....	11
Скороспелое слоеное тесто.....	12

ПИРОГИ И БУЛОЧКИ

Пирог из дрожжевого теста.....	13
«Пчелиный укус».....	13
Пирог с маслом.....	14
Пирог с соломкой.....	14
Пирог с творогом.....	14
«Пегая лошадь».....	15
Пирог с маком.....	15
Картофельный пирог.....	16
Яблочный пирог.....	16
Пирог со сливами.....	16
Булочки с изюмом.....	17
Пирог с вишнями, крыжовником, ревенем.....	17
Пирог с черникой, смородиной.....	17
Пирог с салом.....	18
Рождественский пирог с творогом.....	18
Пирожки с мясом.....	19
Булка с маком.....	19
Фигурное печенье.....	19
Яблоки в тесте.....	20
Яблоки в мешочке.....	20
Печеные изделия из творожного теста.....	21

Булочка «Алтайская».....	21
Булочка с корицей.....	21
Пирог песочно — творожный.....	22
Пирожки слоеные.....	23
Пирог с вишней.....	23
Праздничный пирог с любым фаршем.....	24
Пирог бисквитный простой.....	24

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье из рассыпчатого теста.....	25
Печенье на дрожжах.....	25
Печенье «Сердечко».....	26
Печенье «Пестрый талер».....	26
Шоколадные крендели.....	26
Черно — белое печенье.....	26
Миндальный крендель.....	27
Бисквит.....	27
Песочное печенье.....	27
Анисовое печенье.....	28
Миндальное пирожное.....	28
Воздушное печенье.....	28
Хрустящие вафли.....	29
Пряники «Фантазия».....	29
«Звезда» с корицей.....	30
Шоколадное печенье.....	30
Печенье «Домино».....	30
Медовое печенье.....	31

Глазурь для печенья

Яичная глазурь.....	31
Простая глазурь.....	31
Глазурь с какао.....	32
Шоколадная глазурь.....	32

ТОРТЫ

Торт «Сказка».....	33
Торт «Поцелуй негра».....	33

Торт «Девичий».....	34
Торт «Поль Робсон».....	34
Рулет яблочный.....	34
Торт сухой с орехами и изюмом.....	35
Торт «Юлия».....	35
Торт «Мишка».....	35
Торт «Колбаска».....	36
Торт «Паутинка».....	36
Торт «Дамские пальчики».....	36
Торт «Пища богов».....	37
Торт «Королевский».....	37
«Горка».....	38
Колобочки — растрепки.....	38
Торт «Белочка».....	38
Торт «Адмиралтейский».....	39
Торт «Прага».....	39
Торт «Каринка».....	39
Торт «Кофейный».....	40
Торт «Штирлиц».....	40

БЛИНЫ И ОЛАДЫ

Блинчики.....	41
Блины из печенки.....	41
Блины с грибами.....	42
Блины скороспелые на соде.....	42
Манные блины.....	42
Блинчики по — ирландски.....	43
Оладьи овсяные.....	43
Оладьи на соде.....	44
Оладьи из овощей.....	44

Волшебное тесто

Лицензия ЛР № 062711 от 15.06.98 г.

ООО «Респекс»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, 18—7.

Подписано к печати 26.11.99. Формат 84x108¹/₃₂
Тираж 20 000 экз. Заказ № 529

Отпечатано с оригинал-макета
в ГП типография им. И. Е. Котлякова
Министерства РФ по делам печати, телерадиовещания
и средств массовых коммуникаций.
195273, Санкт-Петербург, ул. Руставели, 13.

ВОЛШЕБНОЕ ТЕСТО

Редкая хозяйка в России не печет пироги, печенье и другие изделия из теста. Это искусство передается от матери к дочери, из поколения в поколение. По умению печь пироги судят у нас о домовитости хозяйки. И по сей день во многих местностях России жив обычай, по которому на другой день после свадьбы молодая, чтобы показать свое искусство вести домашние дела, должна самостоятельно испечь пирог. Этим пирогом угощают гостей, а молодая потчует их рюмкой вина на подносе. Гость, выпив вино и закусив пирогом, кладет на поднос деньги с наилучшими пожеланиями.

Приятного вам аппетита!

ISBN 5-7345-0163-8



9 785734 501634