



Моим друзьям, семье,
Лиаму и всем, кто верит
в единорогов

Об авторе

Аликс Кэри — кулинар-энтузиаст из Суррея и автор My Kitchen Drawer — блога о еде и одноименного аккаунта в Instagram. Она — убежденная мечтательница, которая загадывает желания, когда видит падающую звезду, и пытается найти конец радуги.

Подписывайтесь на ее аккаунты в Instagram
и Twitter — @mykitchendrawer.



Аликс Кэри

ЕДИНОРОГ

Магические рецепты для любителей
сказочных созданий



Кулинарная книга

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2022

★ СОДЕРЖАНИЕ ★

ВВЕДЕНИЕ **6**
КАК ВАС ЗОВУТ В МИРЕ ЕДИНОРОГОВ? **7**
ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ И ВЕЛИЧИНЫ **8**
КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ **9**

★ КАПКЕЙКИ ★

Капкейки «На краю радуги» **15**
Капкейки со звездной пылью **16**
Капкейки «Мечта единорогов» **18**
Волшебные капкейки с рогом единорога **20**
Разноцветные капкейки **23**
Разноцветный крем **25**

★ ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ ★

Радужный торт **28**
Торт «Взрыв волшебства» **31**
Торт «Поцелуй единорога» **34**
Торт «Сладкий сон» **36**
Украшение для торта «Величественный единорог» **39**

★ ПЕЧЕНЬЕ ★

Печенье «Розовый бархат» **43**
Песочное печенье «Загадай желание» **44**
Имбирные драгоценности **46**
Корзиночки «Обнимашки» **48**
Разноцветные бискотти **51**
Сказочные фруктовые пирожные **52**
Волшебные спички **54**

★ БАТОНЧИКИ И ПИРОЖНЫЕ ★

Розовые батончики **59**
Творожно-радужные брауни **61**
Межгалактическая ириска **63**
Ослепительные пончики **64**

Скала единорога **67**
Таинственный маршмеллоу **68**
Батончики из песочного теста **71**
Поцелуи единорога **72**

★ УГОЩЕНИЕ ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ ★

Макарон из волшебной пыли **76**
Радужные макарон **78**
Цветные кейк-попсы **80**
Сверкающие рога единорогов **83**
Красочный дип **85**
Радужное желе **87**
Попкорн из мира единорогов **89**
Клубничный фруктовый лед **91**
Посыпка единорогов **93**

★ ЗАВТРАК ★

Панкейки счастья **97**
Волшебный смузи-боул **99**
Тосты мечты **101**
Радужный хлеб **102**

★ ДЕСЕРТЫ ★

Прелестный чизкейк **107**
Нежная «Павлова» **109**
Неаполитанский пудинг **110**
Волшебное мороженое **113**
Сверкающие тарталетки **114**

★ НАПИТКИ ★

Горячий шоколад, воплощающий мечты **119**
Молочный коктейль с клубникой и сливками **121**
Радужный смузи **123**
Коктейль «Слезы единорога» **125**
Межгалактический лед **127**



ВВЕДЕНИЕ

Знаете ли вы, что единороги — это сочетание снов, звездной пыли и солнечных лучей? У них сверкающие головы, сердца переполнены магией, а глаза сияют, как звезды. В этой волшебной книге вы найдете множество забавных рецептов, которые помогут вам познакомиться со своим внутренним единорогом. Но прежде чем вы превратите свою кухню в радужную гавань, вам нужно (образно говоря) обзавестись пропуском в мир кулинарии единорогов, и единственный способ сделать это — узнать свое имя из этого мира. Итак, чего же вы ждете? Перелистните страницу, определите свою вторую личность и начните свое кулинарное приключение в страну самого почитаемого мифического существа всех времен!



КАК ВАС ЗОВУТ В МИРЕ ЕДИНОРОГОВ?

Чтобы узнать свое имя из мира единорогов, найдите в этих списках первую букву вашего имени и месяца, в котором вы родились. Объедините два соответствующих им слова и произнесите свой новый псевдоним вслух с гордостью, надевая фартук и готовясь создать творение из другого мира.



А — ЯРКАЯ
Б — ПЕРЕЛИВАЮЩАЯСЯ
В — МЕРЦАЮЩАЯ
Г — ГРАЦИОЗНАЯ
Д — ЛЮБОПЫТНАЯ
Е — СВЕТАЯ
Ж — ХРАБРАЯ
З — ЗОЛОТИСТАЯ
И — МАГИЧЕСКАЯ
К — КРАСИВАЯ
Л — АЛМАЗНАЯ
М — СЧАСТЛИВАЯ
Н — СВЕРКАЮЩАЯ
О — ТАИНСТВЕННАЯ
П — ВОЛШЕБНАЯ
Р — СОЛНЕЧНАЯ
С — ОЧАРОВАТЕЛЬНАЯ
Т — РАДУЖНАЯ
У — УНИКАЛЬНАЯ
Ф — ДЕРЗКАЯ
Х — ДОБРАЯ
Ц — ВИРТУОЗНАЯ
Ч — КРИСТАЛЬНАЯ
Ш — ВЕСЕЛАЯ
Щ — ВДОХНОВЛЯЮЩАЯ
Э — ЗАБАВНАЯ
Ю — ДОБРАЯ
Я — СМЕЮЩАЯСЯ

ЯНВАРЬ — СНЕЖИНКА
ФЕВРАЛЬ — ЗВЕЗДОЧКА
МАРТ — МЕЧТА
АПРЕЛЬ — ЛУНА
МАЙ — ВСПЫШКА
ИЮНЬ — ПРИНЦЕССА
ИЮЛЬ — ФЕЯ
АВГУСТ — БЛЁСНУТКА
СЕНТЯБРЬ — ПЫЛИНКА
ОКТАБРЬ — ЗАГАДКА
НОЯБРЬ — БУСИНКА
ДЕКАБРЬ — ЖЕМЧУЖИНКА





ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ И ВЕЛИЧИНЫ

Все приведенные далее величины являются близко приближенными и были округлены в большую или меньшую сторону. При использовании рецепта всегда придерживайтесь одной системы измерений; не чередуйте их.

ВЕЛИЧИНЫ ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТИ:

6 мл = 1 ч. л.

15 мл = 1 ст. л.

30 мл = 0,125 стакана

60 мл = 0,25 стакана

120 мл = 0,5 стакана

240 мл = 1 стакан

2 ст. л. жидкого яичного белка =

1 большой яичный белок

ВЕЛИЧИНЫ ИЗМЕРЕНИЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА:

30 г = 0,125 стакана

55 г = 0,25 стакана

75 г = 0,33 стакана

115 г = 0,5 стакана

150 г = 0,66 стакана

170 г = 0,76 стакана

225 г = 1 стакан

ВЕЛИЧИНЫ ИЗМЕРЕНИЯ СУХИХ ИНГРЕДИЕНТОВ:

5 г = 1 ч. л.

15 г = 1 ст. л.

150 г муки = 1 стакан

225 г сахара = 1 стакан

115 г сахарной пудры = 1 стакан

175 г тростникового сахара = 1 стакан

200 г кондитерской посыпки = 1 стакан

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ

°C	°F	Деление газовой духовки
140	275	1
150	300	2
170	325	3
180	250	4
190	375	5
200	400	6
220	425	7
230	450	8
240	475	9

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Прежде чем мы начнем, давайте рассмотрим все необходимые ингредиенты и оборудование, которые вам понадобятся.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло — для выпечки лучше всего подходит несоленое масло комнатной температуры, однако, если вы делаете тесто, масло должно быть холодным.

Мука — в большинстве этих рецептов понадобится обычная пшеничная мука, но иногда при выпечке тортов я советую использовать самоподнимающуюся муку. Самоподнимающуюся муку можно заменить пшеничной с добавлением 1 ч. л. разрыхлителя на 1 стакан муки.

Сахар — две наиболее важных разновидности сахара для рецептов из этой книги — это мелкокристаллический сахарный песок и сахарная пудра.

Ароматизаторы — в одни рецепты из этой книги нужно добавить только экстракт ванили, но некоторым другим нужно придать более необычные вкусы, такие как сахарная вата и фиалка, если вы, конечно, захотите.

Яйца — всегда используйте крупные яйца, если не указано иное.

Гелевые пищевые красители — они предпочтительнее жидких пищевых красителей, потому что не разбавляют тесто или крем, а для получения насыщенного, яркого цвета нужно добавить лишь несколько капель.

Кондитерская обсыпка и блестящая съедобная пыльца — будет трудно приготовить большинство рецептов из этой книги без обсыпки и блесков. Во многих приведенных здесь рецептах нужна посыпка единорогов (стр. 93), поэтому я настоятельно рекомендую вам заранее подготовить ее побольше. Основные украшения для тортов, которые вам понадобятся: очень много шоколадной обсыпки, сахарная длинная посыпка, нонпарель (крошечные шарики из сахара и крахмала), конфетки в форме звезд и сердечек, драже (съедобный жемчуг), разноцветный сахар и волшебная пыль (она же блестящая съедобная пыльца).

Белый шоколад — один из основных ингредиентов многих рецептов из этой книги, понадобится для обмакивания, покрытия, обсыпки или даже выпечки. Конечно, вы можете заменить его и использовать темный или молочный шоколад, но именно белый напоминает нам о сказочной сущности единорогов.

ОБОРУДОВАНИЕ

Противни и формы для выпечки — вам понадобятся минимум два противня с плоским дном, противень для выпечки размером 27×20 см и квадратная форма 20×20 см для брауни.

Форма для тортов и капкейков — все торты в этой книге выпекаются в формах диаметром 20 см, и вам понадобится как минимум две (максимум шесть) таких. Все капкейки выпекаются партиями по 12 штук, поэтому вам понадобятся форма для стандартных капкейков на 12 ячеек и форма для 12 мини-капкейков.

Кулинарный термометр — при приготовлении кондитерских изделий, таких как ириски и маршмеллоу, термометр позволит следовать рецепту в максимальной точности.

Бумага для выпечки — в большинстве рецептов нужно будет застелить противень или форму для выпечки, поэтому пергамент для выпечки — незаменимая вещь на кухне. ПРИМЕЧАНИЕ: ее не следует путать с нетермостойкой жиронепроницаемой бумагой, так как выпечка может прилипнуть к ней, словно клей. У бумаги для выпечки силиконовая подкладка, она термостойкая, что предотвращает прилипание к ней любых тортов или хлебобулочных изделий.

Миски для смешивания — лучше всего иметь миски разных размеров, но, если у вас есть хотя бы одна жаропрочная чаша для смешивания, это уже здорово облегчает дело.

Кондитерские мешки — кондитерские мешки будут нужны для приготовления сливочного крема, беже и теста. Вы можете сделать мешки самостоятельно из пакетов для сэндвичей, но так будет труднее приготовить идеальный капкейк. Кондитерские мешки, особенно с насадками, позволяют выкладывать крем с абсолютной точностью, поэтому я всегда рекомендую иметь большой их запас на вашей кухне.

Насадки для кондитерских мешков — они бывают разных форм и размеров для создания различных узоров, но чаще всего я использую в форме звезды (открытой и закрытой), которая помогает мне создать разнообразные завитки и цветочные узоры, а также большие круглые насадки для макарон беже и украшения капкейков.

Формочки для печенья — они существуют самых разных форм и размеров, но для этой книги вам понадобятся сердечки, лепестки роз и цветы. Вы можете приобрести эти формочки в большинстве магазинов с кухонными принадлежностями.

Скалка — необходима для размалывания печенья (для основы чизкейка), а также раскатывания теста и коржей.

Бумажные вкладыши для капкейков — для приготовления капкейков вам понадобятся вкладыши, и здесь вы можете отлично поэкспериментировать с разными цветами. Радужные и блестящие — идеальный выбор для капкейков из этой книги.

Электрический венчик или миксер — хотя я только за то, чтобы вы использовали исключительно собственную силу единорога, с помощью электрического венчика или миксера будет намного проще и быстрее приготовить многие из этих рецептов.

Кухонные весы — выпечка — это наука и требует точных измерений ингредиентов.

Мерные ложки — мои лучшие друзья на кухне. Небольшой, но важный урок: чайная ложка — 5 мл, а столовая ложка — 15 мл. Старайтесь избегать использования столовых приборов для измерения, так как они могут варьироваться от 2 мл до 10 мл. Может показаться мелочью, но из-за слишком большого или маленького количества разрыхлителя бисквитный торт может развалиться или растечься.

Шпатель для разглаживания глазури — идеальный инструмент для создания идеально гладкого сливочного крема на любом торте для праздника.

Поворачивающаяся подставка для украшения тортов — вращающийся на 360° стол позволит быстро покрыть торт равномерно глазурью и легко украсить его кремом или декоративными элементами.



КАПКЕЙКИ