



Настя Понедельник

ДОМИЖИИ



хлеб•соль

Москва
2020

С

От автора..... 8

1

Специи и пряности для пряничного теста.....	13
Самое простое пряничное тесто по старинному чешскому рецепту	14
Немецкое медово-карамельное тесто	17
Имбирное острое тесто	18
Классическое пряничное тесто	22
Темное шоколадное тесто.....	22
Белое пшеничное тесто.....	25
Сборка домика	27

2

Классические имбирные пряники с глазурью	34
Приготовление глазури	37
Базовая глазурь	37
Заливочная глазурь	37
Имбирная елочка	38
Шоколадное печенье	43
Овсяное печенье с орехами	44
Шоколадные пряники с трещинками	46
Линцерское печенье с джемом	47

3

Имбирный кекс.....	53
Пряный английский кекс с курагой и тыквой	54
Творожный кекс по ГОСТу.....	58
Американский рождественский шоколадный кекс	61
Классический английский рождественский кекс	62

Шоколадный панеттоне.....	65
Апельсиново-шоколадный кекс.....	66
Тарталетки с брусникой на один укус.....	69
Песочное печенье	70
Макаруны – кокосовое печенье	70
Маффины-елочки	73
Зимний вишневый торт	74
Торт с творожным кремом и карамелью	77

4.

Творожный штоллен	82
Французский флан	85
Чизкейк-брауни.....	86
Пирог из песочного теста с яблоками и франжипаном	89
Дрожжевой пирог с черной смородиной и клубникой	93
Пирог с клюквой и грецкими орехами или с лимонами	94
Творожный пирог с малиной.....	97
Завитушки с луком.....	98
Пампушки в виде елочки.....	101
Лимонные квадратики	102

5.

Шоколадный трюфель	108
Маршмеллоу	111
Безе на палочке	112
Кейкпопсы.....	115
Соленая карамель	119
Леденцы на палочке	120
Шоколадный кофе	123
Указатель.....	126



2020



?

Сколько себя помню, в нашем доме всегда на новогодние праздники пахло мандаринами, корицей и ванилью. Мы всегда пекли рождественское печенье самых разных причудливых форм. В то время с формочками была беда, но, к счастью, мама обожала шить, и у нее всегда в наличии были немецкие журналы мод, в которых на каждое рождество можно было найти выкройки домиков и печенья.

И вот я выросла, и у меня появился собственный ребенок. Теперь уже мы вместе с ним перед новогодними праздниками выпекаем имбирное печенье и склеиваем домики. Поначалу, не скрою, у нас получались совсем кривые сооружения, но потом нам постепенно удалось прийти практически к идеальной форме. Поэтому, когда мне предложили написать книгу о новогодней выпечке, я не сомневалась ни минуты, ведь так хочется, чтобы и вы смогли вместе со своими детьми сотворить маленькое чудо на домашней кухне.



ПРАЗДНИК ВСЕМ!

ГОТОВИМ НА РАЗ...

НЕ ТОЛЬК...



ЧАСТЬ 1







