



BORK

GERMANY



МИКСЕР

MI SCN 9970 WT / MI SCN 9970 BK



СОДЕРЖАНИЕ

- 5 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 6 Технические характеристики
- 6 Комплектация
- 7 Устройство миксера
- 9 Сборка и эксплуатация миксера
- 15 Обслуживание и чистка
- 17 Полезные советы
- 25 Рецепты





Поздравляем

с приобретением нового миксера BORK MI SCN 9970 WT / MI SCN 9970 BK

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания BORK уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими. Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МИКСЕРА И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте все инструкции и сохраните их для справок в будущем. Перед первым использованием миксера удалите упаковочные материалы и снимите с него все рекламные этикетки. При эксплуатации не устанавливайте миксер на краю стойки или стола. Удостоверьтесь, что поверхность, на которой установлено устройство, – сухая, ровная и чистая.
- Вибрация, возникающая при эксплуатации изделия, может привести к его перемещению. Не устанавливайте это изделие вблизи газовых плит и электронагревателей, рядом с нагревыми печами. И используйте только входящие в комплект миксера MI SCN 9970 WT венчик, крючок для теста и мешалку.
- Никогда не пользуйтесь миксером, если его головка находится в поднятом положении. Перед тем как снять венчик, крючок для теста или мешалку, удостоверьтесь, что регулятор скорости установлен на 0 положение режим Stand By (режим ожидания), миксер выключен и отсоединен от розетки электросети.
- Не эксплуатируйте изделие при полной нагрузке более 3 минут. Ни один из рецептов, приведенных в этой брошюре, не предполагает предельную нагрузку.
- Аккуратно обращайтесь с миксером и его принадлежностями. Во время работы миксера никогда не вводите пальцы внутрь чаши миксера, не приближайте их к взбивалке, крючку для теста и мешалке. Во время работы изделия не подносите к вращающемуся венчику, крючку для теста и мешалке шпатели, иные кухонные принадлежности, не приближайте к ним руки, не касайтесь их волосами и одеждой.
- Если какой-либо предмет, например, лопатка или ложка, упал в чашу во время смешивания, немедленно установите регулятор управления скоростью на отметку 0 (положение Stand By), выключите миксер, выньте вилку из розетки электросети и удалите предмет. Не вводите руки в чашу миксера до тех пор, пока устройство не будет отсоединено от розетки электросети. Перед тем как снять венчик, крючок для теста или мешалку, удостоверьтесь, что регулятор скорости установлен на 0 положение режим Stand By (режим ожидания), миксер выключен и отсоединен от розетки электросети. Перед разборкой удостоверьтесь, что венчик, крючок для теста или мешалка полностью остановились (перестали вращаться).
- Перед чисткой всегда снимайте с миксера венчик, крючок для теста или мешалку. Если миксер долгое время не будет использовать-

ся или будет убран для хранения, удостоверьтесь, что головка двигателя миксера заблокирована в горизонтальном (закрытом) положении. Перед переносом устройства в другое место, длительном перерыве в эксплуатации, перед чисткой и хранением: проверьте, что регулятор скорости установлен в положение 0 (Stand By), розетка электросети выключена и вилка кабеля питания вынута из розетки.

- Не пользуйтесь миксером, если он установлен на металлической поверхности, например, в металлической раковине.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте кабель, вилку или все изделие в воду или в любую другую жидкость.
- Не переносите работающий миксер. При эксплуатации не оставляйте миксер без присмотра.
- Поддерживайте устройство в чистом состоянии. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в этой брошюре.

Важные меры безопасности, которые необходимо соблюдать при пользовании любыми электроприборами.

- Перед эксплуатацией полностью размотайте кабель электропитания. Не допускайте свисания кабеля с края стола или прилавка, не

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- про-кладывайте его по нагретым поверхностям, не допускайте запутывания кабеля.
- Не допускайте, чтобы этим изделием бесконтрольно пользовались маленькие дети, престарелые или инвалиды.
 - За детьми-подростками необходим контроль для предотвращения игр с изделием.
 - Рекомендуется регулярно проводить осмотр изделия. Не пользуйтесь изделием, если кабель электропитания, вилка или само изделие имеют какие-либо повреждения. В этом случае отправьте устройство в ближайший сервисный центр компании BORK для проверки и/или ремонта.
 - Любое обслуживание (кроме чистки) должно производиться в сервисном центре компании BORK. Это изделие должно использоваться только внутри помещений. Не используйте это изделие не по назначению. Не используйте это устройство в движущихся наземных транспортных средствах или на кораблях. Не используйте это устройство вне помещений.
 - Рекомендуется установить автоматический-выключатель, срабатывающий по остаточному току, чтобы обеспечить дополнительную-защиту при работе с электроприборами. Рекомендуется, чтобы автоматический выключатель, устанавливаемый в контуре сетевого электропитания, был рассчитан на номинальный остаточный ток не более 30 мА. По этому вопросу проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	220–240 В
Номинальная частота:	50 Гц
Номинальная мощность:	700 Вт
Объем чаши:	4,3 л

ВНИМАНИЕ!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Миксер	1 шт.
Большая чаша миксера	1 шт.
Плоская взбивалка	1 шт.
Крючок для теста	1 шт.
Мешалка из проволоки	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 12 месяцам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВЕНЧИКА, КРЮЧКА ДЛЯ ТЕСТА ИЛИ МЕШАЛКИ УДОСТОВЕРЬТЕСЬ, ЧТО РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ УСТАНОВЛЕН НА 0 ПОЛОЖЕНИЕ (РЕЖИМ STANDBY), МИКСЕР ОТСОЕДИНЕН ОТ РОЗЕТКИ ЭЛЕКТРОСЕТИ И ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ ВЫНУТА ИЗ РОЗЕТКИ. НИКОГДА НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ МИКСЕР, ЕСЛИ ГОЛОВКА МИКСЕРА НАХОДИТСЯ В ПОДНЯТОМ ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ.

УСТРОЙСТВО МИКСЕРА





Эксплуатация



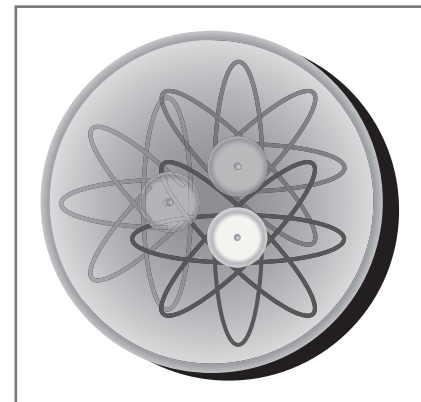
СБОРКА МИКСЕРА

Перед первым использованием миксера компании BORK удалите упаковочные материалы и снимите все рекламные этикетки.

Удостоверьтесь, что регулятор скорости установлен на положение 0 (режим STAND BY), розетка электросети, к которой подключено устройство, выключена; вилка кабеля питания должна быть вынута из розетки.

ПРИМЕЧАНИЕ!

При первом использовании миксера компании BORK Вы можете почувствовать посторонний запах, исходящий от двигателя. Это нормальное явление, через некоторое время при эксплуатации запах исчезнет.



РОЛЬ КОНЦЕНТРИЧЕСКОГО ДВИЖЕНИЯ ГОЛОВКИ ПРИ СМЕШИВАНИИ

Головка миксера вращается вокруг чаши, при этом взбивалка вращается в противоположном направлении. Это обеспечивает однородность и высокое качество смешивания без использования вращения чаши.

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ПРИСОЕДИНЕНИЕ ЧАШИ

1. Поставьте подставку миксера на ровную сухую поверхность, например, на стол. Головка двигателя миксера должна находиться в горизонтальном (закрытом) положении.
2. Поднимите головку двигателя миксера: для этого нажмите кнопку управления наклоном шарнира, затем поднимите головку двигателя миксера вверх, до положения в котором она отклонится назад и зафиксируется в открытом положении.

3. Вставьте чашу миксера в углубление для фиксации чаши на подставке миксера и поверните ее по часовой стрелке, чтобы надежно зафиксировать чашу.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Чтобы снять или установить чашу миксера, двигатель миксера должен быть поднят и зафиксирован в открытом положении.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ВЗБИВАЛКИ, КРЮЧКА ДЛЯ ТЕСТА ИЛИ МЕШАЛКИ

4. Удостоверьтесь, что головка двигателя миксера находится в поднятом открытом положении. Совместите желоб, имеющийся в верхней части взбивалки, крючка для теста или мешалки с фиксирующим штифтом на шпинделе, выступающем вниз из головки двигателя миксера.



5. Нажмите на венчик, крючок для теста или мешалку сверху и поверните ее по часовой стрелке, чтобы надежно закрепить ее фиксирующим штифтом шпинделя.
6. Сместите вниз головку двигателя миксера: для этого нажмите на кнопку управления шарниром и сдвиньте двигатель вниз, так чтобы он зафиксировался в горизонтальном (закрытом положении).



ПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРОМ

7. Удостоверьтесь, что регулятор скорости установлен на 0 положение (режим Stand By), вставьте вилку кабеля питания в розетку электросети напряжением 220-240 В и включите розетку.
8. Добавьте ингредиенты в чашу миксера в соответствии с рецептом.

9. Смешивание начинайте всегда с меньших скоростей (устанавливаются регулятором скорости). Это позволит избежать разбрызгивания ингредиентов. Увеличьте скорость в соответствии с выполняемой задачей по смешиванию. Скорость можно регулировать в процессе обработки, сдвигая регулятор вперед или назад. Для выбора скорости ознакомьтесь с инструкциями по смешиванию, приведенными в справочнике.
10. Если необходимо, во время работы остановите миксер и лопаткой очистите прилипшую пищу со стенок чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Всегда выключайте миксер, если во время использования миксера Вам необходимо очистить прилипшую пищу со стенок чаши; после этого снова включите миксер и продолжайте смешивание.

11. После того, как смешивание будет завершено, установите регулятор управления скоростью на 0. (положение Stand By), выключите розетку электросети, к которой подключен миксер и выньте вилку кабеля питания из розетки.

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

12. Поднимите головку двигателя миксера: для этого нажмите кнопку управления шарниром, затем поднимите головку двигателя миксера вверх, до положения, в котором она отклонится назад и зафиксируется в открытом положении.
13. Удерживая рукой головку двигателя миксера, снимите венчик, мешалку или крючок для теста, нажимая на них вверх, на шпindel. Поверните принадлежность против часовой стрелки, чтобы освободить ее от штифта на шпинделе. Пластмассовой лопаткой удалите смесь с венчика, мешалки или крючка для теста.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Когда Вы опускаете или поднимаете миксер, всегда рукой придерживайте головку двигателя, чтобы головка не упала.

14. Снимите чашу с фиксирующего углубления на подставке миксера и поверните чашу против часовой стрелки, чтобы освободить ее. Выложите смесь из чаши миксера, используя лопатку из мягкой пластмассы.

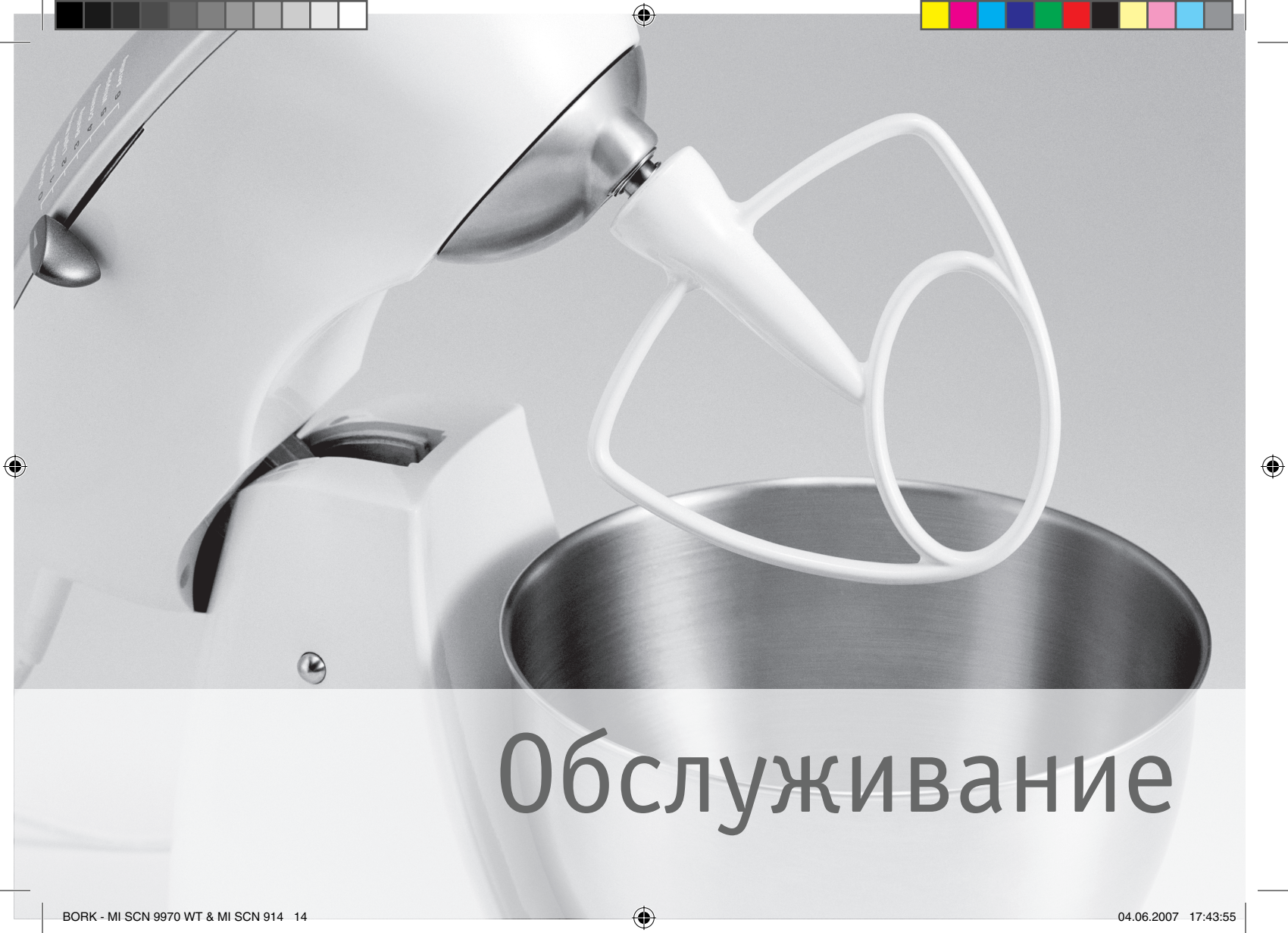


15. Сместите вниз головку двигателя миксера: для этого нажмите на кнопку управления шарниром и сдвиньте двигатель вниз, так чтобы он зафиксировался в горизонтальном (закрытом положении).

ВНИМАНИЕ!

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗБЕГАЙТЕ КОНТАКТА С ВЕНЧИКОМ, КРЮЧКОМ ДЛЯ ТЕСТА ИЛИ МЕШАЛКОЙ.
ВО ИЗБЕЖЕНИЕ ТРАВМ И ПОВРЕЖДЕНИЯ МИКСЕРА НЕ ПРИБЛИЖАЙТЕ К ВЕНЧИКУ, КРЮЧКУ ДЛЯ ТЕСТА ИЛИ МЕШАЛКЕ РУКИ, ВОЛОСЫ, ОДЕЖДУ, А ТАКЖЕ КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.





Обслуживание

ЧИСТКА ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Удостоверьтесь, что регулятор скорости установлен на 0 положение (установлен режим Stand By) розетка электросети, к которой подключен миксер, выключена; вилка кабеля питания должна быть вынута из розетки.
2. Отсоедините от миксера венчик, мешалку или крючок для теста, а также чашу миксера. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Сборка и эксплуатация», приведенным на странице 9.
3. Протрите головку двигателя миксера и его подставку мягкой влажной тканью, затем полностью просушите миксер.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Не используйте абразивные чистящие салфетки для чистки чаши миксера, венчика, мешалки и крючка для теста, так как их поверхности могут быть поцарапаны. Кроме того, не оставляйте эти принадлежности на долгое время в воде, например, на несколько часов или на ночь, так как от этого они могут выйти из строя.

4. Протрите кабель питания, удалите с него налипшие частицы пищи.
5. Вымойте чашу миксера, венчик, мешалку и крючок для теста теплой мыльной водой, используя мягкую ткань, либо вымойте их в посудомоечной машине. Сполосните детали и высушите их.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Не мойте и не погружайте в воду или любую другую жидкость головку двигателя миксера и подставку миксера. Очистите их, используя мягкую, влажную ткань и хорошо просушите. Не допускайте попадания в механизм воды или другой жидкости, так как в результате механизм может выйти из строя.

ХРАНЕНИЕ

Миксер необходимо хранить в удобном месте на кухонном столе или в буфете. Удостоверьтесь, что регулятор скорости установлен на 0 положение (установлен режим Stand By), розетка электросети, к которой подключен миксер, выключена; вилка кабеля питания должна быть вынута из розетки. Храните чашу миксера, закрепленную в углублении для фиксации чаши на подставке миксера.

Положите принадлежности в чашу миксера и опустите головку двигателя миксера вниз, в горизонтальное (закрытое) положение.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Головку миксера нельзя отсоединять от основания для использования не по назначению.

ВНИМАНИЕ!

КОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ МИКСЕР, КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ ИЛИ ВИЛКУ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ.



0 Hand By
1 Kneading
2 Light Mixing
3 Beating
4 Creaming
5 Whipping
6 Aerating

BORK

Полезные советы

ОТМЕРИВАНИЕ И ВЗВЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Для обеспечения точности и постоянства результатов, при отмеривании и взвешивании ингредиентов необходимо быть очень аккуратным. В рецептах, приведенных в этой брошюре, используется метрическая система мер и весов, принятая в России.

Метрические меры	МЛ
1 чайная ложка	5
1 столовая ложка	20
1 стакан	20

МЕТРИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ВЕСОВ

Для обеспечения постоянства результатов при взвешивании больших количеств ингредиентов пользуйтесь метрической системой мер, так как она позволяет получить большую точность, чем измерение стаканами. Когда контейнер находится на весах, установите на весах нуль шкалы; затем накладывайте или наливайте ингредиент, пока не будет достигнут требуемый вес.

МЕТРИЧЕСКОЕ ИЗМЕРЕНИЕ СТАКАНАМИ И ЛОЖКАМИ

Если используются мерные стаканы с делениями, отградуированными в метрической системе мер, важно в эти стаканы накладывать ложкой сухие ингредиенты, избегая потерь. Не ударяйте стаканом по кухонному столу и не храните ингредиенты в стакане, если в инструкциях не указано иного. Выровняйте верх стакана при помощи ножа. Если используются мерные ложки с делениями, отградуированными в метрической системе мер, выровняйте верх ложки ножом с прямыми режущими кромками или лопаткой.

ПРИМЕЧАНИЕ!

В целом, что при измерении в граммах, что при измерении в миллилитрах, вес воды одинаков.

КУВШИНЫ С ДЕЛЕНИЯМИ, ОТГРАДУИРОВАННЫМИ В МЕТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ МЕР

Если используются мерный кувшин, деления на котором отградуированы в метрической системе мер, поставьте его на ровную поверхность и проверьте точность на уровне глаз.

ВНИМАНИЕ!

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТОЛОВЫЕ ЧАШКИ И ЛОЖКИ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТОЛОВЫЕ КУВШИНЫ ИЛИ МЕРНЫЕ СТАКАНЫ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ДЛЯ ЛУЧШЕГО ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

Перед приготовлением хлеба внимательно прочитайте рецепт и проверьте все ингредиенты. Для того чтобы точно отмерять ингредиенты, измерения веса должны быть более точными, чем измерения объема.

Используйте пшеничную муку, даже если в рецепте указано иное. Проверяйте даты сроков годности, указанные на упаковках с ингредиентами.

Добавляйте ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. И ингредиенты, упаковки которых вскрыты, переложите в герметичные контейнеры. И используйте ингредиенты при комнатной температуре. Не используйте муку с содержанием белка менее 11%. Не используйте для измерения столовые чашки, кувшины или ложки.

Не используйте горячую воду или иные горячие жидкости. Не используйте блинную муку для приготовления дрожжевого хлеба, если в рецептах не указано иное. Если вы живете в местности, расположенной высоко над уровнем моря (выше 900 м), возможно, потребуется изменить количество дрожжей, указанных в рецепте приготовления хлеба. Чем больше высота над уровнем моря, тем ниже давление воздуха и тем быстрее подходит тесто. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 0,25 чайной ложки. Если погода теплая и влажная,

уменьшите количество дрожжей на 0,25 чайной ложки, чтобы тесто не подходило слишком быстро. Свойства муки могут меняться в зависимости от времени года и условий хранения, поэтому может оказаться необходимо изменить соотношение количеств воды и муки. Если тесто слишком жидкое и прилипает к рукам, добавьте еще 1–2 столовые ложки муки; если тесто слишком сухое, добавьте еще 1–2 столовые ложки воды.

Для того чтобы ингредиенты абсорбировались, необходимо несколько минут. Тесто с правильным соотношением муки и воды имеет гладкую, шарообразную форму, оно влажное на ощупь, но не прилипает к рукам. При разделении на части теста для рулетов, взвешивайте каждый кусок теста, чтобы получились рулеты почти одинаковые по размерам.

ПОДГОТОВКА ДРОЖЖЕЙ

В рецептах, приведенных в этой брошюре, используются сухие дрожжи, становящиеся активными мгновенно, однако для получения особого вкуса (или по религиозным соображениям) они могут быть заменены свежими или прессованными дрожжами.

Свежие или прессованные дрожжи требуют подготовки (начала ферментации) до смешивания с другими ингредиентами. При замене сухих дрожжей используйте втрое большее

количество свежих дрожжей или количество, указанное в рецепте.

Для подготовки дрожжей: в чистую стеклянную банку положите требуемое количество свежих прессованных дрожжей, залейте их количеством теплой воды, указанным в рецепте, добавьте 1 чайную ложку сахара и 1 чайную ложку муки, помешайте смесь и закройте горловину пластиковой пленкой. Дайте постоять в теплом месте (при температуре 30 °C) приблизительно 30 минут либо до тех пор, пока смесь не начнет бурлить и пениться. После этого смесь необходимо немедленно использовать.

ТЕПЛОЕ МЕСТО, В КОТОРОЕ НАДО СТАВИТЬ ТЕСТО, ЧТОБЫ ОНО ПОДОШЛО

Дрожжам, после того, как они забродили или смешаны с тестом, для увеличения объема требуется тепло. Для создания теплой зоны для подхода теста поставьте поддон для теста на емкость, наполненную теплой водой, выложите в поддон подготовленные куски теста, свободно (не герметично) накройте поддон слегка смазанным жиром пластиковым покрывалом или кухонным полотенцем. Удостоверьтесь, что в кухне тепло и нет сквозняков. Дайте тесту подойти столько времени, чтобы оно увеличилось по объему вдвое.

ДЛЯ ЛУЧШЕГО ВЫПЕКАНИЯ

Перед приготовлением хлеба внимательно прочитайте рецепт и проверьте все ингредиенты. Правильно взвесьте и отмерьте все ингредиенты. Исходные ингредиенты могут немного отличаться, поэтому, если необходимо, измените количества других ингредиентов и время выпекания. Перед началом приготовления в соответствии с рецептом разогрейте духовку, чтобы гарантировать, что с самого начала выпекания в ней будет температура, указанная в рецепте. Температура и время выпекания может меняться в зависимости от марки и модели духовки, их необходимо соответствующим образом скорректировать. Если используется духовка с вентилятором, необходимо уменьшить температуру на 15–20 °С.

При смешивании включите миксер на маленькой скорости, затем постепенно увеличьте ее до скорости, указанной в рецепте; особенно придерживайтесь этого правила при добавлении сухих ингредиентов.

Если используются уменьшенные количества ингредиентов, время от времени выключайте миксер и очищайте стенки чаши миксера лопаткой. При взбивании яичных белков с помощью проволочной мешалки, удостоверьтесь сначала, что на мешалке и чаше миксера нет жира, так как он будет препятствовать про-

никновению воздуха в смесь. Вместо смазывания жиром противней и сковород используйте, где это уместно, кулинарную бумагу для выпечки. Однако небольшое количество жира на сковородах будет удерживать бумагу на своем месте.

Для облегчения отмеривания патоки или меда предварительно подогрейте мерную ложку в горячей воде.

Сливочное масло следует размягчить при комнатной температуре, чтобы облегчить приготовление смесей из масла с сахаром.

При приготовлении кондитерских изделий из теста и рулетов следует поддерживать ингредиенты и поверхности в холодном состоянии. Сливочное масло для приготовления кондитерских изделий следует держать в холодильнике.

Избегайте растяжения при раскатывании кондитерских изделий скалкой, так как они могут дать усадку при выпекании. Используйте легкие одинаковые толчки в одном направлении, не надавливайте сильно на скалку. Если возможно, перед выпеканием поставьте кондитерское изделие в холодильник. Яйца, предназначенные для взбивания, должны иметь комнатную температуру, это обеспечивает лучший объем.

Во избежание порчи всех приготавливаемых продуктов перед добавлением к другим ингредиентам разбейте яйца по одному, в другой контейнер. Осторожно отделяйте белки яиц, чтобы избежать попадания в них желтка. Яичные желтки содержат жир, который препятствует успешному взбиванию яичных белков. Сразу после использования смойте холодной водой остатки взбитых яиц с мешалки, взбивалки и чаши миксера либо других кухонных принадлежностей.

Если использовать горячую воду, то яйцо прилипнет к принадлежностям и его будет трудно удалить. Проверить, готов ли торт в конце выпекания можно следующим образом: при легком надавливании на поверхность, торт (если он готов) должен пружинить. Другой способ: осторожно проколите чистой тонкой палочкой центр торта и выньте ее: если к ней не прилипло тесто, то торт готов.

При выпекании бисквитов, чтобы сделать их более хрустящими, выньте противни из духовки и положите их на проволочные подставки. Немного сдвиньте бисквиты с их мест на противнях и сразу после этого охладите, а уже затем выложите из противней.

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Мука – это наиболее важный ингредиент при приготовлении хлеба. Она «дает пищу» дрожжам и определяет структуру хлеба. При смешивании с жидкостью белок муки начинает формировать клейковину. Клейковина является сетью эластичных крученых нитей (вроде пряжи), которые удерживают газы, вырабатываемые дрожжами. В результате объем теста увеличивается, оно приобретает структуру, необходимую для получения веса и формы, характерной для выпеченного хлеба. Белая пшеничная мука, продаваемая в бакалейных магазинах, в основном имеет три вида: мука для выпечки, мука для выпечки хлеба и простая пшеничная мука. Простая мука наиболее доступна, однако наилучшие результаты получаются, если мука содержит, по крайней мере,

ПРИМЕЧАНИЕ!

При использовании для приготовления хлеба муки с малым содержанием белка, простой муки, муки крупного помола или непросеянной муки, качество хлеба можно значительно улучшить, если добавить муки с клейковиной.

11–12% белка. По этой причине в рецептах, приведенных в этой брошюре, требуется мука для хлеба, которая сделана из муки с содержанием белка 11%. Обычно это указано на упаковке. Не просеивайте муку и не используйте для приготовления хлеба блинную муку, если в рецепте не указано иное.

РАЗЛИЧИЯ В МУКЕ, ПРОИЗВОДИМОЙ РАЗЛИЧНЫМИ ФИРМАМИ

Мука, которая используется в рецептах, приведенных в этой брошюре, представляет собой доступный по всей стране продукт, продаваемый в больших супермаркетах. Она имеет большое содержание белка (11%) и представляет собой белую (пшеничную) муку для хлеба.

Белый сахар, коричневый сахар, мед и патока – все они подходят для использования. При использовании меда и патоки их необходимо учитывать как дополнительную жидкость. Мы испытали гранулированный подсластитель марки Splenda с малым содержанием калорий и установили, что он является хорошим заменителем сахара.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТОВ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

Мука, например, простая, блинная и непросеянная, используемая для тортов и кондитерских изделий должна иметь меньшее содержание белка (клейковины), чем мука, используемая для выпечки хлеба. Простая мука имеет пониженное содержание белка (клейковины) и придает выпеченным изделиям, таким как торты, кексы, печенье, лепешки и оладьи более тонкую структуру. Блинная мука является смесью простой муки и разрыхляющей добавки (в простейшем случае – соды (натрий двууглекислый)). В рецептах, блинной мукой можно заменить простую муку и разрыхлитель. Для получения одного стакана блинной муки просейте вместе 1 стакан (150 г) простой муки и 2 чайных ложки разрыхлителя. Блинная мука содержит большую часть ингредиентов пшеничной муки, отруби и семена пшеницы, ее можно использовать в кексах, хлебе и пирогах, однако она дает более плотную структуру. Кукурузная мука делается из кукурузы и используется в некоторых выпеченных изделиях для придания им более тонкой структуры, может использоваться для приготовления густых соусов и десертов.



ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Рисовая мука изготавливается из риса, она используется для придания выпеченным изделиям более тонкой структуры, например, в бисквитах. Разрыхлитель является смесью винного камня и пищевой соды (натрия двууглекислого), он используется для разрыхления теста при выпечке. Натрий двууглекислый (или гидрокарбонат натрия) еще называется кулинарной содой, является ингредиентом разрыхлителя и может использоваться при приготовлении выпеченных изделий как дополнительный разрыхляющий компонент или для того, чтобы сделать их более темными.

Сливочное масло придает выпеченным изделиям особый вкус и мягкость. Маргарин можно использовать для замены сливочного масла, он дает похожие результаты. Растительное масло можно использовать в некоторых рецептах выпечки для замены сливочного масла, однако структура и вкус выпеченного изделия будут отличаться; при замене количество растительного масла должно составлять 0,75 от количества сливочного масла. Яйца должны иметь комнатную температуру, при приготовлении тортов и кексов это обеспечивает лучший объем. В рецептах используются стандартные

яйца (весом 60 г). Молоко должно иметь нормальную жирность, если в рецепте не указано иного. Можно использовать легкое молоко, с малым содержанием жира (или снятое молоко), однако структура изделия и его вкус будут отличаться. Сахар (белый кристаллический сахар) используется при выпечке, чтобы придать изделиям нужный вкус, структуру и окраску. При выпечке часто используется сахарная пудра, так как ее легче растворить для приготовления крема из сливочного масла и сахара. Коричневый сахар тоже легко растворяется, его можно использовать для получения особенного вкуса и структуры. Большие кристаллы нерафинированного сахара медленно растворяются, их также можно использовать при приготовлении выпеченных изделий, например, кексов.



СОВЕТЫ ПО СМЕШИВАНИЮ

УСТАНОВКА СКОРОСТИ	НАСАДКА	ЗАДАЧА ПО СМЕШИВАНИЮ	ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КАКОГО ИЗДЕЛИЯ ПРИМЕНЯЕТСЯ
1		Замешивание теста	Тесто для хлеба
2		Легкое смешивание	Пудинги, сахарная глазурь, массы, кексы
3-4		Взбивание/ получение крема	Сливочное масло с сахаром, сливочный сыр, густые пасты
5-6		Взбивание и насыщение воздухом, суфле.	Сливки, яичные белки, меренги

ЗАДАЧА	СОВЕТ
Выбор принадлежности	Венчик используйте для всех задач по смешиванию. Мешалку используйте для всех задач по взбиванию и насыщению воздухом. Крючок для теста используйте только для замешивания теста при приготовлении хлеба.
Установки скорости	При приготовлении блюд по рецептам следуйте инструкциям по смешиванию, указанным в рецептах, и устанавливайте скорость в соответствии с ними. Во избежание разбрызгивания смешивание начинайте на малой скорости, а затем повышайте ее.
Смешивание	Время смешивания указано в рецепте, не превышайте это время. Если во время смешивания какой-либо предмет, например, ложка или лопатка, упал в чашу, немедленно выключите миксер выньте вилку кабеля питания из розетки и выньте предмет.
Белки яиц	Перед взбиванием удостоверьтесь, что мешалка и чаша – совершенно чистые; небольшое количество жира или желтков ухудшит качество взбивания.
Тесто для хлеба	Добавьте жидкие ингредиенты к сухим ингредиентам Для вымешивания ингредиентов и образования теста шарообразной формы используйте скорость 1. НЕ ПРИБИЛИЖАЙТЕ руки к крючку для вымешивания теста во время работы миксера.

ИНФОРМАЦИЯ О СПОСОБАХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Ниже приведены температуры в духовке, используемые в рецептах и соответствующие им метки на регуляторах нагрева конфорок электрических и газовых плит. Для каждой духовки эти значения может потребоваться изменить индивидуально.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Если в духовке установлен вентилятор, то необходимо установить температуру на 15-20 °С ниже.

НАСТРОЙКИ ТЕРМОСТАТА ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ		ГАЗОВАЯ		МЕТКА НА РУЧКЕ КОНФОРКИ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ
	°C	°F	°C	°F	
очень низкая	120	250	120	250	1
низкая	150	300	150	300	2
Умеренно низкая	170	325	160	325	3
Умеренная	180	350	180	350	4
Умеренно высокая	200	400	190	375	4
Высокая	220	425	200	400	5
очень высокая	230	450	230	450	7

Кроме того, сверьтесь с рецептами, приведенными в конце этой брошюры.



Рецепты

СЛИВОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

125 г сливочного масла (размягченного при комнатной температуре)

0,75 стакана сахарной пудры

1 чайная ложка ванильной эссенции

1 яйцо весом 60 г

2 стакана простой пшеничной муки (300 г)

1 чайная ложка разрыхлителя

1. Установите в миксер плоский венчик.
2. На скорости 5 взбейте масло до мягкого состояния, добавьте сахар, ванильную эссенцию и яйца; взбивайте до тех пор, пока смесь не станет легкой и пенистой.
3. Просейте муку, одновременно добавляя в нее разрыхлитель.
4. Установите миксер на скорость 2 и постепенно добавляйте в смесь просеянную муку с разрыхлителем так, чтобы они хорошо перемешались. Не смешивайте слишком долго.
5. Чайной ложкой отмеряйте количество смеси для каждого печенья (чайная ложка должна быть с горкой) и скатайте шарики; выложите их ровным слоем на противень, слегка смазанный жиром. Между шариками должны быть промежутки. Сделайте шарики немного плоскими, надавливая на них вилкой, слегка посыпанной мукой.
6. Выпекайте 12–15 минут в предварительно разогретой до 190 °С духовке (либо до

готовности – образования бледнозолотистой корочки).

ПРИМЕЧАНИЕ!

Если используются уменьшенное количество ингредиентов, время от времени выключайте миксер и очищайте стенки чаши миксера лопаткой.

7. Выложите печенье из противня и охладите в проволочной сетке.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 смесь для приготовления сливочного печенья

2 столовых ложки какао

1. Просеять муку, одновременно добавляя разрыхлитель и порошок какао.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 смесь для приготовления сливочного печенья

1 столовая ложка мелко натертой апельсиновой цедры

1. (Исключить ванильную эссенцию) добавить сахар, апельсиновую цедру и яйцо, взбивать до тех пор, пока смесь не станет легкой и пенистой.

ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 смесь для приготовления сливочного печенья

3 чайных ложки тонко натертой лимонной цедры

1. (Исключить ванильную эссенцию) добавить сахар, лимонную цедру и яйцо, взбивать до тех пор, пока смесь не станет легкой и пенистой.

ПЕЧЕНЬЕ СО СПЕЦИЯМИ

1 смесь для приготовления сливочного печенья

1 столовая ложка молотой корицы

1 чайная ложка мускатного ореха

1. Просеять муку, одновременно добавляя разрыхлитель и специи.

ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

1 смесь для приготовления сливочного печенья

0,5 стакана изюма без косточек

1. Установите миксер на скорость 2 и постепенно добавляйте в смесь просеянную муку с разрыхлителем так, чтобы они хорошо перемешались. Добавьте изюм. Не смешивайте слишком долго.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ**4 яичных белка****1,5 стакана сахарной пудры****1 чайная ложка кокосовой эссенции****2 чайные ложки тонко натертой лимонной цедры****3 столовые ложки кукурузной муки (просеянной)****4 стакана сушеной кокосовой крошки****Кокосовая крошка для обсыпки****Растопленный шоколад (по желанию)**

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. На скорости 6 взбейте яичные белки до состояния, когда из них можно образовывать устойчивые горки. Постоянно сбивая, постепенно добавляйте сахар до тех пор, пока смесь не загустеет и приобретет глянцево-белый оттенок, при этом сахар должен полностью раствориться. Добавьте кокосовую эссенцию и цедру, продолжайте взбивать, чтобы они хорошо перемешались.
3. Выньте проволочную мешалку и установите в миксер плоский венчик.
4. Используя миксер на скорости 1, добавьте кукурузную муку и кокосовую крошку и смешайте их.
5. Выкладывайте столовой ложкой порции смеси на слегка смазанные жиром противни. Между отдельными звездочками должны быть промежутки величиной 3 см. При

желании посыпьте сверху кокосовой крошкой.

6. Выпекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 160 °С духовке (либо до готовности – до светло-золотистого цвета).
7. Выложите миндальное печенье из противня и охладите в проволочной сетке. По желанию украсьте миндальное печенье мелкими каплями расплавленного шоколада.

ДВОЙНОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ**180 г сливочного масла (измельченного)****150 г темного шоколада (измельченного)****1,5 стакана простой пшеничной муки (225 г)****0,75 стакана порошка какао****1,5 стакана коричневого сахара****3 яйца (по 60 г), слегка взбитых****1,5 стакана кусочков темного шоколада**

1. В маленькой кастрюле на маленьком огне, непрерывно помешивая, растопите сливочное масло и темный шоколад до образования однородной массы. Поддерживайте смесь в теплом состоянии.
2. Установите в миксер плоскую взбивалку.
3. Используя миксер на скорости 1, смешайте муку, порошок какао и коричневый сахар; затем увеличьте скорость до 2 и продолжайте смешивание, постепенно добавляя смесь с маслом и яйца. Не смешивайте слишком долго.

4. Используя скорость 1, добавьте в смесь кусочки шоколада; хорошо перемешайте.
5. Выкладывайте столовой ложкой порции смеси на слегка смазанные жиром противни. Между отдельными звездочками должны быть промежутки величиной 3 см. Слегка придавите каждое печенье обратной стороной ложки, чтобы сделать его более плоским.
6. Выпекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности – до светло-золотистого цвета).
7. Охлаждайте печенье на противнях в течение 5 минут, затем переложите в проволочную сетку.

ВАРИАНТЫ

Замените 0,5 стакана кусочков темного шоколада на 0,5 стакана кусочков белого шоколада.

Замените 0,5 стакана кусочков темного шоколада на 0,5 стакана орехов макадамия.

Сделайте толстое двойное шоколадное печенье, для этого для каждой порции берите 2 столовых ложки смеси, а не одну.

ПЕЧЕНЬЕ «ИМБИРНЫЕ ХЛЕБЦЫ»

125 г сливочного масла (размягченного при комнатной температуре)

0,33 стакана коричневого сахара

0,33 стакана патоки

1 яйцо (60 г), слегка взбитое

2,25 стакана простой пшеничной муки (340 г)

1 столовая ложка молотого имбиря

1 чайная ложка разрыхлителя

1 чайная ложка бикарбоната натрия (пищевой соды)

Дополнительная мука для вымешивания теста

1. Установите в миксер плоскую взбивалку.
2. Используя миксер на скорости 5, взбейте масло, сахар и сироп до легкого кремообразного состояния. Добавьте яйцо и хорошо взбейте до однородного состояния.
3. Просейте муку, одновременно добавляя имбирь, разрыхлитель и соду.
4. Используя скорость 1, добавьте в смесь просеянные ингредиенты; хорошо перемешайте. Не смешивайте слишком долго.
5. Выложите смесь на доску, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте тесто легкими движениями до тех пор, пока оно не приобретет шарообразную форму.
6. Раскатайте тесто, сделайте его толщиной 5 мм. 3 акройте тесто и поставьте его на доске в холодильник на 20–30 минут либо до тех пор, пока его не станет легко резать.

7. Нарезьте тесто кружками диаметром 4 см ножом для печенья или традиционно используемым ножом для имбирных хлебцев.
8. Выложите имбирные хлебцы на слегка смазанные жиром противни. Между отдельными звездочками должны быть промежутки величиной 3 см.
9. Выпекайте 10–12 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности – до светло-коричневого цвета). Украсьте имбирные хлебцы белой ванильной глазурью и разнообразными цветными украшениями, серебристыми ароматизированными пастилками (продаются в магазинах как пастилки для устранения запаха из рта).

ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ ЧЕДДЕР

150 г сливочного масла (мягкого)

1 стакан мелко натертого сыра чеддер

0,25 стакана мелко натертого сыра пармезан

1,25 стакана простой пшеничной муки (просеянной)

Дополнительная мука для вымешивания теста

Дополнительный сыр пармезан для посыпания сверху

Крошки сладкого перца для посыпания сверху

1. Установите в миксер плоский венчик.

2. Используя миксер на скорости 5, взбивайте сливочное масло до тех пор, пока оно не станет легким и пенообразным.
3. Уменьшите скорость до 1 и добавьте сыр, затем увеличьте скорость до 3 и смешивайте до получения однородной массы.
4. Уменьшите скорость до 1, добавьте муку, смешивайте до получения однородной массы.
5. Выложите смесь на доску, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте тесто легкими движениями до тех пор, пока оно не приобретет шарообразную форму.
6. Раскатайте тесто, сделайте его толщиной 5 мм. Нарезьте тесто кружками диаметром 4 см, используя нож для печенья.
7. Выложите кружки печенья на слегка смазанные жиром противни, посыпьте их сыром пармезан и слегка посыпьте молотым сладким перцем (по желанию). Между отдельными звездочками должны быть промежутки величиной 3 см.
8. Выпекайте 10–15 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности – до золотистого цвета).
9. Охладите печенье на противнях в течение 5 минут, затем переложите в проволочную сетку.

ШОТЛАНДСКИЕ ОВСЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ

- 1 стакан простой пшеничной муки**
- 1 чайная ложка бикарбоната натрия (пищевой соды)**
- 3 стакана овсяных отрубей**
- 0,5 стакана сахарной пудры**
- 180 г сливочного масла (растопленного)**

1 яйцо (60 г), слегка взбитое

1. Установите в миксер плоский венчик.
2. Просейте муку в чашу миксера, одновременно добавляя в нее соду, овсяные отруби и сахарную пудру.
3. Используя миксер на скорости 1, постепенно добавьте к сухим ингредиентам сливочное масло и яйца. Не смешивайте слишком долго.
4. Выложите смесь на доску, слегка посыпанную мукой, и раскатайте тесто прямоугольниками со сторонами 25 x 35 см. Острым ножом разрежьте каждый кусок на 30 квадратов.
5. Выложите квадратики на слегка смазанные жиром противни. Между отдельными звездочками должны быть промежутки величиной 3 см.
6. Выпекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 180 °C духовке (либо до готовности – до светло-коричневого цвета).
7. Охладите печенье на противнях в течение 1–2 минут, затем переложите в проволочную сетку.

ВАТРУШКИ С МАЛИНОЙ

- 250 г мелкой крошки простого сладкого печенья**
- 1 чайная ложка молотой корицы**
- 60 г сливочного масла (распущенного)**
- 0,5 стакана малинового джема однородной консистенции**

0,5 стакана сливок**250 г плавленого сыра****250 г мягкого сыра рикотта****0,5 стакана сахарной пудры****1 чайная ложка ванильной эссенции****3 чайных ложки желатина****2 столовые ложки горячей воды**

1. Смешайте мелкую крошку печенья с корицей и сливочным маслом до получения однородной смеси.
2. Выложите смесь ровным слоем в форму размером 20 x 30 см, покрытую кулинарной бумагой.
3. Налейте джем в бумажный конус и выдавите тонкими длинными полосками на смесь для печенья. Накройте и поставьте в холодильник.
4. Установите в миксер проволочную мешалку.
5. Используя миксер на скорости 5, взбейте сливки до консистенции, когда из них можно делать округлые горки. Отставьте взбитые сливки в сторону.

6. Используя миксер на скорости 5, взбейте плавленый сыр, сыр рикотта, сахар и ванильную эссенцию до образования однородной массы.
7. Растворите желатин в горячей воде и вмешайте его в смесь с плавленым сыром.
8. Используя миксер на скорости 1, вмешайте взбитые сливки в смесь с плавленым сыром.
9. Осторожно ровным слоем разложите взбитую смесь на охлажденное основание печенья.
10. Взбрызните оставшимся джемом взбитую смесь и слегка закрутите в спираль с помощью вилки.
11. Охлаждайте несколько часов или до тех пор, пока блюдо не осядет.

ХЛЕБ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЛОГО ХЛЕБА

- 4 стакана муки для хлеба (600 г)
- 3 столовых ложки сухого молока
- 1,5 чайной ложки соли
- 1,5 столовых ложки сахара
- 1 чайная ложка добавки для улучшения хлеба
- 2 чайных ложки дрожжей марки Tandaco
- 2 столовых ложки растительного масла
- 1,5 стакана воды (375 мл)

Дополнительная хлебная мука для вымешивания теста

1. Установите в миксер крючок для вымешивания теста.
2. В чашу миксера положите муку, сухое молоко, соль, сахар, добавку для улучшения хлеба и дрожжи.
3. Используя миксер на скоростях 1-2, медленно добавьте к сухим ингредиентам растительное масло, затем воду. Смешивайте 1 минуту, пока тесто не начнет приобретать шарообразную форму.
4. Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте руками до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным.
5. Положите шар из теста в большую миску, неплотно прикройте целлофаном (так, чтобы был доступ воздуха) и поставьте в теплое

ПРИМЕЧАНИЕ!

На этой стадии приготовления необходимо хорошо вымесить тесто для образования клейковины, которая обеспечивает эластичность теста и его увеличение в объеме.

место на 20 минут или до того момента, когда тесто по объему увеличится вдвое.

6. Выложите поднявшееся тесто из миски и снова вымешивайте на поверхности, слегка посыпанной мукой.
7. Придайте тесту форму цилиндра, по размерам подходящего к большой форме для выпекания хлеба, либо разделите его на две части, чтобы выпекать в двух формах меньшего размера.
8. Неплотно прикройте тесто пластиковым покрывалом, смазанным жиром, и дайте постоять 30–40 минут в теплом месте либо до тех пор, пока тесто не подойдет. Снимите пластиковое покрывало.
9. Если необходимо, смажьте тесто сверху яичной глазурью и выпекайте 40–50 минут в духовке, предварительно разогретой до температуры 200 °С, либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета.
10. Снимите лепешку с противня и охладите в проволочной сетке.

ЯИЧНАЯ ГЛАЗУРЬ

1 яйцо (60 г), слегка взбитое

2–3 столовых ложки воды

1. Смешайте ингредиенты до получения однородной массы. Не взбивайте смесь. Если необходимо, процедите через ситечко. Щеточкой нанесите глазурь на тесто.

ХЛЕБ В ФОРМЕ БАОБАБА С ТРАВАМИ, СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

- 1 тесто для белого хлеба, приготовленное по основному рецепту
 - 2 зубца чеснока, мелко порезанных
 - 1 столовая ложка мелко порезанной смеси свежей зелени трав) (например: розмарин, базилик, тмин, чабрец)
 - 0,5 стакана тонко натертого сыра пармезан или чеддер
 - 0,25 стакана распущенного сливочного масла
1. Выполните 1–3 этапа основного рецепта для приготовления белого хлеба. Когда тесто начнет приобретать форму, добавьте чеснок и смесь трав.
 2. Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте руками до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным.
 3. Положите шар из теста в большую миску, неплотно прикройте целлофаном (так, чтобы был доступ воздуха) и поставьте в теплое

ПРИМЕЧАНИЕ!

На этой стадии приготовления необходимо хорошо вымесить тесто для образования клейковины, которая обеспечивает эластичность теста и его увеличение в объеме.

место на 20 минут или до того момента, когда тесто по объему увеличится вдвое.

4. Выложите поднявшееся тесто из чаши и снова вымешивайте на поверхности, слегка посыпанной мукой.
5. Скатайте из теста шарики диаметром 3 см. Щеточкой смажьте шарики распущенным сливочным маслом и выложите в большую смазанную жиром форму в виде трубы или горна либо в 2 круглых глубоких формы меньшего размера.
6. Неплотно прикройте тесто пластиковым покрывалом, смазанным жиром, и дайте постоять 30–40 минут в теплом месте либо до тех пор, пока тесто не подойдет в формах. Снимите пластиковое покрывало.
7. Выпекайте 40–50 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке (либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета). Дайте постоять 10–15 минут в форме, чтобы хлеб в форме баобаба окончательно приобрел форму. Подайте теплым.

ХЛЕБ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

(со смесью семян разных злаков)

2 стакана муки для хлеба (300 г)

2 стакана непросеянной муки с разрыхлителем (300 г)

2 столовые ложки сухого молока

2 чайные ложки соли

3 столовые ложки сахара

1 чайная ложка добавки для улучшения хлеба

2 чайные ложки дрожжей марки Tandaco

2 столовые ложки растительного масла

1,75 стакана (440 мл) воды

2 столовые ложки дробленой муки (марки burghul)

2 столовые ложки семян подсолнечника

2 столовые ложки семян мака

2 столовые ложки семян льна

Дополнительная хлебная мука для вымешивания теста

Дополнительные семена злаков для посыпания хлеба сверху

1. Установите в миксер крючок для вымешивания теста.

2. В чашу миксера положите муку, сухое молоко, соль, сахар, добавку для улучшения хлеба и дрожжи.

3. Используя миксер на скоростях 1–2, медленно добавляйте к сухим ингредиентам растительное масло, затем воду. Смешивайте 30 секунд до тех пор, пока тесто не начнет приобретать форму шара, добавьте дробленую пшеницу и семена, смешивайте еще 30 секунд.

4. Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте руками до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным.

ПРИМЕЧАНИЕ!

На этой стадии приготовления необходимо хорошо вымесить тесто для образования клейковины, которая обеспечивает эластичность теста и его увеличение в объеме.

5. Положите шар из теста в большую миску, неплотно прикройте целлофаном (так, чтобы был доступ воздуха) и поставьте в теплое место на 20 минут или до того момента, когда тесто по объему увеличится вдвое.

6. Выложите поднявшееся тесто из чаши и снова вымешивайте на поверхности, слегка посыпанной мукой.

7. Придайте тесту форму цилиндра, по размерам подходящего к большой форме для выпекания хлеба, либо разделите его на две части, чтобы выпекать в двух формах меньшего размера.

8. Неплотно прикройте тесто пластиковым покрывалом, смазанным жиром, и дайте постоять 40–50 минут в теплом месте либо до тех пор, пока тесто не подойдет. Снимите пластиковое покрывало.

9. Если необходимо, смажьте тесто сверху яичной глазурью, посыпьте семенами и выпекайте 40–50 минут в духовке, предварительно разогретой до температуры 200 °С, либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета.

10. Снимите лепешку с противня и охладите в проволочной сетке.

РУЛЕТЫ С ОРЕХАМИ И КОРИЦЕЙ

4 стакана муки для хлеба (600 г)

1 чайная ложка соли

2 столовые ложки сахара

1,5 чайные ложки смеси специй

2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры

2,5 чайные ложки дрожжей марки Tandaco

1 яйцо (60 г), слегка взбитое

1,5 стакана (375 мл) пастеризованного охлажденного молока

Начинка:

2 столовые ложки растопленного сливочного масла

2 столовые ложки коричневого сахара (светло-коричневого цвета)

2 столовые ложки молотой корицы

0,25 стакана (40 г) изюма без косточек

0,5 стакана (60 г) дробленых орехов

1. Установите в миксер крючок для вымешивания теста.
2. Положите в чашу миксера муку, соль, сахар, смесь специй, апельсиновую цедру и дрожжи.
3. Используя миксер на скоростях 1–2, медленно добавьте к сухим ингредиентам яйцо, затем охлажденное молоко. Смешивайте 1 минуту, пока тесто не начнет приобретать шарообразную форму.

4. Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте руками до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным.
5. Положите шар из теста в большую миску, неплотно прикройте целлофаном (так, чтобы был доступ воздуха) и поставьте в теплое место на 20 минут или до того момента, когда тесто по объему увеличится вдвое.
6. Выложите поднявшееся тесто из чаши и снова вымешивайте на поверхности, слегка посыпанной мукой.
7. Раскатайте тесто так, чтобы получился прямоугольник со сторонами 20 x 30 см. Щеточкой смажьте тесто сливочным маслом. Смешайте сахар и корицу и равномерно посыпьте на масло, добавляя изюм и орехи. Не посыпайте края, отступите от них на 2 см. Сверните тесто в рулет, начиная с длинной стороны, подобно швейцарскому рулету.
8. Разрежьте рулет на 12 ломтиков и положите срезами вверх в 2 круглые формы для тортов (диаметром 22 см).
9. Неплотно прикройте формы пластиковым покрывалом, слегка смазанным жиром, и дайте постоять 30 минут в теплом месте либо до тех пор, пока булочки немного подойдут. Снимите пластиковое покрывало.

10. Выпекайте 30–35 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке (либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета). Выньте булочки из форм и охладите в проволочной сетке. После того, как булочки остынут, взбрызните их ванильной глазурью.

ВАНИЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

0,5 стакана просеянной сахарной глазури

0,5 чайной ложки ванильной эссенции

2 столовые ложки теплого молока

1. Смешайте ингредиенты в маленькой миске до получения однородной тонкой смеси, которой можно взбрызгивать булочки.



ХЛЕБ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ФАКАЧО (ИТАЛЬЯНСКИЕ ХЛЕБЦЫ)

3 стакана муки для хлеба (450 г)

1 чайная ложка соли

2 столовые ложки сахара

2 чайные ложки дрожжей марки Tandaco

2 столовые ложки оливкового масла

1 стакан воды (250 мл)

Для украшения сверху:

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка соли крупного помола
(каменной соли)

1 столовые ложки черных оливок, нарезанных
ломтиками

1. Установите в миксер крючок для вымешивания теста.
2. Положите в чашу миксера муку, соль, сахар и дрожжи.
3. Используя миксер на скоростях 1-2, медленно добавьте к сухим ингредиентам растительное масло, затем воду. Смешивайте 1 минуту, пока тесто не начнет приобретать шарообразную форму.
4. Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте руками до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным.
5. Положите шар из теста в большую миску, неплотно прикройте целлофаном (так, чтобы был доступ воздуха) и поставьте в теплое место на 20 минут или до того момента, когда тесто по объему увеличится вдвое.
6. Выложите поднявшееся тесто из чаши и снова вымешивайте на поверхности, слегка посыпанной мукой.
7. Выложите смесь на слегка смазанный жиром противень размером 20 x 30 см.
8. Неплотно прикройте тесто пластиковым покрывалом, слегка смазанным жиром, и дайте постоять 20–30 минут в теплом месте либо до тех пор, пока тесто не увеличится по объему вдвое.
9. Снимите пластиковое покрывало, щеточкой смажьте оливковым маслом, посыпьте каменной солью и оливками.
10. Выпекайте 30–35 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке (либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета).
11. Снимите лепешку с противня и охладите в проволочной сетке.



ХЛЕБ КАЛЬЦОННЕ (ИТАЛЬЯНСКИЙ)

2 стакана муки для хлеба (300 г)

1 стакан непросяянной простой муки
с разрыхлителем (150 г)

1 чайная ложка соли

2 чайные ложки дрожжей марки Tandaco

2 столовые ложки оливкового масла

1 стакан воды (250 мл)

Для начинки:

Вяленые помидоры, тосты из красного, желтого или зеленого стручкового перца, маринованные баклажаны, ломтики грибов.

Филе анчоуса, креветки, ломтики салями, ветчина, бекон, мясо индейки или курицы.

Тертый сыр чеддер, моцарелла, пармезан или ломтики сыра камамбер, бри или брынзы.

1. Установите в миксер крючок для вымешивания теста.
2. Положите в чашу миксера муку, соль и дрожжи.
3. Используя миксер на скоростях 1-2, медленно добавьте к сухим ингредиентам растительное масло, затем воду. Смешивайте 1 минуту, пока тесто не начнет приобретать шарообразную форму.

4. Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте руками до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным. Не вымешивайте тесто слишком долго.
5. Положите шар из теста в большую миску, неплотно прикройте целлофаном (так, чтобы был доступ воздуха) и поставьте в теплое место на 20 минут или до того момента, когда тесто по объему увеличится вдвое.
6. Выложите поднявшееся тесто из чаши и снова вымешивайте на поверхности, слегка посыпанной мукой.
7. Разделите тесто на 8 равных частей. Раскатайте каждый кусок в круг диаметром 15 см.
8. Заполните половину каждого кружка выбранной начинкой, сделайте бортик по краю кружка.
9. Щеточкой смочите края водой, затем накройте свободной половиной кружка начинку и защепите бортики.
10. Выложите кальцоне на слегка смазанные жиром противни. Острым ножом сделайте длинный узкий разрез в верхней части каждого кальцоне.

11. Выпекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке (либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета).
12. Выньте кальцоне из противней и охладите в проволочной сетке. Сделайте пиццу по приведенному выше рецепту: распространите начинку по всему кружку из теста и выпекайте 12–15 минут при 200 °С либо до тех пор, пока основание не пропечется, а верхняя часть будет хорошо прогрета.

БЛЮДА ДЛЯ ЗАВТРАКА

ФРАНЦУЗСКИЕ ФРУКТОВЫЕ ТОСТЫ С ЯЙЦОМ

4 яйца (по 60 г)

0,75 стакана молока

0,25 стакана сахарной пудры

1,5 чайные ложки корицы

1,5 столовые ложки сливочного масла

6 толстых ломтиков фруктового хлеба

Сахарная глазурь, для украшения

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. Используя миксер на скоростях 1-2, смешайте яйца, молоко, сахарную пудру и корицу до образования однородной массы.
3. При умеренном нагреве растопите немного сливочного масла в сковороде с антипригарным покрытием.
4. Окуните ломтик фруктового хлеба в яичную смесь так, чтобы смесью покрылись обе стороны ломтика, и положите на сковороду.
5. Каждую сторону ломтика жарьте приблизительно 1 минуту до образования золотистой корочки. Повторите эту процедуру для остальных ломтиков фруктового хлеба.

Подайте горячими, слегка присыпав сахарной глазурью.

ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ-СУФЛЕ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ С ДОБАВКАМИ ИЗ ТРАВ

2 столовые ложки сливочного масла

150 г тонко нарезанной ветчины

3 столовые ложки свежего чеснока (зубчики), нарезанного мелкими кусочками

2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки

6 яиц (по 60 г) – желтки отделить от белков

0,25 стакана молока

2 чайные ложки французской горчицы

0,25 чайной ложки соли

0,75 стакана острого тертого сыра

1. На сковороде при среднем нагреве растопите масло, добавьте ветчину и зелень и жарьте 2 минуты. Отставьте взбитые белки в сторону.
2. Установите в миксер проволочную мешалку.
3. Взбейте белки яиц на скорости 5 до консистенции, при которой из них можно образовывать мягкие горки. Отставьте взбитые белки в сторону.
4. Взбейте яичные желтки, молоко, горчицу и соль на скорости 2 до образования однородной массы.
5. Положите взбитые белки в смесь с яичными желтками.

6. Вылейте яичную смесь на сковороду (так чтобы она равномерно заполнила сковороду) при среднем нагреве и жарьте, пока омлет не поднимется и не приобретет золотисто-коричневый оттенок.
7. Посыпьте ветчину и смесь трав сыром, выложите ее на половину омлета. 3 агните не посыпанную сыром часть омлета над начинкой.
8. Разрежьте на 6 больших ломтей и подайте горячим.

ВЗБИТЫЕ ЯЙЦА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

- 6 яйца (по 60 г)
 0,5 стакана гущенных сливок
 свежемолотый черный перец
 2 столовые ложки сливочного масла
 200 г копченого лосося,
 нарезанного большими кусками
 3 столовые ложки свежего чеснока (зубчики),
 нарезанного мелкими кусочками
1. Установите в миксер проволочную мешалку.
 2. Используя миксер на скорости 2, взбейте яйца и сливки до образования легкой вспененной массы, по желанию добавьте перец.
 3. При среднем нагреве растопите масло на сковороде. Вылейте яичную смесь на горячую сковороду и мешайте, пока смесь немного не загустеет. Положите в смесь куски лосося.
 4. Закройте сковороду крышкой и тушите до тех пор, пока яйца не будут готовы, при этом они должны оставаться легкими и воздушными.
 5. Посыпьте мелко нарезанным чесноком, подайте горячим.

СЛАДКАЯ КУКУРУЗА И ОЛАДЬИ С БЕКОНОМ

- 2 яйца (по 60 г)
 1 банка (440 г) консервированной кукурузы
 со сливками
 1 чайная ложка соли
 свежемолотый черный перец
 2 стакана простой пшеничной муки (300 г)
 2 чайные ложки сухих дрожжей
 2 столовые ложки растительного масла
1. Установите в миксер плоскую взбивалку.
 2. Используя миксер на скорости 1, взбейте яйца, добавьте кукурузу со сливками, взбейте до образования однородной массы, добавьте соль и перец (по желанию).
 3. Просейте муку, одновременно добавляя в нее разрыхлитель.
 4. На скорости 2 медленно добавьте просеянные ингредиенты в яичную смесь и хорошо перемешайте.
 5. При среднем нагреве налейте масло на сковороду. Положите столовую ложку смеси на горячую сковороду. Жарьте до образования золотистой корочки, переверните на другую сторону и также приготовьте и ее.
 6. Снимите со сковороды и положите на бумажное полотенце, чтобы в него впиталось лишнее масло. Повторяйте эту процедуру, используя оставшуюся смесь.

ОЛАДЬИ

- 2 стакана простой пшеничной муки (300 г)
 Щепотка соли
 2 яйца (по 60 г)
 2,25 стакана молока
 2 столовые ложки сливочного масла
 (размягченного)
1. Установите в миксер проволочную мешалку.
 2. Используя миксер на скорости 2, смешайте в чаше миксера муку, соль, яйца и молоко до образования однородной смеси.
 3. Нагрейте сковороду до средней степени и смажьте ее небольшим количеством размягченного сливочного масла.
 4. Налейте небольшое количество смеси на сковороду и жарьте, пока на поверхности оладьи не появятся пузырьки, на месте которых затем образуются отверстия.
 5. Осторожно переверните оладью на другую сторону и жарьте до появления золотисто-коричневой корочки. Снимите со сковородки и положите в теплое место.
 6. Повторяйте эту процедуру, используя оставшуюся смесь.
- Подайте, взбрызнув лимонным соком и посыпав сахаром, либо с йогуртом и свежими фруктами.

БЛЮДА ДЛЯ ЗАВТРАКА

ВАФЛИ

4 яйца (по 60 г) – желтки отделить от белков

1,75 стакана молока

2,5 стакана простой просеянной пшеничной муки (375 г)

3 чайные ложки разрыхлителя

1 стакан сахарного песка

100 г сливочного масла (растопленного)

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. Используя миксер на скорости 1, смешайте в чаше миксера, яичные желтки и молоко до образования однородной смеси.
3. Просейте муку, одновременно добавляя разрыхлитель и сахар.
4. На скорости 2 медленно добавьте просеянные ингредиенты в смесь с желтками и хорошо взбейте до образования однородной массы. Добавьте растопленное сливочное масло и взбейте до образования однородной массы. Выложите массу в миску и отставьте в сторону.
5. Хорошо очистите чашу миксера и мешалку.
6. Используя миксер на скорости 5, взбейте яичные белки так, чтобы масса стала легкой и пенообразной.
7. Смешайте яичные белки с подготовленной ранее смесью до образования однородной массы.

8. Вылейте 0,5 стакана смеси в центр предварительно разогретой вафельницы.

9. Закройте крышку вафельницы и жарьте вафлю, пока она не приобретет золотисто-коричневый цвет.

10. Выньте вафлю из вафельницы и положите в теплое место. Повторяйте эту процедуру, используя оставшуюся смесь.

Подайте горячие вафли, смазав их медом или кленовым сиропом.

КРАМПЕТЫ

(круглые оладьи из пористого теста)

0,75 стакана теплого молока

0,75 стакана теплой воды

2 столовые ложки сахара

1 чайная ложка дрожжей марки Tandaco

2 стакана простой пшеничной муки (300 г)

1 столовая ложка разрыхлителя

0,5 чайной ложки соли

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. Используя миксер на скорости 1, смешайте в чаше миксера молоко, сахар и дрожжи до образования однородной смеси.
3. Просейте муку, одновременно добавляя разрыхлитель и соль.

4. На скорости 2 постепенно добавьте просеянные ингредиенты в молочную смесь и хорошо взбейте до образования однородной массы.

5. Слегка смажьте жиром 4 кольца для яиц и положите их на слегка смазанную жиром и разогретую сковороду.

6. Вылейте смесь в подготовленные кольца для яиц, наполните их на три четверти от общего объема.

7. Жарьте оладьи при большом нагреве в течение 3 минут, затем уменьшите нагрев и готовьте еще 10 минут либо до тех пор, пока поверхность оладий не начнет пузыриться. Осторожно снимите кольца.

8. Закройте сковороду крышкой и жарьте еще 3–5 минут либо до готовности.

9. Выложите оладьи и поставьте в теплое место. Повторяйте эту процедуру, используя оставшуюся смесь.

Подайте теплые краплеты, украсив их сверху «кудрями» из масла, смажьте их патокой или медом.

ТОРТ С ВАНИЛЬНЫМ МАСЛОМ

125 г размягченного сливочного масла)

0,75 стакана сахарной пудры

1 чайная ложка ванильной эссенции

2 яйца (по 60 г)

2 стакана просеянной муки с разрыхлителем

0,75 стакана молока

1. Установите в миксер плоский венчик.
2. Используя миксер на скорости 5, взбейте масло и сахар до легкого кремообразного состояния.
3. Добавьте ванильную эссенцию, по одному добавляйте яйца; после добавления каждого ингредиента хорошо взбивайте смесь.
4. Используя миксер на скорости 2, медленно, чередуя, добавляйте муку и молоко; взбивайте до получения однородной массы.
5. Разделите смесь на две равные части и выложите их в две слегка смазанные жиром круглые формы для тортов (диаметром 20 см) либо в одну круглую глубокую форму диаметром 22 см.
6. Выпекайте 45–50 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности – до золотистого цвета). Выложите в проволочную сетку и дайте остыть. После охлаждения покройте торт венской кремовой глазурью (см. рецепт на стр. 42) или слегка присыпьте просеянной сахарной глазурью.

ВАРИАНТЫ:

ТОРТ С КОКОСОВОЙ КРОШКОЙ

1 смесь для торта с ванильным маслом

0,5 стакана сушеной кокосовой крошкой

1 порция ванильной глазури

дополнительное количество кокосовой крошки для посыпания

1. Используя миксер на скорости 2, медленно, чередуя, добавляйте муку, кокосовую крошку и молоко; взбивайте до получения однородной массы. После охлаждения покройте торт венской кремовой глазурью (см. рецепт на стр. 42) и присыпьте сверху кокосовой крошкой.

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

1 смесь для торта с ванильным маслом

2 чайные ложки гранулированного растворимого

кофе, растворенного в 1 столовой ложке кипящей воды

1. (исключить ванильную эссенцию) добавьте растворенное кофе, по одному добавляйте яйца; после добавления каждого ингредиента хорошо взбивайте смесь. После охлаждения, по желанию, покройте торт кофейной глазурью (см. рецепт на стр. 42).

ТОРТ С ИЗЮМОМ ИЛИ ВИШНЯМИ

1 смесь для торта с ванильным маслом

0,75 стакана изюма или засахаренных вишен

1. Используя миксер на скорости 2, медленно, чередуя, добавляйте муку и молоко; взбивайте до получения однородной массы. Уменьшите скорость до 1, добавьте изюм или вишни. Не смешивайте слишком долго.

МРАМОРНЫЙ ТОРТ

1 смесь для торта с ванильным маслом

1 столовая ложка какао

2–3 капли красного пищевого красителя

1. Разделите смесь на три равные части. В первую часть вмешайте какао, во вторую часть добавьте 1–2 капли красного пищевого красителя, чтобы добиться темно-красного цвета. Десертной ложкой выложите полосками три этих смеси в слегка смазанную жиром квадратную форму (со стороной 20 см) для тортов. Ножом закрутите эти три смеси. После охлаждения (по желанию), покройте торт темно-красной и шоколадной глазурью (см. рецепт на стр. 42).

**БОЛЬШОЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
СО СПЕЦИЯМИ****250 г сливочного масла (измельченного)****250 г темного шоколада (измельченного)****1 стакан муки с разрыхлителем (150 г)****1 стакан простой пшеничной муки (150 г)****0,25 стакана порошка какао****1 чайная ложка бикарбоната натрия****(пищевой соды)****2 столовые ложки гарам масала****2 стакана сахарного песка****4 яйца (по 60 г)****150 мл пахты**

1. В маленькой кастрюле при малом нагреве, непрерывно помешивая, растворите сливочное масло и шоколад до образования однородной массы. Снимите с конфорки и положите в теплое место.
2. Установите в миксер плоский венчик.
3. Просейте муку, порошок какао, соду и гарам масала в чашу миксера.
4. Используя миксер на скорости 1, вмешайте сахар, затем увеличьте скорость до 2 и, продолжая смешивать, постепенно добавляйте яйца и пахту. Не смешивайте слишком долго.
5. Используя скорость 1, добавьте в чашу миксера шоколадную смесь; хорошо перемешайте.

6. Вылейте смесь в слегка смазанную жиром глубокую круглую форму для тортов (диаметром 22 см).
7. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке 1 ч. 45 мин. 2 часа либо до готовности.
8. Дайте тарту полностью остыть в форме, а затем выложите в проволочную сетку. Посыпьте торт сверху полосками сахарной глазури и какао либо покройте сливочной шоколадной глазурью (см. рецепт на стр. 42).

**ЛЕГКИЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОСТЫЕ
БИСКВИТЫ****4 яйца (по 60 г) – желтки отделить от белков****0,25 стакана сахарной пудры****1 стакан просеянной муки с разрыхлителем****3 столовые ложки воды**

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. На скорости 6 взбейте яичные белки до состояния, когда из них можно образовывать плотные горки. Продолжайте взбивать, постепенно добавляя сахар до загустения и появления глянцевого оттенка.
3. Добавьте яичные желтки и хорошо взбейте.
4. Уменьшите скорость до 1, поочередно добавляйте муку и воду, смешивайте до получения однородной массы. Смешайте до получения однородной массы.

5. Разделите смесь пополам и выложите в слегка смазанные жиром формы для торта (диаметром 20 см).
6. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 15 минут либо до того момента, когда поверхность торта начнет при надавливании пружинить, а обратная сторона – понемногу отделяться от формы.
7. Выложите бисквиты охлаждаться в проволочную сетку, покрытую кулинарной бумагой. Покройте один бисквитный торт шоколадным пралиновым кремом (см. рецепт на стр. 43), положите на него другой торт и слегка посыпьте сверху сахарной глазурью.

ПОРТУГАЛЬСКИЙ ПИРОГ

1 порция теста для сдобной выпечки

4 яйца (по 60 г)

0,25 стакана сахарной пудры

1 столовая ложка кукурузной муки

1,5 стакана теплого молока

1 2 столовых ложки распущенного сливочного масла

1 столовая ложка сахарной пудры (дополнительно)

1. Раскатайте сдобное тесто так, чтобы покрыть им основание и боковые стенки формы (размером 23 см) для пирога, оставив сдобное тесто слегка выступать за края формы.
2. Выпекайте основание пирога в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 минут либо до светло-золотистого цвета.
3. Установите в миксер проволочную мешалку.
4. Используя миксер на скорости 3, взбейте яйца и сахар до легкого кремообразного состояния.
5. Смешайте кукурузную муку с теплым молоком.

6. Уменьшите скорость до 1, смешайте молочную смесь с яичной смесью.
7. Положите основание пирога на противень и влейте в него сладкий крем. Щеточкой смажьте края пирога растопленным сливочным маслом и слегка посыпьте края сахарной пудрой.
8. Выпекайте в предварительно разогретой до 250 °С духовке в течение 10 минут либо до готовности крема. Подайте теплыми.

ПРОФИТРОЛИ

1 порция заварного теста (см. рецепт на стр. 44)

1 порция шоколадного пралинового крема (см. рецепт на стр. 43)

1 порция сливочной шоколадной глазури (см. рецепт на стр. 42)

1. Разделите шарики из заварного теста на половинки, удалите мякиш из центральной части.
2. Наполните центральную часть шариков шоколадным пралиновым кремом и сдавите, чтобы закрыть шарики.
3. Выложите шарики в проволочную сетку и взбрызните сливочной шоколадной глазурью.

Перед подачей на стол дайте глазури застыть.

МАРШМ ЕЛЛОУ (АМЕРИКАНСКИЙ ЗЕФИР) С ЖАРЕНОЙ КОКОСОВОЙ КРОШКОЙ

2 столовые ложки желатина

0,5 стакана воды

2 стакана сахарного песка

1 стакан воды

1 чайная ложка ванильной эссенции

Высушенная кокосовая крошка, слегка
поджаренная, для присыпки

1. В жаропрочной посуде распустите желатин в 0,5 стакана воды, дайте постоять 10 минут.
2. В большой кастрюле растворите сахар в 1 стакане воды. Немного подогрейте кастрюлю, непрерывно мешайте до тех пор, пока сахар не растворится.
3. Растворите желатиновую смесь в жаропрочной посуде с горячей водой.
4. Вылейте желатиновую смесь в сахарный раствор, доведите до кипения и кипятите 15 минут. Охладите до тепловатого состояния.
5. Установите в миксер проволочную мешалку.
6. Вылейте тепловатую смесь в чашу миксера, добавьте ванильную эссенцию. Используя миксер на скорости 6, взбивайте до тех пор, пока смесь не загустеет и не побелеет.
7. Два противня размером 20 x 30 см покройте кулинарной бумагой. Вылейте смесь ровным слоем в противни. Охладите до готовности.

8. Выложите маршмеллоу на стол, посыпанный кокосовой крошкой. М окрым ножом разрежьте на квадратики. Раскатайте квадратики маршмеллоу по кокосовой крошке, так чтобы она облепила квадратики с двух сторон.

Подавать охлажденным. По желанию, вместо подсушенной на сковороде кокосовой крошки можно использовать неподсушенную.

МЕРЕНГИ С АБРИКОСОВЫМ ВАРЕНЬЕМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

4 яичных белка

1 стакан сахарного песка

Консервированное абрикосовое варенье
(не обязательный ингредиент)

Взбитые сливки (не обязательный ингредиент)

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. Взбейте белки яиц до плотного состояния, добавьте сахар и снова хорошо взбейте. Повторяйте эту процедуру, используя оставшийся сахар.
3. Выдавливайте из бумажного конуса или накладывайте десертной ложкой небольшие порции смеси на противень, слегка смазанный жиром. Между порциями оставляйте промежутки 3 см.
4. Выпекайте в духовке при 120 °С в течение 1–1,5 часов или до тех пор, пока меренги не станут сухими. Не доводите меренги до коричневого цвета. Снимите с противня

и охладите. Храните меренги в герметичном контейнере.

5. Перед тем, как подавать на стол, смажьте абрикосовым вареньем и взбитыми сливками плоскую часть одной меренги и прилепите к ней плоскую часть другой меренги. Большие по размеру меренги можно сделать, если выдавливать из бумажного конуса или раскладывать десертной ложкой на противне большие порции смеси, при необходимости следует увеличить время выпекания.

ВЕНСКАЯ СЛИВОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ

125 г сливочного масла (измельченного)

1,5 стакана сахарной глазури

2–3 столовые ложки молока

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. Используя миксер на скорости 3, взбейте масло так, чтобы оно стало более светлым по цвету.
3. Постепенно добавляйте половину сахарной глазури, затем молоко, затем вторую половину сахарной глазури; взбивайте до тех пор, пока смесь не станет легкой и пенообразной.

ГЛАЗУРЬ ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

250 г плавленого сыра

50 г сливочного масла (измельченного)

1 чайная ложка ванильной эссенции или

1 столовая ложка лимонного сока

0,5 стакана просеянной сахарной глазури

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. Используя миксер на скорости 3, взбейте масло и плавленый сыр до легкого кремообразного состояния.
3. Добавьте ванильную эссенцию, затем постепенно добавляйте сахарную глазурь; взбивайте, пока смесь не станет легкой и пенообразной.

БЕЛАЯ ВАНИЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

2 стакана просеянной сахарной глазури

1 столовая ложка сливочного масла (размягченного)

2 столовые ложки воды

0,5 чайной ложки ванильной эссенции

1. Установите в миксер плоскую взбивалку.
2. Используя миксер на скорости 1, смешайте все ингредиенты. Добавьте в смесь немного воды, чтобы придать ей более жидкую консистенцию.

ВАРИАНТЪ:

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Просейте 1 столовую ложку порошка какао с сахарной глазурью.

КОФЕЙНАЯ ГЛАЗУРЬ

Нагрейте 2 столовых ложки воды и размешайте в них 2 чайные ложки растворимого кофе до полного растворения

ОКРАШЕННАЯ ВАНИЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

Для получения легкой окраски добавьте 1–2 капли красителя желаемого цвета к белой смеси ванильной глазури. Для получения более ярких цветов добавляйте капли до тех пор, пока не будет достигнут желаемый цвет.

Примеры:

Розовая глазурь 1-2 капли кошенили

Темно-фиолетовая или розовато-лиловая глазурь 1-2 капли красного и голубого пищевого красителя.

Оранжевая глазурь 1-2 капли желтого и красного пищевого красителя.

ЛИМОННАЯ ГЛАЗУРЬ

Замените воду и ванильную эссенцию одной чайной ложкой тонко помолотой лимонной цедры и 2 столовыми ложками лимонного сока. Добавьте 1-2 капли желтого пищевого красителя (по желанию).

ГЛАЗУРИ

МЯГКАЯ ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

2 столовые ложки какао

0,5 стакана кипятка

40 г сливочного масла (распущенного)

0,5 чайной ложки ванильной эссенции

2,5 стакана просеянной сахарной глазури

1. Растворите какао в кипятке, примешайте распущенное масло и ванильную эссенцию.
2. Постепенно добавьте просеянную сахарную глазурь и размешайте до однородной консистенции.

СЛИВОЧНАЯ ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

200 г темного шоколада (измельченного)

0,75 стакана сгущенных сливок

1. Смешайте шоколад и сливки в маленькой жаропрочной посуде, поставьте поверх кастрюли с кипящей водой и мешайте до однородной консистенции.
2. Намажьте торт (сверху и с боков) тонким слоем глазури, затем быстро и равномерно вылейте оставшуюся глазурь на торт. Перед подачей на стол дайте глазури постоять при комнатной температуре.

ГЛАЗУРЬ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

1,5 стакана сахарной глазури

2 столовые ложки сливочного масла (размягченного)

2-3 столовые ложки молока

1. Положите сахарную глазурь в маленькую жаропрочную посуду, смешайте с маслом и добавьте молока столько, чтобы образовалась плотная масса. Поставьте посуду поверх маленькой кастрюли с кипящей водой и мешайте до тех пор, пока глазурь не станет однородной массой, но не перегревайте.

ШОКОЛАДНЫЙ ПРАЛИНОВЫЙ КРЕМ

600 мл сгущенных сливок

2 x 35 г крошки шоколадно-арахисовых конфет

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. Используя миксер на скорости 5, взбивайте сливки до тех пор, пока они не станут легкими и пенистыми.
3. Положите конфетную крошку в пластиковый пакет и раздавите ее скалкой.
4. Используя миксер на скорости 3, добавьте крошку к взбитым сливкам.

ВКУСНОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО

180 г сливочного масла (измельченного)

2,25 стакана простой пшеничной муки

1,5 чайной ложки разрыхлителя

0,25 чайной ложки соли

2 столовые ложки лимонного сока

Желток 1 яйца, слегка взбитый

Дополнительная мука для вымешивания теста

1. Установите в миксер плоскую взбивалку.
2. Используя миксер на скорости 3, взбейте сливочное масло, пока оно не размягчится.
3. Уменьшите скорость до 1, добавьте муку, разрыхлитель и соль, постепенно добавьте лимонный сок и яичные желтки до образования слегка крошащегося теста (песочного).
4. Выложите смесь на доску, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте тесто легкими движениями до тех пор, пока оно не приобретет шарообразную форму. Оберните тесто целлофаном и поставьте на 20 минут в холодильник.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

60 г сливочного масла (измельченного)

0,25 чайной ложки соли

1,5 стакана воды

1 стакан простой пшеничной муки (150 г)

3 яйца (по 60 г), слегка взбитых

1. В кастрюле среднего размера растопите сливочное масло, добавьте соль и воду и доведите до кипения.
2. Добавьте всю муку и непрерывно мешайте до образования теста, которое перестанет липнуть к стенкам кастрюли.
3. Снимите с конфорки и выложите тесто в большую миску. Распространите тесто по стенкам миски, чтобы немного охладить его.
4. Установите в миксер плоский венчик.
5. Переложите остывшее тесто в чашу миксера.
6. На скорости 3 постепенно добавляйте яйца, смешивайте до тех пор, пока смесь не приобретет глянцевый оттенок.
7. Слегка смажьте жиром противни и взбрызните их водой.

8. Чайной ложкой выкладывайте порции смеси на противни, оставляя между порциями промежутки величиной 3 см.
9. Выпекайте в духовке, предварительно разогретой до температуры 250 °С в течение 15 минут, затем уменьшите температуру до 180 °С и готовьте до состояния, пока слоеные печенья не станут сухими и хрустящими.

СЛАДКОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО

- 125 г сливочного масла (измельченного)
- 2 стакана сахарной пудры
- 1 яйцо (60 г) – желток отделить от белка
- 0,25 стакана порошка заварного крема
- 0,25 стакана кукурузной муки
- 0,75 стакана простой пшеничной муки (110 г)
- 0,75 стакана муки с разрыхлителем (110 г)
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 1 столовая ложка талой воды

Дополнительная мука для вымешивания теста

1. Установите в миксер плоский венчик.
2. Используя миксер на скорости 5, взбейте сливочное масло и сахар до пенистого состояния, добавьте яйцо и взбивайте до образования однородной смеси.
3. На скорости 1 добавьте порошок заварного крема и муку, постепенно добавляйте лимонный сок и воду, пока не сформируется мягкое тесто.
4. Выложите тесто на доску, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте его легкими движениями до тех пор, пока оно не приобретет шарообразную форму. Оберните тесто целлофаном и поставьте на 20 минут в холодильник.

ГРУБОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

- 100 г сливочного масла, разрезанного на 4 одинаковые порции
- 1 яичный желток
- 0,5 чайной ложки разрыхлителя
- 1 стакан простой пшеничной муки (150 г)
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 2 столовые ложки воды

Дополнительная мука для вымешивания теста

1. Установите в миксер плоский венчик.
2. Используя миксер на скорости 5, взбейте четвертую часть масла с яичным желтком до образования легкой, пенистой массы.
3. Используя миксер на скорости 1, добавьте разрыхлитель и муку и взбивайте до однородного состояния. Постепенно добавляйте лимонный сок и воду, смешивайте до образования мягкого теста.
4. Выложите тесто на доску, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте его легкими движениями до тех пор, пока оно не приобретет шарообразную форму.
5. Раскатайте тесто скалкой, сформируйте маленький прямоугольник; намажьте его второй четвертью масла и посыпьте мукой. Сложите тесто три раза вдоль длины и поставьте в холодильник.

6. Дважды повторите с тестом этапы 8 и 9, используя оставшееся масло.
7. Повторите этапы 7 и 8 только для теста.
8. Оберните тесто целлофаном и поставьте на 20 минут в холодильник.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ

СДОБНОЕ ТЕСТО ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ

1 стакан непросеянной простой муки
с разрыхлителем (150 г)

1 стакан простой пшеничной муки (150 г)
150 г сливочного масла (измельченного)

1 яичный желток

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка воды

1. Установите в миксер плоский венчик.
2. Используя миксер на скорости 1, смешайте муку, добавьте сливочное масло и яичный желток, смешайте до образования однородной массы. Постепенно добавьте лимонный сок и воду, смешивайте до образования мягкого теста.
3. Выложите тесто на доску, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте его легкими движениями до тех пор, пока оно не приобретет шарообразную форму. Оберните тесто целлофаном и поставьте на 20 минут в холодильник.

КЕКСЫ С ХЛОПЬЯМИ ОТРУБЕЙ И МОРКОВЬЮ

1 стакан непросеянной простой муки
с разрыхлителем (150 г)

1 стакан простой пшеничной муки (150 г)

1 чайная ложка разрыхлителя

0,5 стакана хлопьев отрубей

0,5 стакана нерафинированного сахара

0,5 стакана патоки

100 г сливочного масла (измельченного)

1 стакан натурального йогурта

0,25 стакана молока

1 чайная ложка бикарбоната натрия
(пищевой соды)

0,75 стакана тонко натертой моркови

1. Установите в миксер плоский венчик.
2. Просейте вместе муку и разрыхлитель.
3. Используя миксер на скорости 1, смешайте хлопья из отрубей и нерафинированный сахар с просеянными ингредиентами.
4. При среднем нагреве в маленькой кастрюле смешайте сливочное масло с сиропом. После того, как масло растопится, снимите с конфорки и добавьте в смесь йогурт, молоко и соду.

5. Используя скорость 1, влейте теплую смесь в сухие ингредиенты и смешивайте до образования однородной массы. Добавьте морковь. Не смешивайте слишком долго.
6. Слегка смажьте жиром и поставьте на одной линии глубокие формочки для кексов. Наполните формочки смесью (на три четверти от общего объема формочек).
7. Выпекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности).

ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ

КЕКС С ХРУСТЯЩ ЕЙ ПОМАДКОЙ К ЧАЮ

- 1 стакан нарезанной кусочками сливы
- 0,25 стакана нарезанного кусочками инжира
- 2 столовые ложки патоки
- 0,25 стакана коричневого сахара
- 1 чайная ложка бикарбоната натрия (пищевой соды)
- 1 стакан теплого апельсинового сока
- 2 стакана простой муки с разрыхлителем (300 г) просеять

Хрустящая помадка:

- 0,25 стакана коричневого сахара
- 0,25 стакана простой муки с разрыхлителем (110 г)
- 0,25 стакана сушеной кокосовой крошки
- 0,25 стакана измельченных орехов
- 50 г сливочного масла (размягченного)
- 1. Установите в миксер плоский венчик.
- 2. Положите в чашу миксера фрукты, патоку, сахар и соду. Налейте апельсиновый сок.
- 3. На скорости 1 взбейте с мукой до образования однородной массы. Не смешивайте слишком долго.
- 4. Вылейте смесь в слегка смазанную жиром форму для выпечки хлеба размером 22 см.
- 5. Смешайте ингредиенты помадки и каплями нанесите ее на кекс.

- 6. Выпекайте 45–50 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности). Выньте кекс из духовки и дайте ему постоять в форме 5 минут, затем выложите в проволочную сетку для охлаждения.

ЛЕПЕШКИ С ФИНИКАМИ

- 100 г сливочного масла (измельченного)
- 2 столовых ложки меда
- 1,5 стакана непросеянной муки с разрыхлителем (225 г)
- 1,5 стакана муки с разрыхлителем (225 г)
- 1,5 чайные ложки смеси специй
- 1 чайная ложка корицы
- 0,75 стакана молока
- 1 стакан измельченных фиников
- дополнительная мука для вымешивания теста
- дополнительное молоко для глазури

- 1. Установите в миксер плоский венчик.
- 2. Используя миксер на скорости 5, взбейте масло и мед до легкого кремообразного состояния.
- 3. Просейте одновременно муку обоих сортов и специй.
- 4. На скорости 1 постепенно добавляйте молоко и просеянные ингредиенты до образования мягкого теста. Добавьте фрукты. Не смешивайте слишком долго.

- 5. Выложите тесто на слегка присыпанную мукой доску и вымешайте его легкими движениями.
- 6. Раскатайте тесто (или придавите его) для получения лепешек желаемой толщины, нарежьте из него лепешки одинаковой формы (используя специальный нож для печенья). Положите вырезанные лепешки близко одна к другой на противень, слегка смазанный жиром и посыпанный мукой. На верхней части лепешек вырежьте ножом маленькие крестики и щеточкой смажьте их молоком.
- 7. Выпекайте 10–15 минут в предварительно разогретой до 220 °С духовке (либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета).
- 8. Выложите лепешки из противня и немного охладите в проволочной сетке. Подайте теплыми. Финики можно заменить другими вялеными фруктами, например, изюмом, абрикосами, инжиром и т. п.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ

ХЛЕБ И РУЛЕТЫ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

4 стакана непросеянной простой муки
с разрыхлителем (600 г)

3 столовые ложки сухого молока

2 чайные ложки соли

3 столовые ложки сахара

1 чайная ложка добавки для улучшения хлеба

2 чайные ложки дрожжей марки Tandaco

2 столовые ложки оливкового масла

1,66 стакана воды (400 мл)

Дополнительная мука для хлеба,
для вымешивания теста

Яичная глазурь (рецепт см. на стр. 42)
необязательный ингредиент

Семена злаков (мак, кунжут, льняное семя)
необязательный ингредиент

1. Установите в миксер крючок для вымешивания теста.
2. В чашу миксера положите муку, сухое молоко, соль, сахар, добавку для улучшения хлеба и дрожжи.
3. Используя миксер на скоростях 1–2, медленно добавьте к сухим ингредиентам растительное масло, затем воду. Смешивайте 1 минуту, пока тесто не начнет приобретать шарообразную форму.

4. Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте руками до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным.
5. Положите шар из теста в большую миску, неплотно прикройте целлофаном (так, чтобы был доступ воздуха) и поставьте в теплое место на 20 минут или до того момента, когда тесто по объему увеличится вдвое.
6. Выложите поднявшееся тесто из чаши и снова вымешивайте на поверхности, слегка посыпанной мукой.
7. Для хлеба: придайте тесту форму цилиндра, по размерам подходящего к большой форме для выпекания хлеба, либо разделите его на две части, чтобы выпекать в двух формах меньшего размера. Для хлебных рулетов: разделите тесто на 16–24 одинаковых куска, скатайте из них шарики и выложите их на слегка смазанный жиром противень так, чтобы соседние шарики касались друг друга.
8. Неплотно прикройте тесто пластиковым покрывалом, смазанным жиром, и дайте постоять 30–40 минут в теплом месте, либо до тех пор пока тесто не подойдет. Снимите пластиковое покрывало.

9. Щеточкой смажьте тесто яичной глазурью и (если требуется) посыпьте семенами.
10. Для хлеба: выпекайте 40–50 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке (либо до готовности – образования золотисто-коричневой корочки). Для хлебных рулетов: выпекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности – образования золотисто-коричневой корочки).
11. Выньте из противней или формы и охладите в проволочной сетке.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ТУШЕНЫМИ ОВОЩАМИ И СЫРОМ ФЕТА

- 1 маленький стручок красного перца
- 1 маленький стручок желтого перца
- 1 маленький баклажан, нарезанный кубиками
- 2 кабачка, нарезанные ломтиками
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 порция сдобного теста из непросеянной муки (см. рецепт на стр. 46)
- 3 яйца (по 60 г)
- 0,5 стакана молока
- Свежемолотый черный перец и соль (если необходимо)

1 стакан сыра фета, нарезанного кубиками

1. Положите овощи в посуду для тушения в духовке, выстланную кулинарной бумагой, полейте оливковым маслом. Встряхните, чтобы все овощи были смазаны маслом.
2. Тушите 30 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке (либо пока овощи не станут мягкими).
3. Раскатайте тесто так, чтобы оно закрыло основание и края формы (размером 23 см) для выпекания пирога.
4. Выпекайте основание пирога в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 минут либо до светло-золотистого цвета. Выньте из духовки и немного охладите.

5. Установите в миксер проволочную мешалку.
6. На скорости 1 взбейте яйца и молоко до образования однородной массы.
7. Положите основание пирога на противень. Слойми выложите тушеные овощи и сыр фета на приготовленное основание пирога. Сверху полейте яичной смесью.
8. Выпекайте в предварительно разогретой до 250 °С духовке в течение 10 минут, уменьшите нагрев и выпекайте еще 20 минут при температуре 180 °С или до готовности начинки. Подайте на стол горячим.

ХЛЕБЦЫ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ФРУКТОВОЙ СМЕСИ

200 г сливочного масла (размягченного)

0,5 стакана сахарной пудры

1,5 стакана непросеянной муки с разрыхлителем (225 г)

0,5 стакана простой пшеничной муки (75 г)

Начинка:

200 г смеси вяленых фруктов, сильно измельченных

1 столовая ложка меда

0,75 стакана воды

1. Установите в миксер плоский венчик.
2. Используя миксер на скорости 5, взбейте масло и сахар до легкого кремообразного состояния.

3. Просейте вместе муку обоих сортов и на скорости 1 постепенно добавляйте к кремоподобной смеси до образования мягкого теста.
4. Раскатайте две трети смеси и выложите ровным слоем на противень размером 20 x 30 см, выстланный кулинарной бумагой. Накройте и поставьте в холодильник.
5. В маленькой кастрюле смешайте мед, воду и фруктовую смесь. Поставьте на конфорку на средний огонь, доведите до кипения. Уменьшите нагрев и при слабом кипении варите 5 минут, либо пока не выкипит жидкость. Выньте смесь из кастрюли и охладите.
6. Намажьте охлажденной фруктовой смесью холодное основание из теста. Раскройте оставшееся тесто и посыпьте им фруктовую начинку.
7. Выпекайте 20–25 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности – до светло-золотистого цвета).

ПРАЗДНИЧНЫЙ ФРУКТОВЫЙ ТОРТ

750 г фруктовой смеси

100 г засахаренных вишен, измельченных

0,75 стакана измельченных бразильских орехов

0,75 стакана шотландского ликера «Драмбьюи» или виски

200 г сливочного масла (измельченного)

1 стакан темного коричневого сахара

3 яйца (по 60 г)

2 столовые ложки апельсинового мармелада

2 стакана простой пшеничной муки (300 г)

1 чайная ложка молотой корицы

1 чайная ложка молотых мускатных орехов

0,33 стакана шотландского ликера «Драмбьюи» или виски

1. В большой миске смешайте фрукты, орехи и виски, закройте крышкой и дайте настояться 8 часов.
2. Слегка смажьте жиром глубокую круглую форму для тортов (диаметром 20 см) и застелите ее дно и края двумя слоями кулинарной бумаги. Бумага должна выступать за края формы на 5 см.
3. Установите в миксер плоскую взбивалку.
4. Используя миксер на скорости 3, взбейте масло и сахар

до легкого кремообразного состояния. По одному добавьте яйца, взбейте до образования однородной массы, затем добавьте мармелад и перемешайте.

5. Просейте одновременно муку и специи.
6. На скорости 1 постепенно добавляйте сухие ингредиенты и фруктовую смесь (в две порции смеси). Хорошо перемешайте.
7. Вылейте смесь для торта в подготовленную форму и выпекайте 3–3,5 часа при 150 °С либо до готовности.
8. Щеточкой смажьте торт виски, закройте фольгой и дайте остыть в форме.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ В ФОРМЕ ЗВЕЗДОЧЕК

250 г сливочного масла, размягченного

1 стакан просеянной сахарной глазури

1,75 стакана простой пшеничной муки (270 г)

0,25 стакана рисовой муки

0,25 стакана сахарной пудры, для посыпания

1. Установите в миксер плоскую взбивалку.
2. Используя миксер на скорости 3, взбейте масло и сахар до легкого кремообразного состояния.
3. Просейте вместе муку обоих видов и постепенно добавляйте ее в кремовую смесь.

4. Выложите смесь на доску, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте тесто легкими движениями, чтобы получить мягкое тесто.
5. Раскатайте его до толщины 5 мм, вырежьте из него звездочки специальным ножом для печенья и выложите их на слегка смазанные жиром противни. Между отдельными звездочками должны быть промежутки величиной 3 см.
6. Слегка наколите звездочки вилкой и посыпьте сахарной пудрой.
7. Выпекайте 30 минут в предварительно разогретой до 150 °С духовке (либо до готовности – до светло-золотистого цвета).
8. Охладите на противнях.

ПИРОЖКИ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

1 сладкое сдобное тесто (см. рецепт на стр. 44)

1 банка готовой фруктовой начинки (400 г)

1 яйцо (60 г), слегка взбитое

Сахарная глазурь для посыпания сверху

1. На доске, слегка посыпанной мукой, раскатайте тесто до толщины 3 мм.
2. Вырежьте 20–24 кружка, используя специальный нож диаметром 5 см, и выложите их в маленькие формы для пирожков. Придавите тесто в формах, чтобы сделать его ровным.
3. Вырежьте еще 20–24 кружка для верхней части пирожков, используя специальный нож диаметром 4 см.
4. На каждое основание пирожка положите чайную ложку фруктовой начинки, щеточкой слегка смажьте края взбитым яйцом. Положите верхние части пирожков на начинку и, слегка надавливая на края, защипните пирожки. Смажьте пирожки сверху остальным взбитым яйцом.
5. Выпекайте 10–15 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета).

Подайте теплыми, присыпав просеянной сахарной глазурью.

МОРОЖЕНОЕ С ЗАСАХАРЕННЫМИ ФРУКТАМИ

4 яйца (разделенных на желток и белок)

0,25 стакана сахарной пудры

0,25 стакана сахарной пудры

1 чайная ложка ванильной эссенции

300 мл сливок

0,33 стакана шоколадной крошки

0,33 стакана измельченных орехов

0,33 стакана измельченных засахаренных фруктов

Взбитые сливки для украшения перед подачей на стол

Окрашенные в различные цвета засахаренные вишни

1. Установите в миксер проволочную мешалку.
2. На скорости 5 взбейте яичные белки до состояния, когда из них можно образовывать плотные горки. Постепенно добавляйте 0,25 стакана сахара, хорошо взбейте до полного растворения сахара. Отделите яичные белки, отставьте посуду с ними в сторону.
3. На скорости 5 взбейте яичные желтки, сахар и ванильную эссенцию до образования густой массы более бледного цвета. Добавьте яичную смесь к яичным белкам, отставьте в сторону

4. На скорости 6 взбейте сливки до загустения и затем добавьте их в яичную смесь с шоколадной крошкой, измельченными орехами и засахаренными фруктами.
5. Вылейте смесь в лоток длиной 30 см, выложенный фольгой или целлофаном, слегка смазанным жиром. Закройте целлофаном и поставьте в морозильную камеру на 2 часа (либо до затвердевания).
6. Выложите замороженную смесь на блюдо, для этого несколько минут прижимайте с обратной стороны к дну лотка теплую ткань. Снова поставьте в морозильную камеру (до готовности). Подайте мороженое, украсив его взбитыми сливками и засахаренными фруктами.

ГОРЯЧИЕ БУЛОЧКИ С КРЕСТАМИ

- 4 стакана муки для хлеба (600 г)
 - 3 столовые ложки сухого молока
 - 2 чайные ложки соли
 - 3 столовые ложки коричневого сахара
 - 1 столовая ложка смеси молотых специй
 - 1 столовая ложка молотой корицы
 - 2,25 чайных ложки дрожжей марки Tandaco
 - 2 столовых ложки растительного масла
 - 1,5 стакана воды (375 мл)
 - 1,25 стакана (190 г) изюма без косточек
 - 0,25 стакана (40 г) смеси измельченной кожицы абрикосов или измельченных вяленых абрикосов
- Дополнительная хлебная мука для вымешивания теста**

Тесто для креста:

- 2 столовые ложки воды
 - 0,25 стакана простой пшеничной муки
1. Установите в миксер крючок для вымешивания теста.
 2. В чашу миксера положите муку, сухое молоко, соль, сахар, специи и дрожжи.
 3. Используя миксер на скоростях 1–2, медленно добавьте к сухим ингредиентам растительное масло, затем воду. Смешивайте 30 секунд, пока тесто не начнет приобретать шарообразную форму.

4. Добавьте изюм и смесь кожицы абрикоса и смешивайте еще 30 секунд.
5. Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и вымешивайте руками до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным.
6. Положите шар из теста в большую миску, неплотно прикройте целлофаном (так, чтобы был доступ воздуха) и поставьте в теплое место на 20 минут или до того момента, когда тесто по объему увеличится вдвое.
7. Выложите поднявшееся тесто из чаши и снова вымешивайте на поверхности, слегка посыпанной мукой.
8. Разделите тесто на 18 частей и придайте им круглую форму. Положите (так, чтобы они касались друг друга) на слегка смазанный жиром противень.
9. Неплотно прикройте тесто на противне целлофаном, слегка смазанным жиром, и дайте постоять 20–30 минут в теплом месте либо до тех пор, пока тесто не увеличится по объему вдвое.
10. Смешайте ингредиенты для теста креста: сделайте мягкое тесто и ложкой переложите его в бумажный конус с маленьким носиком.
11. Снимите целлофан и, выдавливая из бумажного конуса тесто, сделайте из него на каждой булочке крест.

12. Выпекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 190 °С духовке (либо до готовности – до золотисто-коричневого цвета).
13. Переложите булочки с противня в проволочную сетку и смажьте глазурью для горячих булочек с крестами. Дайте постоять 5–10 минут, затем подайте на стол.

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ГОРЯЧИХ БУЛОЧЕК С КРЕСТАМИ:

- 0,5 стакана просеянной сахарной глазури
- 0,5 чайной ложки смеси молотых специй
- 0,25 чайной ложки молотой корицы
- 2 столовых ложки теплой воды

1. Смешайте ингредиенты в маленькой миске до получения однородной тонкой смеси, которую можно наносить на булочки щеточкой (либо взбрызгивать булочки полученной смесью).



ВАШИ РЕЦЕПТЫ





ВАШИ РЕЦЕПТЫ





