

Содержание

От автора 9

Мамины советы

Таблица объема и веса 14
Как пересчитать рецепт 15
Ингредиенты 16
Особенности работы с разными видами теста 19

Время завтракать

Кружевные блины на кефире 26
Карамельный соус к блинчикам и оладьям 28
Сладкие гренки (французские тосты) 30
Ванильные сырники 32
Пышные оладьи на кефире 34
Панкейки на молоке 36
Творожная запеканка 38
Творожные шарики во фритюре 40
Домашняя гранола с орехами и вяленой грушей 42
Чизкейк «Сан-Себастьян» 44

Печенье

Печенье Funfetti 50
Овсяное печенье с шоколадом 52
Очень шоколадное печенье 54
Творожное печенье «Гусиные лапки» 56
Печенье с шоколадом и маршмеллоу 58
Песочные кольца с арахисом 60
Сахарные сердечки из творожного теста 62
Шоколадные меренги 64
Печенье с молочным шоколадом 66
Итальянское печенье «Бискотти» 68

Сдобная выпечка

Сдобная плетенка с яблоками и корицей	72
Бриошь	75
Маковый сдобный пирог	78
Пуховые булочки с ирисками	81
Пирожки с яблочным джемом	84
Крученые булочки с малиновым джемом	86
Плюшка «Московская»	88
Ватрушка с творогом	92
Дрожжевые пончики с шоколадным кремом	94
Булочки «Синнабон»	97

Пироги и кексы

Шоколадные кексы	102
Ромовый кекс на сливках	104
Медовые кексы с орешками	106
Мини-пирожки с яблоками	108
Тыквенный пирог со сгущенкой и меренгой	110
Домашний штрудель с вишней из вытяжного теста	113
Морковный кекс с орехами	116
Банановый кекс с орехами	118
Нежный яблочный пирог с миндальной корочкой	120
Ягодный коблер	122
Йогуртовый кекс с шоколадом	124
Орехово-карамельный тарт	126
Тарт с грушами и меренгой	128

Торты и пирожные

Торт «Наполеон» с заварным кремом «Пломбир»	134
Шоколадно-трюфельный торт	138
Медовый торт «Чудо»	142
Торт «Павлова»	146
Крем-брюле	148
Заварные кольца с творожным кремом	150
Закключение	153
Спасибо	154
Алфавитный указатель	157







От автора



О чем мы думаем чаще всего, вспоминая свое детство? Ну если не считать бесконечных прогулок на улице, закапывания «секретиков» и игры в «казаки-разбойники» до самых сумерек. Например, я думаю о выпечке – сладкой, вкусной, домашней. Бабулиных пирожках и сахарных плюшках, маминых блинах и тортиках по праздникам. А еще о сырниках, оладьях с деревенской сметаной и, конечно же, вафельных трубочках со сгущенкой.

Помню, как бабушка просыпалась чуть свет – наверное, часов в пять утра – и крадучись, чуть ли не на цыпочках пробиралась на кухню мимо спящей меня, чтобы приготовить самый вкусный на свете завтрак.

Мое детство определенно пахло сдобой, топленным сливочным маслом, сырниками и кашей на молоке. Все женщины в нашей семье превосходно пекли, каждая обладала набором своих секретных рецептов, приемов и ухищрений. Что-то мне удалось перенять, а что-то, к сожалению, кануло в Лету.

Ни одно чаепитие не проходило без пирогов, если на столе не было выпечки – считай, заварка выброшена на ветер.

Уверена, что любовь к тесту и выпечке была заложена во мне генетически. Запах корицы, ванили и свежей сдобы меня всегда сводил с ума, напрочь лишал воли.

Свои первые попытки на кулинарном поприще я предприняла еще классе в седьмом, когда мы с одноклассницами решили приготовить творожную запеканку на плите, а не в духовке. По итогу досталась эта запеканка дворовым собакам, а я спешно прятала все следы преступления от мамы.

Но, как говорится, Москва не сразу строилась, вот и я не собиралась сдаваться. Поэтому за запеканкой последовали многочисленные шарлотки, кексы и даже трубочки с орехами по рецепту из отрывного календаря. Выглядело это так себе, но папа всегда нахваливал мое рвение и, точно помню, ел.

Все это время я старательно собирала вырезки из всевозможных журналов с рецептами, что-то аккуратно переписывала в тетрадку, делала пометки и думала о том, что когда-нибудь я все это непременно приготовлю. И это время пришло, когда я стала мамой. Вот тут во мне проснулось какое-то неистовое желание бесконечно возиться с тестом, печь и наслаждаться зрелищем, как домашние уминают все это за обе щеки.

Это же так здорово — заварить крепкого чая, достать из духовки только что испеченный пирог с яблоками, собраться всей семьей за одним столом и обсудить прошедший день. И если даже таких традиций до сей поры в вашей семье не было, их определенно стоит сочинить.

Ведь книга эта не столько о том, как правильно приготовить пирог или замесить тесто на пирожки. Она о том, как легко можно наполнить свой дом теплом, уютом и счастьем, счастьем со вкусом пирога и свежего хлеба.

Проведите время с близкими, почувствуйте себя ребенком, облизывая венчик, которым только что взбивали крем для именинного торта, напеките ворох печенья, а потом, хватая их прямо горячими, ешьте, запивая холодным молоком.

В этой книге я постаралась собрать все самое любимое. Здесь вы найдете как проверенные временем, так и современные рецепты, полюбившиеся мне и моей семье. Домашние пироги, кексы, торты для семейных праздников, печенье, сдобная выпечка и отдельная глава «Время завтракать».

Готовьте с радостью, и пусть вам будет вкусно, как у мамы!





ГЛАВА 1

Маминны советы



- 1** Прежде чем приступать к приготовлению, первым делом прочитайте рецепт от начала до конца. А лучше два раза. Мне хочется, чтобы у вас все непременно получилось, а значит, нужно учесть все нюансы, которые я постаралась максимально подробно раскрыть в описании процесса. Изучение рецепта уберезит вас от совершения ошибок.
- 2** Убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты и в нужном количестве. И, конечно, они должны быть свежими.
- 3** Обязательно учитывайте время приготовления, особенно важен этот момент для тортов и рецептов из дрожжевого теста. Иногда процесс может занять не один день, поэтому планируйте заранее.
- 4** Старайтесь точно следовать рецепту, не меняя ингредиенты и их количество. Если замена возможна, это будет указано. Исключением может стать количество муки. В зависимости от производителя ее качество, влажность, содержание белка и клетчатки разные, поэтому я всегда рекомендую добавлять муку частями — так вы сможете контролировать процесс и консистенцию теста. Подробнее о муке читайте в разделе «Ингредиенты».
- 5** Соблюдайте указанный в рецепте температурный режим и время приготовления, но при этом учитывайте особенности своей духовки. Ориентируйтесь не только на время, но и на внешний вид выпечки, всегда проверяйте готовность деревянной шпажкой. Выпекать лучше всего на среднем уровне в режиме «верх-низ», если не указано иное.

Таблица объема и веса

В этой книге вес ингредиентов в основном указан в граммах. Не доверяйте глазомеру: для определения веса продукта лучше использовать кухонные весы. Если же их нет, можно воспользоваться стаканом или ложкой, как это делали когда-то наши мамы и бабушки.

ВАЖНО: заполнять посуду сыпучими продуктами необходимо без утрамбовки, утряски и предварительного разрыхления. Особенно это относится к муке. Жидкими продуктами заполнять полностью.

ПРОДУКТ	ТОНКИЙ СТАКАН 250 мл	ГРАНЕНЫЙ СТАКАН 200 мл	СТОЛОВАЯ ЛОЖКА без горки	ЧАЙНАЯ ЛОЖКА без горки
Вода	250	200	15	5
Пшеничная мука	160	130	30	10
Рисовая мука	160	130	30	10
Кукурузный крахмал	180	150	34	12
Сахарный песок	200	180	25	10
Сахарная пудра	190	140	25	8
Соль	320	220	30	10
Сухие дрожжи	-	-	10	3
Разрыхлитель	-	-	10	3
Сода пищевая	-	-	10	3
Растительное масло	230	190	17	5
Растопленное сливочное масло	240	185	17	5
Уксус	250	200	15	5
Молоко	250	200	20	5
Сливки	250	210	25	10
Сметана	250	210	25	10
Сгущенное молоко	300	250	30	12
Какао-порошок			12	5
Мак	155	135	15	5
Молотые орехи	170	130	30	10
Молотая корица	-	-	20	8
Изюм	190	155	25	7
Мед	325	265	35	12

Как пересчитать рецепт

Бывает так, что рецепт выбрали, а нужного количества ингредиентов нет — или же нужно испечь пирог меньшего размера, чем в рецепте. В этом случае можно пойти простым путем, разделив количество ингредиентов на нужное количество раз. А можно несложными математическими методами вычислить коэффициент для более точного перерасчета.

В первом варианте отталкиваться нужно от количества имеющихся ингредиентов. К примеру, в рецепте указано 240 г муки, а у вас нашлось только 180 г. Для того чтобы пересчитать весь рецепт, необходимо меньшее число X разделить на большее Y и затем умножить все остальные ингредиенты рецепта на полученный коэффициент.

$$\frac{X (180 \text{ г})}{Y (240 \text{ г})} = 0,75 \text{ (коэффициент)}$$

Во втором варианте пересчет производим, отталкиваясь не от количества ингредиентов, а от имеющейся у вас формы. Тут уже придется вспомнить уроки математики и число π .

СИТУАЦИЯ 1. К примеру, в рецепте используется круглая форма диаметром 16 см, а ваша форма — диаметром 18 см. Используем следующую формулу:

$$S = \pi \times (R \times R),$$

где S — площадь вашей формы;
число $\pi = 3,14$;
 R — радиус формы ($\frac{1}{2}$ диаметра).

Для рецепта площадь формы равна:
 $S = 3,14 \times 8 \times 8 = 201$

Для вашей формы площадь равна:
 $S = 3,14 \times 9 \times 9 = 254$

Площадь большей формы нужно поделить на площадь меньшей, полученный коэффициент умножить на все указанные ингредиенты.

$$254 : 201 = 1,26 \text{ (коэффициент)}$$

Таким образом, пирог получится такой же высоты, как в рецепте, но большего объема.

СИТУАЦИЯ 2. Вам нужно пересчитать ингредиенты из круглой формы диаметром 16 см в квадратную форму со сторонами 18 см. Так же, как и в первом случае, нужно вычислить площадь обеих форм. Для этого необходимо перемножить длины сторон квадрата.

$$S = a \times a,$$

где S — площадь квадрата;
 a — сторона квадрата.

$$S = 18 \times 18 = 324$$

Площадь круглой формы диаметром 16 см, как мы помним из предыдущего примера, равна 201. Теперь, разделив площадь круга на площадь квадрата, получаем нужный коэффициент:

$$324 : 201 = 1,6$$

Все указанные в рецепте для круглой формы ингредиенты необходимо умножить на полученный коэффициент.

СИТУАЦИЯ 3. В рецепте указана круглая форма диаметром 18 см, вам нужно пересчитать ингредиенты на прямоугольную форму со сторонами 20 и 10 см. Так же, как и в предыдущих примерах, для начала необходимо вычислить площадь прямоугольника.

$$S = a \times b,$$

где S — площадь прямоугольника;
 a, b — неравные стороны прямоугольника.

$$S = 20 \times 10 = 200 \text{ (площадь прямоугольника)}$$

$$S = 3,14 \times 9 \times 9 = 254 \text{ (площадь круга)}$$

$$254 : 200 = 1,27$$

Итак, так как площадь прямоугольной формы меньше площади круглой, нужно все ингредиенты разделить на полученный коэффициент 1,27. Если бы площадь прямоугольной формы была больше круглой, то все ингредиенты нужно было бы умножить на тот же коэффициент.

Формулы выглядят устрашающе лишь на первый взгляд, на самом деле все очень просто. Попробуйте!