



Нина и Ульяна Тарасовы

А у нас есть

ПЕЧЕНЬКИ!



 @niksya 320 тысяч подписчиков

Хлеб*соль®
Москва 2020

Содержание

Введение «Сладкое удовольствие» 7

Что вам понадобится 10

ГЛАВА 1

«В ЧЕТЫРЕ РУКИ»

Овсяное печенье с вяленой вишней 16

Шоколадное печенье брауни 19

Фундучное печенье с пастой пралине 22

Сконы 26

Пряник с вареной сгущенкой 29

Шоколадное печенье с вишней 30

Злаковый батончик 33

Мягкое шоколадно-медовое печенье 34

Печенье с белым шоколадом и клюквой 38

Печенье «Снежки» 40

Карамельное печенье (без яиц) 43

Печенье «Чизкейк» 44

Печенье с курагой 49

Печенье «Шоколад и карамель» 50

Печенье «Синнабон» 52

Печенье с соленой карамелью 57

Легкое овсяно-медовое печенье 59

Пряное печенье с грецким орехом 60

Печенье с пюре из запеченного яблока 62

Пряное печенье с малиновой начинкой 68

Шоколадные бискотти 71

Бискотти с конфитюром 72

Печенье с шоколадными каплями	75
Печенье с голубым чаем матча	79
Печенье «Ореховые рулетики»	82
Карамельные бриллианты	85
Шоколадно-творожное печенье	86
Печенье с кунжутом и кокосовым сахаром	90

ГЛАВА 2

СКАЖИТЕ: «СЫЫЫРРР»

Сырное печенье с кунжутом	94
Бискотти с розмарином и кукурузной мукой	96
Печенье с начинкой из квашеной капусты и грибами	99
Печенье с чили перцем и паприкой	100
Печенье с горгонзолой и фисташками	103
Печенье с пармезаном, маслинами и вялеными томатами	104

ГЛАВА 3

«УДИВИСЬ И ВОСХИТИСЬ»

Печенье с шоколадной намелаккой	108
Печенье с карамелью и молочным шоколадом	110
Карамельное печенье с нугатином	114
Кофейное печенье с джандуйей	118
Печенье «Ежевика»	122
Малиновые вафли	126
Печенье «Цветы»	130
Печенье баноффи	132
Печенье «Яблочный пирог»	138



Сладкое удовольствие

Печенье, печеньки, печенюшки... какими они бывают? Рассыпчатыми, тающими, воздушными, нежными, с влажной серединкой и, наоборот, сухими, которые так и хочется окунуть в стакан с теплым молоком. Их тысячи, миллионы разновидностей, на любой вкус и состав: ягодные, шоколадные, ванильные, ореховые, овсяные, сырные, пряные! Только руку протяни, прикрой глаза и выбирай по своим ощущениям и предпочтениям.

Еще в детстве моя бабушка в городе Козьмодемьянске пекла свое авторское печенье, которое дедушка нарек «Алякуши». Оно было очень простое — смешал все, что было под рукой, до нужной консистенции, раскатал, вырезал произвольные формы, посыпал сверху сахаром с корицей (а то и без него) и выпекаешь в печи на огне. До чего же это было вкусно! Вечером после бани, с кружкой холодного молока. Лучшие воспоминания.

И я уверена, что почти у всех семей есть подобные истории или даже рецепты, которые многие поколения остаются традицией лишь одной семьи. Зачастую они теряются в годах, и наверняка большая часть интересных кулинарных задумок так никогда и не увидит свет! И это очень грустно.

Представьте, если бы все существующие рецепты печенья не стали бы известны миру? Насколько было бы пресно жить без любимой выпечки. Без грандиозного разнообразия кондитерских великолепий! Сколько прекрасных традиций мы бы потеряли? С чем бы Санта пил молоко, если не с печеньем?

Например, всем известный рецепт овсяного печенья берет свое начало в Шотландии, где местные хозяйки вместо пшеницы предпочитали использовать овес. В том числе и в выпечке. В шотландских семьях овес перемалывали в муку и добавляли воду. На выходе получалось тесто, которому придавали округлую форму и выпекали на раскаленных камнях. И таким незамысловатым способом появилось овсяное печенье, которое признают и любят во всем мире. Наверняка многие известные рецепты печенья получили свое распространение именно так.

В детстве мне самой мама экспериментировать не разрешала. Мы жили очень бедно, и, по ее мнению, просто так расходовать дорогие продукты «на баловство» было недопустимо. Отрывалась я в школе на уроках труда. Но все равно мне было мало. Я коллекционировала вырезки





из журналов, которые нам отдавала соседка, и думала: «Вот когда-нибудь у меня будет лишняя денежка, и я обязательно это все приготовлю».

Один из моих любимых рецептов печенья я как раз нашла в журнале. Шоколадное печенье с кокосовым кремом было первым «сложным» десертом, приготовленным в моей жизни. Было это в 10-м или 11-м классе, и это точно была любовь с первого взгляда. Печенье было таким манящим, шоколадным, с красивейшим кремом и посыпанное белоснежной кокосовой стружкой. По сей день это самый любимый рецепт печенья моей семьи! А что было бы, если бы какая-нибудь хозяйюшка постеснялась выслать этот рецепт в журнал?

Спасибо прошлому за наше счастливое детство, а оно было именно таким. Сейчас и продукты более доступные, и времена другие. И спасибо настоящему за все то, что есть сейчас и что я могу дать уже своему ребенку.

Эта книга, посвященная печенью, больше даже была идеей моей дочери Ульяны, она часто говорит: «Мама, ведь это так здорово, если мы с тобой вместе сможем не просто готовить, а еще и поделиться нашими интересными и вкусными рецептами со всеми! Не только я и мои одноклассники будут лакомиться на переменах домашним угощением, но и все дети во всем мире!» Ну, до всего мира нам еще работать и работать, но с вами мы точно хотим поделиться самым лучшим!

Это будет и печенье на «раз-два-три», это будут и закусовые, не сладкие угощения, это будут частички вкуснейших идей со всего мира, где мне удалось побывать и поработать, и, безусловно, это будет печенье с чуть более повышенным уровнем сложности. Но все равно, обещаю вам, это будет любимое лакомство всей семьи — от самых маленьких непосед до любимых бабушек и дедушек!

И мы с Ульяной с удовольствием говорим вам:

«*Пеките чистово!*»

Что вам понадобится?

В первую очередь — ваши чудесные ручки и ручки ваших помощниц и помощников. Это самый важный и бесценный инструмент, который к тому же всегда при себе!

По большей части вы прекрасно сможете обойтись и без стационарного миксера, но он здорово облегчит вам жизнь:

- раз — и все ингредиенты в миске для смешивания;
- два — кнопку нажал, машина заработала, и насадка «весло» все за вас смешала;
- три — осталось только скатать шарики желаемого размера и выложить на противень.

Еще в нашем деле не обойтись совсем без **холодильника**, так как песочное тесто очень любит полежать в прохладе несколько часов перед выпеканием. И, конечно же, духовка. С конвекцией или без — не важно. Главное, чтобы она смогла разогреться хотя бы до 160 °С (любимая температура песочного теста).

Что еще? **Пергаментная бумага или силиконовые коврики** (желательно с перфорацией), **скалка** и **электронные весы**. Вот без весов никак. Я категорически против таких мер веса, как «на глаз», «горстку» и «чашки со стаканами». Даже для домашнего печенья нужна точность, если вы хотите получить отменный результат на радость всей семье!

Для некоторых случаев, там, где мы будем работать с карамелью, вам может пригодиться еще и **термометр**. Тоже очень хорошая и полезная вещь в доме.

Кстати, самая приятная вещь во всем этом знаете какая? То, что любое песочное тесто прекрасно хранится в холодильнике до недели, а в заморозке — до 2 месяцев! Идеально для заготовок, чтобы в любой момент можно было порадовать семью и гостей вашего дома.







И, конечно же, нам понадобится **любовь**. Говорят, что наши близкие сначала чувствуют не запах печенья, а запах домашнего уюта, любви и заботы, которыми мы наполняем процесс приготовления выпечки. Абсолютно точно любовь имеет особенный запах и вкус. Запах, из-за которого вся семья то и дело заходит на кухню, спрашивая: «Ну когда уже?», «Да зачем еще 5 минут выпекать, давай достанем сейчас?» И незабываемый вкус, который мы чувствуем с первого и до последнего укуса печенья в кругу важных для нас людей. Ведь печенье — это не только про печенье, но и про чувства! И как здорово, что самый главный ингредиент для его приготовления уже есть в наших сердцах.

Я очень хочу, чтобы в каждом рецепте этой книги вы нашли частичку какой-то своей истории, которая связана с вашим детством, самыми лучшими воспоминаниями и теми моментами, когда вы были по-настоящему счастливы. Пусть каждая сказка, рассказанная в этой книге, оживет на ваших глазах, а бесценное время, проведенное с близкими, останется в памяти в качестве новых теплых историй, которые ваши дети расскажут своим.

Устраивайтесь поудобнее, самое важное, чтобы незамедлительно приступить к процессу приготовления, у вас уже есть! Скорее собирайте ваших непосед и вперед, готовить неистово,

мы будем творить чудеса!

