

# ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ИЗ ТЕСТА С ЗАКВАСКОЙ,  
ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА,  
ИЗ ТЕСТА С ХИМИКАТАМИ,  
ИЗ ЖИРНОГО ТЕСТА,  
ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА.



**КУЛИНАРИЯ**  
**ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Москва  
Делис  
1998

## Содержание

выпечка мучных изделий	1
выпечка мучных изделий	5
что должна знать каждая хозяйка	5
исходные продукты и приготовление мучных изделий	5
изделия из теста с закваской	9
хлеб разных сортов	9
хлеб ржаной обыкновенный	10
хлеб ржаной заварной	11
изделия из дрожжевого теста	11
хлеб ржаной пеклеванный на дрожжах	14
хлебцы	15
хлебцы пшеничные	15
хлебец пшеничный на простокваше	15
булки	15
булка обыкновенная	15
булка сдобная	16
булка заварная	16
булка с картофелем	17
булка с морковью	17
булка с тыквой	17
рулет с маком	17
плетеная пестрая сдобная булка	18
крендель	18
булочки	19
рожки к чаю	19
рожки с начинкой	19
булочки ванильные плетеные	20
булочки с маком	20
булочки с маком или с творогом (ватрушки)	20
булочки со свиным салом	21
пальчики к пиву	21
булочки слоеные (слойка) на дрожжах	22
печенье на дрожжах	22
пирог и мазурки	22
мазурка с белками	22
пирог открытый с творогом (ватрушка)	23
пирог открытый с яблоками	24
пончики	24
пончики обыкновенные	24
пончики заварные	25
сухарики	26
сухарики деревенские	26
сухарики сливочные (ванильные)	26
баранки	27
баранки на дрожжах	27

баранки рассыпчатые	27
бабы	28
баба обыкновенная	28
баба заварная	28
изделия из бездрожжевого теста	29
с химическими разрыхлителями	29
пряники медовые и коврижки	30
коврижка обыкновенная мягкая	31
коврижка деревенская	31
пряник мягкий	32
коврижка	32
пряник бисквитный	32
пряники-орешки	33
пирог и мазурки	33
мазурка из сухо-фруктов	34
пирог на сметане	34
пирог морковный	35
ватрушка	35
пирог обсыпанный	35
мазурка шоколадная	36
пирог из вареных желтков	36
пирог со свежими яблоками	36
пирог с прослойкой	37
пирог с маком	37
кексы	38
кекс обыкновенный	39
кекс с фруктами	39
кекс мраморный	39
кекс бисквитный	40
печенье и пирожные	40
кексы	40
печенье из вареных желтков	40
печенье лимонное	41
палочки с корицей	41
коржики рассыпчатые	41
пирамидки	41
печенье бисквитное	42
печенье песочное (несладкое)	42
печенье сахарное	42
хворост	43
хворост обыкновенный	43
хворост рассыпчатый	43
изделия из жирного теста	44
изделия из рассыпчатого теста	44
миндальное печенье	45
печенье на сметане	45
коржики рассыпчатые	45
печенье песочное	46

ПЕЧЕНЬЕ МАСЛЯНОЕ	46
ПИРОГ НА СМЕТАНЕ	46
ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ	46
ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ	47
ЯБЛОКИ В «ПЛАТОЦКАХ»	47
ТОРТ РАССЫПЧАТЫЙ	48
ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ	48
ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА	48
ПАЛЬЧИКИ К ПИВУ	50
ПАЛЬЧИКИ СЛАДКИЕ	50
ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ	51
ПИРОЖНЫЕ	51
ПИРОЖНОЕ РУБЛЕННОЕ	51
ПИРОГ ОСОБЫЙ	52
ЯЗЫКИ СЛОЕНЫЕ	52
ТОРТ «НАПОЛЕОН»	52
ЗАВАРНОЕ ТЕСТО	53
ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	54
ПИРОЖНОЕ ВОЗДУШНОЕ С ЗЕМЛЯНИКОЙ	54
ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА	54
ТОРТ БИСКВИТНЫЙ ОБЫКНОВЕННЫЙ	54
ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ	57
ТОРТ ЛИМОННЫЙ	57
РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ	58
ТОРТ ОРЕХОВЫЙ	58
ТОРТ АПЕЛЬСИНОВЫЙ	59
ТОРТ СМЕТАННЫЙ	59
ТОРТ ОСОБЫЙ	59
ТОРТ КОФЕЙНЫЙ	60
КРЕМЫ И МАССЫ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ ТОРТОВ	60
1. КРЕМ ИЗ ЯГОДНОГО СОКА	60
2. КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ	60
3. КРЕМ ЖИРНЫЙ	61
4. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ	61
5. КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ	61
6. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ (КАЙМАК)	62
7. КРЕМ КОФЕЙНЫЙ	62
8. КРЕМ ЯИЧНЫЙ, ИЛИ КАКАОВЫЙ	62
9. КРЕМ ИЗ ЖЕЛТКОВ	63
10. КРЕМ АНАНАСОВЫЙ	63
11. МАССА ОРЕХОВАЯ	63
12. СИРОП ДЛЯ ПРОПИТЫВАНИЯ	64
13. ГЛАЗУРЬ БЕЛКОВАЯ	64

## ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

### ЧТО ДОЛЖНА ЗНАТЬ КАЖДАЯ ХОЗЯЙКА

Выпеченное изделие отличается от теста не только своим внешним видом, но и по химическому составу. В процессе выпечки под влиянием высокой температуры белки свертываются, вследствие чего выпеченное изделие становится более упругим, жиры расплачиваются и равномерно распределяются, крахмал превращается в декстрин, различные разрыхлители расщепляются, причем образуются газы, которые, испаряясь, разрыхляют мучные изделия.

По способу изготовления, по виду и назначению мучные изделия подразделяются на следующие основные группы:

- 1) изделия из теста с закваской (разный хлеб),
- 2) изделия из дрожжевого теста,
- 3) изделия из теста с химикатами,
- 4) изделия из жирного теста,
- 5) изделия из бисквитного теста.

Согласно этому подразделению в книге даются основные сведения о приготовлении изделий каждого сорта и их рецептура.

### ИСХОДНЫЕ ПРОДУКТЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Мука.** Чаще всего употребляется пшеничная мука первого сорта, реже — второго сорта, а для хлеба — ржаная и пшеничная мука разного помола. Важно, чтобы мука была изготовлена из непросорощенного зерна, была незаплесневевшей, непросохшей, сухой и без постороннего запаха.

Влажность муки можно установить, сжимая ее в руке. Если после разжатия пальцев мука сохраняет форму горсти, то она слишком влажная. Как только разжимают пальцы, сухая мука рассыпается. Чем суше мука, тем больше выход изделия.

Большое значение для качества изделий имеет содержание в муке клейковины. Например, из дрожжевого или слоеного теста получают хорошие изделия, если в муке содержится 35—50 процентов клейковины. Наоборот, для изделий из песочного и бисквитного теста клейковины в муке должно быть меньше.

Содержание клейковины в муке может определить сама хозяйка, замесив 50 г муки с 25 г воды комнатной температуры. Спустя 20 минут следует промыть тесто, поливая его водой, чтобы отделился крахмал. Промытое тесто взвешивают; полученное количество граммов, помно-

женное на два, показывает процент содержания клейковины.

Мука, содержащая много клейковины, впитывает в себя больше воды и дает больший припек.

Перед употреблением муку всегда следует просеять. При этом отделяются отруби, разные механические примеси, некоторые паразиты, разбиваются комки (если они имеются в муке) и мука разрыхляется. Особенно тщательно следует разрыхлить муку для дрожжевого теста.

В некоторые сорта мучных изделий добавляют картофельный или кукурузный крахмал, чтобы сделать их более рассыпчатыми. Прежде чем класть в тесто крахмал, его следует перемешать с мукой и разрыхляющим порошком, так как тогда он равномерно распределится во всем тесте.

**Яйца.** Для мучных изделий употребляются свежие (не более двух недель) куриные яйца или меланж (замороженные яичные желток и белок). 42 грамма меланжа равноценны одному яйцу. Вместо яиц можно употреблять яичный порошок. Перед употреблением порошок нужно залить горячей водой. Все эти продукты улучшают вкус и вид мучных изделий, делают их более питательными. Ни меланж, ни яичный порошок нельзя использовать для такого теста, в котором белки следует употреблять отдельно от желтков.

Для того чтобы белок хорошо отделился от желтка, надо, отбивая яйца, стараться разбить скорлупу пополам и оставить желток целиком в одной половинке скорлупы. Затем из второй половинки скорлупы выливают в миску белок, а на его место перекладывают желток; потом выливают в миску белок, оставшийся в первой половинке скорлупы.

Для мучных изделий употребляются все яйца или же только белок или только желток. Такое использование зависит от различных свойств отдельных частей яйца. Положенный прямо в тесто белок делает изделие твердым, а взбитый белок — разрыхляет. Желтки, растертые с сахаром или с солью, придают изделию более красивый цвет и рыхлость.

В каждой рецептуре указывается, как следует класть яйца в тесто.

**Жиры.** Для мучных изделий их употребляют в трех случаях: как основной продукт, для улучшения вкуса, для отделки.

В первых двух случаях можно употреблять сливочное или топленое масло, столовый маргарин, свиное сало и растительное масло. Они повышают калорийность, улучшают вкус, цвет и запах изделий. Следует, однако, помнить, что от чрезмерного количества жиров тесто хуже поднимается; поэтому для дрожжевого теста употребляют расплавленный или хорошо растертый жир, и его кладут в тесто под

конец замеса. В изделия, в которые не кладут другого разрыхлителя, кроме взбитого белка, употребляют хорошо растертый жир. В изделия из теста с химикатами можно класть разные жиры в количестве, указанном в рецептуре.

Для кремов и масс для прослойки лучше всего употреблять свежее заводское масло. Сбитое дома масло обычно бывает водянистым и содержит много белков, которые придают ему неприятный кислый привкус. Перед употреблением такое масло необходимо хорошо промыть и отжать воду.

Для жаренья пончиков и хвороста лучше всего пользоваться смесью свиного сала с подсолнечным маслом или смесью свиного и бараньего сала. Масло, а тем более маргарин, для этой цели не пригодны вследствие более низкой температуры кипения.

Под действием теплоты, света и кислорода воздуха жиры быстро портятся и приобретают горький вкус. Жиры рекомендуются хранить при температуре 2—7°C в темном месте и в закрытой посуде.

**Сахар.** Он улучшает вкус теста и повышает его питательность, однако всегда следует строго придерживаться рецептуры. Слишком большое количество сахара препятствует действию дрожжей; при выпечке такое тесто сверху пригорает, а внутри не выпекается. Сахар употребляют в виде сахарной пудры или мелкого и крупного кристаллического сахарного песка. Для обычных изделий, в которые кладут немного сахара и растирают его с яйцами, можно употреблять обыкновенный сахарный песок. Во все жирные сладкие изделия и невареную глазурь кладут только сахарную пудру. Если нет пудры, ее можно приготовить из крупного или мелкого сахарного песка, который растирают бутылкой на кухонной доске и просеивают затем через густое сито.

Для отделки изделий пользуются сахарной пудрой или сахарным песком в кристалликах. Сахарной пудрой обсыпают через сеточку готовое изделие, кристаллическим — невыпеченное изделие, смазанное яйцом.

Для вареной глазури лучше всего пользоваться сахаром-рафинадом или крупным сахарным песком.

Сахар следует держать в сухом месте, так как он быстро впитывает влагу.

Нельзя заменять сахар медом. Мед употребляется только для пряников. Прежде чем класть мед в тесто, его надо прокляпывать и остудить.

Мед хранят в сухом прохладном месте. Если вкус меда изменился, его надо растопить (но не дать закипеть) и, перелив в посуду, дать снова засахариться.

**Другие добавки.** Для улучшения вкуса в мучные изделия из теста добавляют миндаль, изюм, сухофрукты, цукаты и др.

**Миндаль сладкий и горький.** В продаже бывает миндаль с тонкой коричневой кожей, которую перед употреблением надо удалить. С этой целью миндаль ошпаривают кипятком. Через несколько минут воду сливают, и кожица легко снимается. Затем миндаль подсушивают в легком жару и размалывают специальной машинкой или разбивают ножом.

Сладкий миндаль кладут в дрожжевое тесто, торты и т. п. Он употребляется также для украшения изделий.

Горький миндаль употребляют в качестве пряностей для миндального печенья и кремов.

**Орехи.** Ядро ореха покрыто тонкой коричневой кожурой, которую перед употреблением нужно снять.

Вылущенные орехи насыпают в один слой на лист, который держат несколько минут в умеренном жару. Под действием тепла кожура лопается и сморщивается. Тогда орехи растирают между ладонями или всыпают в мешочек, растирают и отсеивают сквозь редкое сито.

**Изюм** (сушеный виноград) и все другие сухофрукты кладутся в кексы, бабы, сдобное дрожжевое тесто и мазурки. Перед употреблением их заливают горячей водой и хорошо промывают. Затем сухофрукты следует положить на чистую салфетку и тщательно осушить, так как вокруг влажных фруктов в тесте образуются пустоты, которые портят вид изделий.

**Цукаты**, нарезанные узкими продолговатыми ломтиками, кладут в мазурки, бабы и другое сдобное дрожжевое тесто.

**Пряности** употребляют почти для всех изделий. Одни из них (перец, мускат, имбирь) улучшают вкус, другие (ваниль, корица, гвоздика, лимонная и апельсиновая цедра) — запах и вкус, а третьи (натуральные кофе, какао, вино, соки, ликеры) употребляются для изменения цвета изделий.

Каждый вид пряностей следует держать отдельно в плотно закрытой коробке. Эфирные масла хранятся в прохладном темном месте.

**Ванильные палочки** хорошо сохраняются в сахаре, в закрытой банке. Перед употреблением их растирают с сахаром, просеивают и сахар кладут в тесто.

**Лимонную и апельсиновую корку** употребляют в свежем или сушеном виде. В обоих случаях в тесто кладется только цедро (верхний, желтый слой), натертая теркой или кусковым сахаром.

**Корицу, гвоздику, мускатный орех, душистый перец, кардамон, бадьян и другие пряности** кладут в тесто размолотыми и просеянными.

**Тмин**, растертый с солью, кладется в хлеб.

**Анис** употребляют для пшеничного и улучшенного хлеба и булок.

В изделия из дрожжевого теста пряности кладут к концу замеса, а в другие изделия — под конец приготовления теста.

**Вина, ликеры и сок** также могут быть использованы для улучшения вкуса и запаха изделий. Ими чаще всего поливают разные бисквиты. Следует, однако, помнить, что темное вино нельзя употреблять для светлого печенья или светлого крема. Не следует также отбивать запах изделия слишком сильным запахом вина, ликера или сока.

## ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА С ЗАКВАСКОЙ

### ХЛЕБ РАЗНЫХ СОРТОВ

Основное сырье для хлеба — это мука и вода, а вспомогательное — соль, закваска, дрожжи, картофель и др. Для улучшения вкуса в тесто кладут сахар и тмин.

Ржаной хлеб разрыхляется закваской или закваской и дрожжами, а пшеничный — дрожжами. В закваске имеются дрожжи и молочная кислота, придающая хлебу приятный кисловатый вкус. Закваска — это кусок теста от предыдущей выпечки хлеба. Перед употреблением закваску разводят в теплой воде и при замесе хлеба кладут в тесто.

Если готовой закваски не имеется, ее готовят так: берут 500 г ржаной муки, 25 г дрожжей, 1-1,5 литра теплой воды, замесить и поставить в теплое место для брожения. Приблизительно через сутки закваской уже можно пользоваться. В приготовленной закваске имеются не только дрожжевые грибки, но и молочнокислые бактерии. Закваска не всегда бывает хорошей; кроме того, каждая закваска имеет особый вкус, и поэтому говорят, что у каждой хозяйки хлеб разный. Это зависит от молочнокислых и других бактерий в закваске. Поэтому в приготовляемую закваску рекомендуется влить около полстакана хорошей простокваши.

В печи хлеб выпекается в течение  $2\frac{1}{2}$  — 3 часов. Готовность

хлеба определяют по звуку. Надо постучать пальцем по дну буханки: если звук звонкий, то хлеб выпечен.

Рекомендуется, вынув хлеб из печи, слегка смочить поверхность буханок водой, накрыв салфеткой, и не выносить сразу в холодное помещение, а дать хлебу остыть на кухне.

Хлеб и другие мучные изделия с закваской или на дрожжах дают припек, то есть вес их увеличивается. Припек зависит от влажности муки и содержания в ней клейковины. Чем суше мука, тем больше она впитывает воды, и тем более увеличивается вес изделия. Из 1 кг хорошей муки получается 1,5 кг хлеба, из муки среднего качества — 1,3 кг, из плохой муки — еще меньше.

Разрезав остывшую буханку хорошего хлеба, можно увидеть одинаковые маленькие поры — это мелкопористый хлеб. Если тесто недостаточно заквасилось, плохо замешано или мука была недоброкачественной, то хлеб получается с крупными и неодинаковыми порами, а иногда совсем спадается. При недоокисшем или переокисшем тесте, прелой муке или если свежеспеченный хлеб был смят, от хлеба отстает корка.

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ ОБЫКНОВЕННОЙ

*8 кг муки, 4 литра воды, 80 г соли.*

Взять  $\frac{1}{3}$  предназначенной для выпечки хлеба муки, добавить теплой воды, размешать и прибавить растворенную отдельно в теплой воде закваску. Тщательно перемешать, тесто посыпать сверху мукой, квашню хорошо укрыть и поставить в теплое место кваситься. Тесто в квашне не должно занимать более  $\frac{1}{3}$  ее объема, так как во время брожения тесто поднимется и его объем увеличится в 2—3 раза. Приблизительно через 14 часов, когда тесто заквасится, его следует хорошо выбить, добавить остальную муку, соль, хорошо вымесить и снова поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось.

Печь затапливают тогда, когда хлеб начинает подниматься. Буханки средней величины разделяют непосредственно на лопате, высланной капустными или дубовыми листьями, аромом или посыпанной отрубями. Поверхность смочить водой и сгладить, чтобы не было трещин. Посадить в чисто выметенную горячую печь. Хлеб выпекается 2—2 $\frac{1}{2}$  часа. Поверхность выпеченного хлеба следует слегка смочить горячей водой, затем накрыть буханки чистой сухой салфеткой, так как от этого корка становится более мягкой. Горячие буханки нельзя класть

одну на другую, потому что у смятого хлеба отстает корка. Хлебу следует дать остыть на кухне и затем вынести в прохладное помещение.

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ ЗАВАРНОЙ

*8 кг муки, 3,5 литра воды, 80 г соли, тмин.*

Вынуть из квашни закваску, всыпать  $\frac{1}{3}$  муки, предназначенной для выпечки хлеба, заварить ее кипятком и тщательно размешать, чтобы не осталось комков сухой муки. Квашню накрыть и оставить на 2—3 часа, чтобы тесто засолодело. Затем добавить растворенную в теплой воде закваску, снова хорошо выбить, посыпать тесто сверху мукой и поставить кваситься в теплое место на 18-20 часов. На следующий день, когда тесто заквасится, выбить его, добавив оставшуюся муку, растертый с солью тмин, хорошо вымесить и поставить в теплое место. Пока заварной хлеб поднимается, проходит больше времени, чем для обыкновенного. Поэтому печь следует затопить, когда тесто уже хорошо поднялось. Выпекать так же, как обыкновенный хлеб. Через час вынуть буханки, увлажнить поверхность кипятком, снова поставить в печь, но на другое место, и выпекать до готовности.

Заварной хлеб вкуснее, он кисло-сладкий и долго не черствеет.

#### ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

К этой группе изделий относятся хлеб и обыкновенные или заварные хлебцы, которые можно приготовить не только с закваской, но и на дрожжах, а также пшеничные, ячменные и ржаные хлебцы, булжи и все прочие изделия, разрыхляемые дрожжами.

Дрожжи представляют собой скопление огромного количества одноклеточных грибков. Они размножаются почкованием. Если дрожжи имеют в достаточном количестве легкодоступную пищу, они начинают размножаться так быстро, что клеточки не успевают отделиться одна от другой и образуют целые колонии.

Дрожжи сбраживают сахар, превращая его в спирт и углекислый газ. При высокой температуре спирт и углекислый газ испаряются и поднимают тесто.

Необходимым условием для размножения дрожжей является не только пища, но и тепло. Наиболее благоприятна температура от 27 до 35°C тепла. При 40°C дрожжи перестают размножаться, а при 50°C они погибают.

В тесто употребляют прессованные культурные дрожжи. Они должны быть свежими, желтоватого цвета, с приятным спиртным запахом. Более старые дрожжи не должны быть горькими и кислыми на вкус. Хорошие дрожжи не крошатся и не клеятся. При разломе они делаются на слои.

Чтобы дрожжи дольше сохранились, их надо держать завернутыми в бумагу при температуре 6—8°C тепла. В таких условиях дрожжи сохраняются около 3 недель. Затем, после использования всех питательных веществ, они погибают. При желании сохранить дрожжи еще более продолжительное время, их следует подкармливать. Из тертого вареного картофеля, муки и воды делают кашницу, кладут в нее дрожжи и, размешав, разливают в бутылки (до  $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$  объема бутылки). Сверху их заливают чистой водой, которую необходимо еженедельно менять.

Дрожжи можно сохранять и в сушеном виде. Для этого их надо крошить, посыпать мукой и высушить в несильном теплом месте. Сухие дрожжи сохраняют в темноте (в стеклянной банке или в мешочке).

Для разрыхления теста, приготовленного из 1 килограмма муки, требуется от 15 до 40 г дрожжей. Чем сдобнее тесто (чем больше в нем сахара, яиц и масла), тем больше нужно и дрожжей.

Дрожжевое тесто отличается от других видов теста тем, что обычно его делают более жидким и менее сдобным.

*Приготовление дрожжевого теста.* Дрожжевое тесто бывает обыкновенное и заварное. Для приготовления обыкновенного теста на 1 кг муки берут 10—15 г соли, около 500 г воды или молока и 15—25 г прессованных дрожжей. Такое тесто поднимается медленно, и готовить его надо приблизительно за 4—5 часов до начала выпечки.

Если нужно, чтобы тесто быстрее поднималось, можно увеличить дозу дрожжей. Следует, однако, помнить, что от слишком большого количества дрожжей изделия приобретают неприятный вкус и быстро черствеют.

Чем влажнее мука, тем меньше воды она впитывает. Поэтому при замесе теста норму воды приходится соответственно увеличить или уменьшить. Количество воды может колебаться в пределах от 45 до 55 процентов веса муки.

Температура жидкости для теста не должна превышать 40°C. Дрожжи растирают с небольшим количеством сахара до образования жидкой кашицы, которую вместе с  $\frac{1}{3}$  муки кладут в жидкость и за-

мешивают тесто. Сверху насыпают толстый слой муки. Посуду с тестом накрывают салфеткой и ставят в теплое место (27—35°C). Брожение продолжается  $2\frac{1}{2}$ —3 часа, причем температура теста должна быть 29—30°C.

При размножении дрожжи, как уже было сказано, выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Когда образуется слишком много углекислого газа, брожение замедляется и тесто перестает подниматься, уменьшается в объеме. Тогда его следует вымесить, чтобы выделился избыток углекислого газа. Под влиянием кислорода воздуха, попадающего в тесто во время замешивания, дрожжи снова начинают размножаться, и благодаря этому тесто лучше поднимается.

Когда тесто начинают месить, его прежде всего надо выбить и растереть все комки. Затем добавляют муку (следует оставить горсточку муки для посыпки формы), соль и яйца, подготовленные так, как указано в рецептуре. Тесто следует месить не кулаком, а разминать его пальцами. К концу замеса добавляют расплавленный или стертый в кашницу животный жир, растительный жир или столовый маргарин. Тесто замешивают до тех пор, пока оно не перестанет приставать к рукам и к стенкам посуды.

Замешенное тесто смазывают сверху тонким слоем жира, чтобы оно не покрылось корочкой. Через 1— $1\frac{1}{2}$  часа тесто вторично поднимается.

Для сдобного теста добавляют яйца целиком, а в изделия высшего качества — одни желтки. Для несладкого теста желтки растирают с солью, а для сладкого — с сахаром. Если кладется все яйцо, белок обязательно следует взбить в пену. Для приготовления баб и других изделий высшего сорта яйца с сахаром взбивают в посуде, поставленной в горячую воду.

Для ускорения приготовления теста его можно замесить сразу из всех продуктов, подготовленных вышеуказанным способом. Тесту дают подняться только один раз и разделяют его.

Заварное дрожжевое тесто замешивают на кипящем молоке, которм заваривают  $\frac{1}{3}$  муки, а затем хорошо выбивают. Тесто накрывают салфеткой и оставляют для брожения. Остывшее до 35°C тесто вторично выбивают, добавляют в него дрожжи, растертые с сахаром, половину оставленной муки и тщательно вымешивают. Сверху тесто посыпают мукой и ставят в теплое место. Когда тесто поднимется, его замешивают, прибавляя прежде всего муку, соль, подготовленные соответствующим образом яйца, а под конец — расплавленный жир.

Поднявшееся замешенное тесто разделяют, и изделия кладут на



смазанные маслом и посыпанные мукой листы. Между изделиями должны быть промежутки, чтобы при выпечке они не склеились. Листы с изделиями ставят на 25—60 минут в теплое место (30—35°C), чтобы они снова поднялись. Если приготовленные изделия недостаточно поднялись, то при выпечке получатся трещины, изделия вывают спавшимися, нерылыми; наоборот, слишком поднявшиеся изделия получают чрезмерно пористыми.

Чтобы булочки получились мягкими, следует во время выпечки увлажнить воздух в печи (поставить в нее горшок с кипящей водой или положить хорошо смоченную тряпку).

При выпечке булки следует заполнять тестом только  $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$  формы.

Булки весом 1 кг выпекается в течение 40—50 минут, 0,5 кг — в течение 25 минут, баба весом 1 кг — в течение 40 минут, пирог из жирного теста с творожной массой — в течение 1 часа.

Изделиям из сдобного теста дают остыть в формах, и только затем формы опрокидывают на мягкую подстилку.

Для улучшения внешнего вида изделий их смазывают за 20 минут до конца выпечки взбитым яйцом или одним желтком. Некоторые высококачественные изделия после смазывания можно посыпать порубленным миндалем, орехами или крошками, приготовленными из 100 г сахарной пудры, 50 г масла, 150 г муки и  $\frac{1}{2}$  яйца. Верх можно обсыпать также обыкновенными сухарями, смешанными с сахаром, орехами и миндалем; уже выпеченные изделия можно посыпать сахарной пудрой.

Небольшие изделия из дрожжевого теста выпекают при температуре 260—280°C, а крупные — при температуре 230—250°C.

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ ПЕКЛЕВАННЫЙ НА ДРОЖЖАХ**

*7 кг ржаной муки, 3—4 литра воды, 100 г дрожжей, немного сахара и 70 г соли.*

Половину муки размешать в теплой воде и добавить дрожжи, растертые с сахаром или разведенные в воде. Вымесить, сверху посыпать мукой и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось.

После того, как тесто поднимется, а затем начнет уменьшаться в объеме (приблизительно через 10—12 часов), добавить остальную муку, хорошо вымесить и дать снова подняться.

Этот сорт хлеба рекомендуется замесить с вечера.

Выпекать как обычно.

## **ХЛЕБЦЫ**

### **ХЛЕБЦЫ ПШЕНИЧНЫЕ**

*500 г пшеничной муки крупного помола, 1 $\frac{1}{2}$  стакана воды или молока, 6 г соли, 10 г дрожжей, 20 г сахара.*

Воду или молоко подогреть. Отдельно в стакане растереть дрожжи с сахаром до образования жидкой кашицы. Из нагретого молока,  $\frac{1}{2}$  муки и дрожжей замесить в миске тесто, поставить в теплое место и дать подняться.

Поднявшееся тесто выбить, всыпать соль и остальную муку, очень хорошо вымесить и дать вторично подняться. Затем разделить тесто на продолговатые или круглые хлебцы (в данном случае только один хлебец), положить на доску или в форму и снова дать подняться. Перед выпечкой хлебец смазать сверху взбитым яйцом. Выпекать 45 минут. Выпеченный хлебец натереть сверху шпиком.

### **ХЛЕБЕЦ ПШЕНИЧНЫЙ НА ПРОСТОКВАШЕ**

*900 г пшеничной муки крупного помола, 2 $\frac{1}{2}$  стакана неснятой простокваши, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 12 г соли, немного сахара.*

Из подогретой простокваши,  $\frac{1}{3}$  муки и растертых с сахаром дрожжей замесить тесто. Когда тесто поднимется, положить остальную муку, соль, яйцо и хорошо вымесить. Дальше поступать так же, как при выпечке обыкновенного пшеничного хлеба.

## **БУЛКИ**

### **БУЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ**

*1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 20 г дрожжей, 10 г соли, 1 чайная ложка сахара, 1 яйцо.*

Подогреть молоко, положить в него половину муки и растертые с сахаром дрожжи. Тесто хорошо выбить, посыпать сверху мукой и дать подняться в теплом месте. Когда тесто опадет, всыпать сразу всю остальную муку, соль и месить до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам и в нем образуются пузырьки воздуха. Разровнять поверхность теста, смазать маслом и поставить посуду в теплое место, чтобы тесто поднялось. Затем выложить в формы до  $\frac{2}{3}$  их объема, дать тесту подняться, смазать яйцом и выпекать 45—60 минут.

### БУЛКА СДОБНАЯ

1 кг муки, 30 г дрожжей,  $1\frac{1}{2}$  стакана молока, 50 г растопленного масла или 80 г маргарина, 50 г сахара, 1 яйцо, немного мака, 10 г соли.

Молоко подогреть и налить в миску, в которой будут месить тесто. Дрожжи крошить в стакан, добавить чайную ложку сахара и растереть до образования жидкой кашицы. Затем вылить дрожжи в молоко (температура молока не должна превышать 35°C), добавить половину муки и все выбить. Тесто посыпать сверху толстым слоем муки, накрыть салфеткой и еще чем-нибудь теплым, поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось.

Спустя 2—3 часа (в зависимости от количества дрожжей), когда тесто уменьшится в объеме, замесить его. При замесе прежде всего положить остальную муку, соль, растертый с сахаром желток и мак. К концу замеса добавить растопленное масло и взбитый белок.

Тесто месить до тех пор, пока оно не перестанет приставать к краям миски и к рукам и в нем образуются пузырьки воздуха.

Затем сгладить поверхность теста, смазать жиром (чтобы оно не покрылось корочкой) и дать подойти еще раз в теплом месте.

Тем временем затопить печь. Когда печь наполнится вытопилась, поднявшееся тесто выложить в формы (до  $\frac{2}{3}$  их объема) и снова поставить в теплое место, чтобы тесто еще раз поднялось. Прежде чем выпекать булки, смазать их взбитым яйцом. Если тесто до выпечки не успело как следует подняться, булки в печи поднимаются неравномерно, пухлятятся, а на их поверхности, особенно с боков, образуются трещины.

Булка весом 1 кг выпекается в течение 1 часа.

### БУЛКА ЗАВАРНАЯ

1 кг муки, 30 г дрожжей,  $1\frac{1}{2}$  стакана молока, 50 г растопленного масла, 50 г сахара, 1 яйцо, чернушка, 10 г соли.

Половину муки заварить кипящим молоком и хорошо выбить, чтобы не осталось комков. Когда тесто остынет до 35°C, добавить растертые с сахаром дрожжи, размешать, посыпать тесто мукой и дать подняться в теплом месте. Затем поступать так же, как при выпечке сдобной булки. Заварная булка сочнее и не так быстро черствеет.

Заварную булку следует выпекать на 10 минут дольше, чем сдобную.

### БУЛКА С КАРТОФЕЛЕМ

1 кг муки, 0,5 кг вареного картофеля,  $1\frac{1}{2}$  стакана молока, 30 г дрожжей, 10 г соли, 2—3 яйца, 50 г масла или 80 г маргарина, 20 г сахара.

Вареный картофель очистить и пропустить через мясорубку или размять. Положить в миску, развести теплым молоком и растереть. Добавить дрожжи, растертые с сахаром, и  $\frac{1}{2}$  муки. Затем поступают так же, как при выпечке сдобной булки. Выпеченные изделия получаются легкие, мягкие и не так быстро черствеют.

### БУЛКА С МОРКОВЬЮ

2 стакана натертой свежей моркови, 2 стакана молока, 1 кг муки, 50 г дрожжей, 150 г сахара, 5 г соли, 80 г масла, 1 яйцо, немного ванили.

Натертую морковь, молоко и кусочек ванильной палочки варить в закрытой посуде до размягчения моркови. Сваренную кашу развести холодным молоком, чтобы в общей сложности получилось 0,5 литра. Охладить до 35°C, добавить дрожжи, растертые с сахаром, половину муки и замесить тесто. Затем поступают так же, как при выпечке сдобной булки. Выпекать 1 час.

Выпеченные изделия имеют красивый оранжевый цвет, приятный запах и вкус.

### БУЛКА С ТЫКВОЙ

2 стакана мелко нарезанной тыквы, 1 стакан молока, 1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 яйца, 150 г сахара, 100 г масла, ваниль, 5 г соли.

Мелко нарезанную тыкву варить с молоком и палочкой ванили до размягчения. Затем протереть через сито, охладить, добавить молока, чтобы в общей сложности получилось 0,5 литра. Затем поступают так же, как при выпечке сдобной булки. Выпекать 1 час.

Выпеченные изделия получаются светло-желтого цвета.

### РУЛЕТ С МАКОМ

1 кг муки,  $1\frac{1}{2}$  стакана молока, 4 желтка, 175 г сахара, 50 г масла, 50 г дрожжей, цедра от 1 лимона, 5 г соли. Для маковой начинки: 300 г мака, 250 г сахара, 1 яйцо, 50 г сладкого миндаля или орехов, ванильный сахар, 30 г цукатов (апелсиновая корка, сваренная в сахаре).

Размешать и замесить тесто так же, как для сдобной булки.

Мак тщательно промыть и залить горячей водой, чтобы он набух. Затем воду слить, пропустить мак через мясорубку или растереть в неглазурованной глиняной посуде. Очищенный миндаль мелко порубить. Цукаты разрезать на длинные узкие полоски. Желток растереть с частью сахара. Когда тесто поднимется, взбить белок в пену. Мак, остальной сахар, растертый желток, взбитый белок и пряности перемешать.

Тесто разделить пополам. На посыпанной мукой салфетке раскатать отдельно каждый кусок теста в пласт толщиной 1 см, помазать каждый из них начинкой из мака (оставить ненамазанные края в 1 см). Осторожно, не надавливая, свернуть рулет и уложить его на продолговатый лист.

То же самое сделать со вторым платом теста. Рулеты поставить в теплое место и дать расстояться. Затем смазать их яйцом и выпекать 45-50 минут.

Чтобы поверхность рулета стала мягкой, испеченный рулет надо накрыть влажной салфеткой; если рулет выпекают в печи, то в ней увлажняют воздух.

Остывший рулет разрезают острым ножом на тонкие ломтики.

#### ПЛЕТЕНАЯ ПЕСТРАЯ СДОБНАЯ БУЛКА

*1 кг муки, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана молока, 50 г дрожжей, 4 яйца, 100 г масла, цедра от 1 апельсина, 1 - 2 ст. ложки мака, 15 - 20 г какао, 50 г сушеной черники или изюма, 150 г сахара, 5 г соли.*

Приготовить тесто так, как указано для сдобной булки. К концу замеса разделить тесто на 3 части. В одну из них положить ошпаренный и набухший, а затем осушенный мак, во вторую — промытую и затем осушенную чернику или изюм, а в третью — какао. Каждый сорт теста вымесить отдельно и дать подняться. Затем каждый кусок раскатать в виде продолговатого валика и из всех трех валиков сплести плетенку. Сразу уложить ее в узкую продолговатую форму, дать расстояться и, смазав яйцом, выпекать 50—55 минут.

#### КРЕНДЕЛЬ

*1 стакан молока, 8 желтков, 1 стакан разогретого масла, 60 г дрожжей, 1 кг муки, цедра от 1 лимона, 1 стакан изюма, 50 г сладкого миндаля или орехов, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана сахарной пудры.*

В подогретое молоко положить желтки, взбить, добавить  $\frac{1}{3}$  муки и растертые с сахаром дрожжи и замесить тесто. Когда тесто поднимет-

ся и снова опадет, выбить его, добавить остальную муку, сахарную пудру и вымесить. К концу замеса добавить расплавленное масло и цедру. Тесто следует хорошо вымесить, чтобы в него попало возможно больше воздуха. Оно должно быть более крутым, чем для булочек.

Когда замешенное тесто поднимется, сделать крендель, уложить на лист и дать снова подняться. Выпекать 40 минут. Затем вынуть из печи, смазать желтком, обсыпать изюмом и нарубленным миндалем или крошками, приготовленными из 50 г масла, 100 г муки, 50 г сахарной пудры. Выпекать еще 15 минут.

Вынутый из формы крендель подается неразрезанным на продолговатой подставке. На подставку, в углубление посреди кренделя, ставят живые цветы. Этот крендель — традиционное изделие ко дню рождения.

#### БУЛОЧКИ

##### РОЖКИ К ЧАЮ

*600 г муки, 1 стакан молока, 15 г дрожжей, 50 г масла, 4 желтка, 50 г сахара, 5 г соли, 15 г мака, 1 яйцо для смазывания.*

Приготовить дрожжевое тесто так, как указано для сдобной булки.

Когда замешенное тесто поднимется, раскатать на доске круглый пласт толщиной 0,5 см и намазать его разогретым маслом. Приблизительно определить, где находится центр слоя, и разрезать тесто (от краев к центру) на равные треугольники, наружная сторона которых должна быть длиной около 15 см. Каждый треугольник свернуть, начиная с края, так, чтобы острый угол оказался внизу. Свернутую трубочку выгнуть в виде подковки. Рожки уложить на подготовленный лист и дать подойти. Затем смазать яйцом и обсыпать сухим маком. Выпекать 15—20 минут.

##### РОЖКИ С НАЧИНКОЙ

*$\frac{1}{2}$  стакана молока, 500 г муки, 150 г масла, 2 яйца, 4 ст. ложки сметаны, 30 г дрожжей, цедра от 1 лимона, 40 г сахара.*

Для начинки: 1 стакан густого яблочного повидала и 50 г сладкого миндаля или орехов для обсыпки.

Замесить дрожжевое тесто так же, как указано для сдобной булки. Поднявшееся тесто хорошо выбить, добавить сметану, растертые с са-

харом яйца, муку и цедру. К концу замеса добавить масло.

Разделить тесто так же, как для рожков, но перед тем как свернуть их положить на каждый треугольник по ложке яблочного повидла. Когда рожки на листе подойдут, смазать их яйцом и обсыпать порубленным миндалем. Выпекать 20—30 минут.

#### БУЛОЧКИ ВАНИЛЬНЫЕ ПЛЕТЕННЫЕ

*1 стакан молока, 600 г муки, 3 желтка, 35 г дрожжей, 75 г сахара, 80 г масла, ваниль и немного соли.*

Тесто приготовить так же, как указано для сдобной булки. Поднявшееся тесто разделить на куски приблизительно по 50 г. Каждый кусочек в отдельности раскатать в форме жугта, который должен быть более толстым посередине и тоньше с концов. Из каждых трех жуготов сплести «халу», уложить на лист и дать еще раз подняться. Смазать яйцом и выпекать 20 минут.

#### БУЛОЧКИ С МАКОМ

*1 стакан сливок, 50 г сахара, 2 желтка, 30 г дрожжей, 600 г муки, немного соли, 50 г мака для посыпки.*

Приготовить тесто так же, как указано для сдобной булки.

Поднявшееся тесто раскатать на доске слоем толщиной 1 см. Стаканом вырезать круглые лепешки, уложить их на лист, смазать яйцом и посыпать маком или перед концом выпечки смазать маслом и посыпать сахаром. Выпекать 10—15 минут.

#### БУЛОЧКИ С МАКОМ ИЛИ С ТВОРОГОМ (ВАТРУШКИ)

*500 г муки,  $\frac{3}{4}$  стакана молока, 20 г дрожжей, 75 г сахара, 3 желтка, 60 г масла.*

Для творожной массы: *250 г творога, 1 желток, ванильный сахар, 50 г сахара.*

Для маковой массы: *200 г мака, 75 г сахара, 1 яйцо, 50 г сладкого миндаля или орехов, апельсиновая цедра, 30 г масла.*

Тесто готовится так же, как указано для сдобной булки.

Творог хорошо растереть, добавить растертый с сахаром желток, ванильный сахар, затем тщательно все растереть.

Мак приготовить следующим образом. Прежде всего хорошо промыть мак, залить водой и подогреть, чтобы мак набух. Затем воду слить и размолоть мак. Положить в него растертое масло, яйцо, молотый мин-

даль или орехи, сахар и апельсиновую цедру. Класть массу на тесто, хорошо перемешав ее.

Когда тесто поднимется, раскатать его в пласт толщиной 1 см. Вырезать стаканом лепешку и смазать белком. У такой же другой лепешки вырезать рюмочкой середину и наложить эту кольцевидную лепешку на первую лепешку. Приготовленные таким образом булочки уложить на лист и поставить в теплое место для расстойки. Перед выпечкой заполнить углубление в булочке творожной или маковой массой, смазать яйцом и выпекать 20—25 минут.

#### БУЛОЧКИ СО СВИНЫМ САЛОМ

*500 г муки, 1 стакан молока, 15 г дрожжей, 15 г сахара, 2 желтка, 50 г маргарина, немного соли, 250 г свежего свиного сала или копченого окорока и копченого сала, 1 луковича,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки душистого перца, 50 г белых сухарей,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы и гвоздики.*

Тесто приготовить так же, как указано для сдобной булки.

Мелко нарезанный лук поджарить с кусочком масла, на эту же сковороду положить мелко нарезанное сало и подогреть его (но не жарить). Снять сало с огня, положить в него пряности, сухари и перемешать.

Поднявшееся тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и стаканом вырезать лепешки. На каждую лепешку положить по чайной ложке приготовленного сала, затем сложить лепешку пополам и хорошо защипнуть края. Уложить булочки на лист «швом» вниз.

Когда булочки поднимутся, смазать их яйцом и выпекать, пока они не зарумянятся.

#### ПАЛЬЧИКИ К ПИВУ

*400 г муки, 15 г дрожжей, 30 г сахара,  $\frac{2}{3}$  стакана молока, 120 г масла, 1 яйцо.*

Для посыпки: *15 г соли, 15 г тмина.*

Замесить тесто из растертых с сахаром дрожжей, муки, молока, яйца и масла. Накрывать тесто салфеткой и поставить на несколько часов в холодное помещение. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 5—7 мм, разрезать его на полоски шириной 1 см и длиной 10—15 см. Перед выпечкой смазать полоски яйцом и посыпать солью с тмином. Выпекать до тех пор, пока пальчики не зарумянятся.

### БУЛОЧКИ СЛОЕННЫЕ (СЛОЙКА) НА ДРОЖЖАХ

500 г муки высшего качества, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 желтка, 20 г масла или маргарина, 60 г сахара, 5 г соли, немного лимонной или уксусной кислоты, 80 г сахара для прослойки и 100 г орехов.

Приготовить дрожжевое тесто так же, как указано для сдобной булки, добавив лимонную или уксусную кислоту. Положить в него только  $\frac{1}{2}$  масла. Замешенное и поднявшееся тесто охладить, затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Края теста должны быть несколько более тонкими, чем середина. Размятым мягким маслом смазать  $\frac{2}{3}$  пласта и посыпать сахаром. Несмазанную треть пласта загнуть над частью, смазанной маслом, а затем перекрыть смазанной частью.

Посыпать тесто мукой, раскатать в пласт толщиной 2—3 см и сложить его вчетверо. Если в тесто кладут много масла, то тесто надо еще раз раскатать и сложить. В последний раз тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на небольшие ромбики. Перед выпечкой смазать их яйцом и обсыпать крупным сахарным песком с орехами или миндалем.

Дрожжевое слоеное тесто готовят при температуре 15—17°C.

### ПЕЧЕНЬЕ НА ДРОЖЖАХ

$\frac{1}{2}$  стакана сливок,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 4 желтка, 30 г дрожжей, 500 г муки, 300 г масла, 100 г сахара, лимонная цедра.

Взбить желтки с сахаром, поставив посуду в горячую воду. Влить подогретое молоко и сливки, положить растертые с сахаром дрожжи,  $\frac{1}{3}$  муки и замесить тесто. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно поднялось, а тем временем тщательно растереть масло. Поднявшееся тесто хорошо выбить, затем добавить муку и месить, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. К концу замеса добавить масло и цедру.

Замешенное тесто раскатать в пласты толщиной 0,5 см. Разными формочками вырезать печенье и выпекать. Выпеченное печенье покрыть сверху сваренной глазурью или перед выпечкой смазать яйцом и посыпать крупным сахарным песком.

### ПИРОГИ И МАЗУРКИ

#### МАЗУРКА С БЕЛКАМИ

400 г муки, 25 г дрожжей, 8 яиц, 150 г масла, 150 г сахара,  $\frac{2}{3}$  стакана молока, немного соли,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма или коринки, которые

можно заменить сушеной черникой,  $\frac{1}{2}$  стакана цукатов (сваренных в сахаре сухофруктов),  $\frac{1}{2}$  стакана сладкого миндаля, 100 г сахарной пудры,  $\frac{1}{2}$  палочки ванили.

Из половины муки, растертых с сахаром дрожжей и половинной дозы подогретого молока замесить тесто и дать подняться в теплом месте.

Тем временем растереть желтки с сахаром и ванилью.

Поднявшееся тесто выбить, добавить остальную муку, молоко и растертые с сахаром желтки. Тщательно вымесить тесто, поставить в теплое место и дать ему вторично подняться. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, положить на противень для пирогов, накрыть салфеткой и дать подняться. Половину фруктов и миндаля посыпать на поднявшееся тесто.

Перед выпечкой взбить белки, положить в них сахарную пудру, остальные фрукты, миндаль и осторожно перемешать. Ложкой равномерно покрыть тесто подготовленными таким образом белками, разровнять и выпекать 45—50 минут в умеренном жару. Мазурка считается готовой, когда она отстает от краев противня.

Выбрать из печи, с открытого края противня столкнуть мазурку на подставку. Когда она остынет, разрезать на продолговатые четырехугольные куски.

#### ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ТВОРОГОМ (ВАТРУШКА)

1 стакан молока, 100 г сахара, 2 желтка, 50 г масла, 15 г дрожжей, 0,5 кг муки.

Для творожной массы: 0,5 кг творога, 2 яйца, 125 г сахара, 1 чайная ложка корицы или ванили, 100 г изюма, 50 г масла.

Приготовить дрожжевое тесто так же, как указано для сдобной булки.

Когда замешенное тесто подойдет, раскатать его в пласт толщиной 6—7 мм и уложить на противень. По краям обложить валиками из того же теста, поставить в теплое место и дать тесту подняться.

Тем временем приготовить творожную массу. Хорошо растереть творог до образования однородной массы. Положить в него растертое масло, добавлять по одному яйцу и понемногу сахара и тщательно растереть. Под конец положить ваниль и подготовленный изюм.

Когда тесто на противне поднимется, выпекать его 15—20 минут. Затем вынуть из печи, быстро покрыть творожной массой, украсить

полосками из того же теста, смазать сверху взбитым яйцом и выпекать еще около 20 минут.

Готовый пирог выложить через открытый край противня на доску. Когда он остынет, разрезать на куски любой величины.

#### ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ЯБЛОКАМИ

500 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, щепотка соли, 100 г сахара, 100 г масла, 2 яйца, лимонная цедра, 1 кг яблок, 100 г сахара, 50 г коринок или сушеной черники.

Приготовить дрожжевое тесто так же, как указано для сдобной булочки. Когда тесто поднимется, раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, положить на противень или в форму для торта и дать подняться.

Яблоки очистить от кожуры и семенников, разрезать на дольки. Положить их рядами на поднявшееся тесто, посыпать кориной с сахаром, а сверху украсить решеткой из того же теста. Перед выпечкой решетку смазать яйцом. Яблоки можно также покрыть сверху мучной подсыпкой (крошкой), приготовленной из 100 г муки, 50 г сахара и 50 г масла.

Пирог выпекать около 35 минут.

### ПОНЧИКИ

#### ПОНЧИКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

400 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 желтка, 1 яйцо, 50 г сахара, 50 г масла или маргарина,  $\frac{1}{2}$  палочки ванили, 5 г горького миндаля, 4 г соли.

100 г сахарной пудры,  $\frac{1}{2}$  стакана густого вишневого или клубничного варенья, 200 г жира, 1 чайн. ложка спирта.

Тесто для пончиков всех сортов готовится так же, как указано для сдобной булочки из дрожжевого теста, но оно должно быть более мягким и сдобным, с большим количеством добавлений. На 0,5 килограмма муки для сладких пончиков берется 5 г соли, для несладких — 10 г.

Дрожжи растирают с сахаром, молоко подогревают и из  $\frac{1}{3}$  муки замешивают тесто. Пока тесто поднимается, желтки взбивают с солью в посуде, поставленной в горячую воду.

Поднявшееся тесто сперва хорошо выбивают, затем прибавляют взбитые желтки, остальную муку и месят. К концу замеса добавляют

растопленное масло (без осадка — казеина, который придает пончикам кислый вкус), размолотый миндаль или лимонную цедру. Тесто месят до тех пор, пока оно не перестанет блестеть. После замеса поверхность теста смазывают жиром.

Поднявшееся тесто раскатывают в пласти толщиной 1,5 см и стаканчиком вырезают кружки. На середину каждого кружка кладут вишню, клубнику или немного яблочного повидла. Сверху кладут второй кружок. Края обоих кружков крепко прижимают друг к другу и между ладоней скатывают из них шарик. Пончики можно также делать, выдавливая шарики из теста смазанными маслом пальцами.

Приготовленные пончики кладут на смазанную маслом пергаментную бумагу или на салфетку. Когда пончики хорошо подойдут, их жарят в жиру (во фритюре).

Наиболее вкусны пончики, зажаренные в свином сале. Свиное сало можно также смешать с бараньим жиром или с растительным маслом, особенно с подсолнечным.

Чтобы жир не подгорал, в кастрюлю добавляют воды — по  $\frac{1}{2}$  стакана на 1 килограмм жира или кладут пару ломтиков сырого картофеля, а для того, чтобы пончики не пропитались жиром, в тесто добавляют немного спирта или водки.

Пончики погружают в сильно разогретый жир. Для пробы в разогретый жир бросают кусочек теста. Если оно сразу, шипя, всплывает на поверхность, то жир достаточно нагрет и можно класть пончики.

Сначала пончики жарят с одной стороны, затем их переворачивают вилкой и обжаривают вторую сторону. При жарении пончики не следует часто переворачивать. Жаренье продолжается около 5 — 7 минут. Если вынутые из жира пончики имеют золотистый цвет и быстро обсыхают, то они готовы. Из жира их вынимают шумовкой на решето. Еще горячие пончики посыпают сахарной пудрой или покрывают глазурью.

Для фритюра требуется значительно большее количество жира, чем указано в рецептуре, а именно: для указанного количества теста следует разогреть не менее 750 г жира. В рецептуре указано только то количество жира, которое действительно используется. Оставшийся после жарения пончиков фритюр можно использовать для других целей.

#### ПОНЧИКИ ЗАВАРНЫЕ

500 г муки, 4 желтка, 1 стакан молока или сливок, 50 г дрожжей, 1 стакан сахара, 150 г растопленного масла, соль, ваниль, 5 г горького

го миндаля; 1 рюмка спирта, 200 г жира.

Вскипятить полстакана молока или сливок. Заварить ими  $\frac{1}{3}$  муки и тщательно выбить. Дать каше остыть. Через полчаса влить в нее подогретое остальное молоко, добавить растертые с сахаром дрожжи, немного муки. Выбить и поставить в теплое место на 1— $1\frac{1}{2}$  часа, чтобы тесто поднялось.

В дальнейшем способ приготовления такой же, как для обыкновенных пончиков.

Заварные пончики сочнее и не так скоро черствеют.

## СУХАРИКИ

### СУХАРИКИ ДЕРЕВЕНСКИЕ

500 г муки,  $\frac{2}{3}$  стакана молока, 15 г дрожжей, 2 желтка, 50 г сахара, 35 г масла и 35 г маргарина, 3 г соли.

50 г сахара, 1 чайная ложка корицы для посыпки сухариков.

Приготовить дрожжевое тесто так же, как указано для сдобной булки, но не класть масла. Когда тесто вторично поднимется, раскатать его на доске в пласты толщиной 0,5 см. Вырезать стаканом кружки. Положить друг на друга по два кружка, причем нижний толсто намазать маслом. Поставить в теплое место. Когда булочки поднимутся, смазать их яйцом и выпекать.

Выпеченные булочки еще теплыми разделить на две части, каждую половину посыпать сахаром с корицей. Высушить их на листе.

Булочки можно предварительно помазать вареной белковой глазурью, а затем сушить в прохладной печи в течение 5—6 часов.

### СУХАРИКИ СЛИВОЧНЫЕ (ВАНИЛЬНЫЕ)

500 г муки, 1 стакан сливок, 3 желтка, 20 г дрожжей, 50 г масла, 60 г сахара, ваниль, 3 г соли.

$\frac{3}{4}$  стакана сливок сварить с ванилью. Остудить и замесить на них дрожжевое тесто. Затем месить так же, как сдобную булку. Когда тесто во второй раз поднимется, разделить из него шарики величиной с грецкий орех. Положить на приготовленный лист, накрыть салфеткой и оставить, чтобы они снова поднялись. Выпекать 15—20 минут. Еще теплые булочки разрезать острым ножом пополам, обмакнуть в сливках и посыпать сахаром с ванилью. Сушить в легком жару, пока они совершенно высохнут.

## БАРАНКИ

### БАРАНКИ НА ДРОЖЖАХ

800 г муки, 20 г дрожжей, 30 г сахара, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 25 г масла или маргарина, 12 г соли.

Дрожжи растереть с сахаром и развести подогретым молоком или водой. Положить в молоко все указанные в рецептуре продукты, хорошо вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, вымесить его еще раз. Если тесто слишком жидкое, добавить муки.

Из поднявшегося теста раскатать валики толщиной с палец (можно и толще). Сложить их в виде кольца и, таким образом, сформовать небольшие баранки. Баранки должны быть совсем круглыми; место соединения следует склеить яичным белком и хорошо заглядить.

Особенность изготовления баранок заключается в том, что до выпечки их заваривают, затем обсушивают и только после этого выпекают. Поверхность заваренных баранок покрывается образовавшимся из крахмала слоем клейстера, который придает баранкам блеск. Для более желтого оттенка в кипящую воду добавляют немного сахара.

Заваренные баранки вынимают из воды, обсушивают, кладут на доску так, чтобы они не соприкасались, и выпекают 8—10 минут. Затем доску поворачивают так, чтобы баранки, не соприкасаясь между собой, соскользнули прямо на под печи. Таким образом выпекается вторая сторона баранок. Вместо досок можно пользоваться проволочными сетками.

Вынутые из воды баранки до обсушки можно посыпать маком.

### БАРАНКИ РАССЫПЧАТЫЕ

3 желтка, 50 г масла, 3 ст. ложки сметаны, 70 г сахара, 10 г дрожжей, 300—400 г муки, ваниль.

Растереть масло добела. Не переставая растирать, добавлять по одному желтку и по столовой ложке сахара. Растерев первый желток, добавить второй и т. д., пока не будут положены все желтки и весь сахар. Затем добавить сметану, растертые с сахаром дрожжи и муку. Все хорошо вымесить. Тесто должно быть крутым. Когда оно поднимется, разделить маленькие баранки, уложить на листы. Когда баранки немного расстятся, смазать их желтком, посыпать сахаром и выпекать.

## БАБЫ

Бабы принято считать праздничным блюдом.

Выпечка хорошей бабы требует внимания и осторожности.

Бабы пекут высокие круглые, а также шестигранные или восьмигранные. Для выпечки требуется постоянная температура; поэтому бабы нельзя печь в духовке, которая быстро накаляется и быстро остывает.

Продукты должны быть высшего качества: мука или сухари — сухие, яйца — свежие, масло — свежее и без казеина, сахар — в виде пудры.

### БАБА ОБЫКНОВЕННАЯ

$\frac{2}{3}$  стакана молока, 60 г дрожжей, 600 г муки, 10 яиц (желтков),  $\frac{1}{2}$  стакана топленого масла, 1 стакан сахара,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, цедра от 1 лимона.

На подогретом до 35°C молоке замесить тесто из дрожжей и  $\frac{1}{2}$  муки.

Когда тесто поднимется, всыпать соль и очень хорошо выбить. Затем добавить растертые добела с сахаром желтки, цедру и остальную муку. Очень хорошо вымесить. К концу замеса положить растительное масло и поставить тесто в теплое место, чтобы оно вторично поднялось. Затем тесто еще раз очень хорошо вымесить и выложить в формы, наполняя не более  $\frac{1}{3}$  объема формы. Когда тесто поднимется до  $\frac{2}{3}$  высоты формы, бабу можно выпекать.

Спустя час воткнуть в бабу сухую лучинку и проверить, выпеклась ли она. Если вынутая из теста лучинка окажется сухой, то баба готова. Бабе дают остыть в форме, и только тогда ее опрокидывают на мягкую подстилку. Бабу поворачивают с боку на бок до полного охлаждения.

Для сочности бабу поливают сиропом, приготовленным из 1 стакана воды,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара и 2 чайных ложек рома или арака.

### БАБА ЗАВАРНАЯ

2 стакана молока, 1 кг сухой муки высшего качества, 75 г дрожжей, 10 желтков, 150 г сахарной пудры, 150 г масла,  $\frac{1}{2}$  палочки ванили, 1 чайная ложка соли, 100 г изюма, 200 г цукатов.

Часть муки заварить стаканом кипящего молока и выбивать до образования жидковатой кашицы. Когда она остынет, добавить еще полстакана молока,  $\frac{1}{4}$  муки и все хорошо размешать. Тесто сверху посы-

пать мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось.

Желтки с сахаром взбить венчиком в пену, поставив посуду в теплую воду.

Поднявшееся тесто выбить, положить в него приготовленные желтки, муку, остальное молоко, соль, прианости и очень хорошо вымесить. К концу замеса добавить растопленное масло. Замешенное тесто помазать маслом и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось. Тем временем приготовить цукаты и изюм, положить их в поднявшееся тесто и еще раз вымесить.

Форму смазать внутри маслом, выстлать дно пергаментной бумагой (смазанной маслом), посыпать белыми сухарями и выложить в нее тесто, наполнив не более половины формы. Когда тесто, поднимаясь, заполнит почти всю форму, бабу осторожно поставить в печь, температура которой должна быть такой же, как для булок из дрожжевого теста. Во время выпечки форму не следует толкать, трясти или передвигать. При соответствующей постоянной температуре баба выпекается за час. Бабе дают остыть в форме, затем ее опрокидывают на мягкую подстилку и поворачивают с боку на бок, пока она окончательно не остынет.

Бабу подают к столу неразрезанной на подставке. Верх украшают так же, как торт, или посыпают сахарной пудрой.

## ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЗДРОЖЕВОГО ТЕСТА С ХИМИЧЕСКИМИ РАЗРЫХЛИТЕЛЯМИ

Различные изделия — пряники, пироги, кексы, бабки, несвозможные пирожные и печенья — готовятся из бездрожжевого теста. В эти изделия кладется много жира, сметаны, яиц и сахара, и поэтому для разрыхления невозможно применять дрожжи. В таком случае вместо дрожжей кладут различные химические разрыхлители — пищевую соду, углекислый аммоний и прочие. На 500 г муки берется 1 пакетик разрыхляющего порошка или же 5 г соды или аммония.

Чаще всего употребляется питьевая (пищевая) сода. Это белый порошок, легко растворяющийся в воде. Под влиянием кислоты или тепла из него обильно выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто. При употреблении следует строго придерживаться указанных по рецептуре норм, так как от излишнего количества соды изделия при-



обрастают некрасивый темно-желтый цвет, неприятный вкус и запах. От недостатка же соды изделия получаются спавшимися. Сода и другие разрыхлители всегда добавляют в тесто смешанными с мукой.

К разрыхляемому содой тесту необходимо добавить какую-нибудь кислоту в виде сметаны, простокваши или уксуса.

Положив соду или другие химические разрыхлители и кислоту, тесто нельзя долго месить или вымешивать, так как образовавшийся углекислый газ, а также аммониак быстро улетучиваются, тесто спадается и изделия получаются нерыхлыми, твердыми. Для выпечки бездрожжевых изделий лист смазывают тонким слоем масла и посыпают мукой.

### **ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ И КОВРИЖКИ**

Медовыми пряниками и коврижками называются изделия с натуральным медом. В тесто для них часто кладут масло, сметану или простоквашу, потому что иначе эти изделия получаются твердыми. От меда тесто тяжелеет, поэтому для разрыхления необходимо прибавить соду или другой разрыхляющий порошок.

Для коврижек и пряников употребляется смесь пряностей, составленная в следующей пропорции: 60 г корицы, 60 г душистого перца, 40 г гвоздики, 10 г кардамона, 10 г мускатного цвета, 10 г мускатного ореха, 10 г бадьяна, 25 г апельсиновой цедры, 20 г желтого имбиря. В случае отсутствия каких-либо из этих пряностей можно обойтись без них.

Каждый сорт пряностей смалывают отдельно, затем их смешивают и употребляют в количестве, указанном в рецептуре.

Выпеченная медовая коврижка или пряник должны быть темно-коричневого цвета, который придается им уваренным (вскипяченным 2—3 раза) медом или жженым сахаром. Это делается следующим образом: 2 ст. ложки сахара нагревают на сковороде, пока он не растопится и превратится в темно-желтую пену. Затем в сахар добавляют 1/2 стакана горячей воды и продолжают варить, пока он снова не растворится. В тесто для пряника добавляют жженный сахар для получения желаемого цвета — темно- или светло-коричневого.

Остывшие пряники нужно сразу разрезать на куски, положить их в жестяную коробку, накрыть крышкой и хранить в прохладном месте, так как тогда пряники долго сохраняют хороший вид и вкус. Долго пролежавшие пряники сыреют, но от этого они становятся еще вкуснее.

Пряники подразделяются на мягкие и твердые.

Мягкие пряники называются также бисквитными, так как тесто для них готовится так же, как для бисквитов. Желтки растирают с сахаром, добавляют уваренный и охлажденный мед со смесью пряностей. Все это хорошо перемешивают. Затем добавляют муку, смешанную с химическими разрыхлителями, и взбитые белки. Замешенное тесто выкладывают слоем толщиной 1—1,5 см на противень и выпекают в умеренном жару в течение 30—40 минут.

В мягкие пряники иногда кладут только желтки или же все яйцо сразу.

Твердые пряники при приготовлении замешивают сразу из всех указанных в рецептуре продуктов. Замешенное тесто раскатывают и вырезают формочками или разделяют руками всевозможные пряники. Их также выпекают в умеренном жару в течение 15—20 минут.

Мягкие пряники можно делать с прослойкой из различной массы или мармелада, а твердые — покрыть глазурью.

### **КОВРИЖКА ОБЫКНОВЕННАЯ МЯГКАЯ**

**И рецепт:** 5 яиц, 200 г сахара, 400 г меда, 50 г масла, 1 стакан простокваши или сметаны, 2 чайные ложки смеси пряностей, 1 чайная ложка соды, 500 г муки.

**II рецепт:** 200 г меда, 200 г сахара, 3 яйца, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки соды, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайные ложки смеси пряностей, 350 г муки.

Положить в таз мед, уварить его, снимая несколько раз с огня, чтобы он не убежал. Положить пряности, затем охладить.

Яйца взбить с сахаром, поставив посуду с ними в горячую воду. Затем прибавить к яйцам охлажденный мед, сметану, растопленное масло и смешанную с содой муку. Тесто очень хорошо выбить, выложить на противень слоем толщиной 1,5 см и выпекать 30—40 минут в легком жару.

### **КОВРИЖКА ДЕРЕВЕНСКАЯ**

3 яйца, 1 стакан сметаны или простокваши, 200 г сахара, 300 г меда, 2 чайные ложки смеси пряностей, 400—500 г муки, 1 чайная ложка соды.

Мед уварить, затем охладить. Желтки растереть добела с сахаром. Затем добавить к желткам сметану, мед, пряности, часть смешанной с содой муки и очень хорошо выбить. Отдельно взбить белки, посыпать их остав-

шейся мукой и ввести в тесто. Осторожно перемешать, выложить тесто на противень и сразу выпекать в течение 30 минут в легком жару.

#### ПРЯНИК МЯГКИЙ

*4 желтка, 3 ложки сметаны, 100 г масла, 2 чайные ложки пряностей, 400 г меда, 100 г сахара, 350—400 г муки, 1 чайная ложка соды.*

Дать меду покипеть несколько раз, чтобы он потемнел. В растертые с сахаром желтки положить остуженный мед, пряности, сметану и смешенную с содой муку. Затем тесто хорошо выбить. Тесто должно быть такой густоты, как сметана. Выпекать 30—40 минут в легком жару.

Испеченный пряник положить на салфетку. Когда он остынет, разрезать его на ромбовидные куски. Положить в жестяную коробку и закрыть крышкой, чтобы предохранить от высыхания, так как сухой пряник невкусен.

Таким образом пряник может долго сохраняться, не теряя своего вкуса.

#### КОВРИЖКА

*5 яиц, 0,5 кг меда, 200 г сахара, 1 чайная ложка соды, 2 чайные ложки смеси пряностей, 600-700 г муки.*

Яйца взбить с сахаром, поставив посуду в теплую воду. Мед с пряностями уварить. Дать остыть и прибавить взбитые яйца. Затем всыпать половину муки и замесить густое тесто. Накрывать его и поставить на сутки в теплое место; в это время тесто надо часто выбивать. На следующий день всыпать остальную муку, смешенную с содой (тесто должно быть такое густое, чтобы оно с трудом падало из нагнутой миски), хорошо выбить, выложить тесто на противень и поставить в теплое место на 1 час, чтобы тесто поднялось. Выпекать в легком жару 40 минут.

#### ПРЯНИК БИСКВИТНЫЙ

*4 желтка, 4 белка,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 300 г меда, 250 г муки, 75 г сладкого миндаля или лесных орехов, 1 (без верха) чайная ложка соды, 1 чайная ложка смеси пряностей.*

Растереть добела желтки с сахаром. Мед уварить с пряностями. Дать остыть, затем класть его по 1 ложке в желтки, продолжая растирать. Когда кончают топить печь, истолочь или нарубить миндаль или орехи, взбить белки, смешать муку с содой, положить все это в подго-

товленные желтки и осторожно перемешать.

Тесто выложить на противень слоем не толще 2 см. Выпекать в легком жару 20 минут.

#### ПРЯНИКИ-ОРЕШКИ

**I рецепт:** *250 г муки, 300 г картофельного крахмала, 200 г сахарной пудры, 100 г масла, 300 г меда, 3 яйца, 1 (без верха) чайная ложка соды, 2 чайных ложки смеси пряностей.*

**II рецепт:** *2 желтка, 1 яйцо, 50 г масла, 500 г муки, 200 г сахара, 200 г меда, 1 чайная ложка соды, 1—2 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки смеси пряностей.*

Для этих пряников мед не надо уваривать. Для улучшения цвета в тесто добавляют жженный сахар.

Все перечисленные в рецептуре продукты положить в миску и долго месить. Тесто должно быть крутым. Замешенное тесто охладить и разделить на крупные прянички величиной с грецкий орех. На противень класть редко, чтобы пряники не слиплись при выпечке.

Выпекать в легком жару, пока пряники не зарумянятся.

Выпеченные горячие пряники снизу покрыть белковой глазурью, склеить их по два, положить на противень и еще раз поставить в печь, чтобы белок запекся.

Эти пряники красивые и очень долго сохраняются. Орешки можно также помазать снизу горячей шоколадной глазурью. В этом случае их не склеивают по два и не ставят вторично в печь, так как эта глазурь и без того застывает.

Для белковой глазури берут: 200 г сахара,  $\frac{1}{4}$  стакана воды, 3 белка, лимонную кислоту.

Из воды с сахаром сварить сироп такой густоты, чтобы капля горячего сиропа, влитая в холодную воду, не разошлась. Тем временем взбить белки. Горячий сироп медленно лить во взбитые белки и продолжать взбивать до образования густой массы. Приготовленную глазурь нужно подкислить лимонной кислотой и сразу использовать.

#### ПИРОГИ И МАЗУРКИ

Пироги — это четырехугольные, продолговатые изделия преимущественно из сдобного теста, приготовленного с разрыхляющим порошком или без него. Мазурки обычно изготавливаются с миндалем, с орехами и пряностями.

Эти изделия часто выпекаются с начинкой из фруктов, ягод или подвила на вафлях.

Обыкновенные жирные пироги приготавливаются из рассыпчатого или полурассыпчатого теста с разрыхляющим порошком, а иногда и без него. Тесто можно сверху обложить дольками яблок, сливами, повидлом, творогом или посыпать маком. Изделия из рассыпчатого теста можно печь и без украшений; в этом случае после выпечки и охлаждения их покрывают глазурью и отделяют так же, как торты (отделяют нижнюю сторону, как более ровную).

Фруктовые пироги и мазурки приготавливаются с добавлением в тесто большого количества разных сухофруктов: изюма, слив, цукатов, миндаля, орехов, груш. В них добавляют и пряности: корицу, гвоздику. Эти изделия отделяют только по углам или по краям.

Противень выстилают пергаментной бумагой, смазанной жиром и посыпанной мукой или мелко растолченными белыми сухарями.

#### МАЗУРКА ИЗ СУХОФРУКТОВ

*500 г разных сухофруктов, 200 г изюма, 5 яиц, 100 г муки, 150 г сахара.*

Замочить сухофрукты в горячей воде, чтобы они разбухли. Затем хорошо осушить их и очистить от косточек, разрезать на узкие длинные полоски и смешать с изюмом.

Яйца взбить с сахаром в пену, поставив посуду в горячую воду. В эту пену вложить фрукты и муку. Хорошо перемешать, выложить тесто слоем толщиной 1—1,5 см на противень, выстланный смазанной маслом пергаментной бумагой, и выпекать 30—40 минут в легком жару.

#### ПИРОГ НА СМЕТАНЕ

*1 стакан сметаны, 2 желтка, 50 г топленого масла, 250 г сахара, 1/2 палочки ванили, 500—600 г муки, немного соли, 1 чайная ложка разрыхляющего порошка, 1 кг яблок или 0,5 кг повидла.*

Желтки и 2 ст. ложки сахара растереть добела. Добавить сметану, остальной сахар, топленое масло, ваниль и все перемешать. Добавить муку, смешанную с разрыхляющим порошком, и замесить тесто. Для охлаждения поставить тесто на 1 час в холодное место. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, уложить на противень и положить сверху дольки свежих яблок или помазать фруктовым повидлом. Сверху покрыть другим пластом или решеткой, сделанной из

этого же теста. Выпекать в течение 40 минут в умеренном жару.

#### ПИРОГ МОРКОВНЫЙ

*400 г моркови, 400 г сахара, 2 желтка, 1 белок, 75 г масла, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 1 чайная ложка молотого аниса, 1 чайная корица, 1/2 чайной ложки гвоздики и столько муки, чтобы получилась тесто, как для картофельных оладий.*

Очищенную и натертую на терке морковь засыпать сахаром и оставить, пока сахар не растает. Затем добавить яйца, растопленное масло, пряности и хорошо растереть. Потом положить муку с разрыхляющим порошком и перемешать. Выложить тесто на противень слоем толщиной 1,5 см, выпекать 40 минут в умеренном жару. Вынув пирог из печи, посыпать его сверху сахарной пудрой.

#### ВАТРУШКА

*500 г муки, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 200 г масла, 100 г сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны.*

*Для прослойки: 700 г творога, 3 желтка, 100 г сахара, 50 г масла, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г изюма.*

Растереть масло добела. Отдельно растереть яйца с сахаром и смешать их с маслом и сметаной. Добавить муку с разрыхляющим порошком, быстро замесить в холодном помещении тесто, накрыть его салфеткой и оставить на 1 час, чтобы оно застыло.

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> теста раскатать в пласт толщиной 0,5 см, выложить на лист и выпекать в печи до тех пор, пока поверхность теста не пожелтеет. <sup>1</sup>/<sub>4</sub> часть теста оставить для отделки.

Подготовить творожную массу. Желтки растереть с сахаром и маслом. Творог отдельно протереть через сито, чтобы не осталось никаких комков. Затем смешать творог с желтками и хорошо растереть, под конец добавить изюм и ванильный сахар.

Когда тесто запечется, быстро намазать его творожной массой, слоем не толще 5—6 мм. Верх отделать решеткой из оставленного теста, смазать яйцом и выпекать еще 20—30 минут в хорошем жару.

Пирог разрезать, когда он остынет.

#### ПИРОГ ОБСЫПАННЫЙ

*4 желтка, 250 г сахара, 4 ст. ложки сметаны, 125 г масла или маргарина, 600 г муки, 1 чайная ложка соды, ванильный сахар.*

Желтки растереть с сахаром добела. Отдельно растереть масло. Положить все в одну миску, добавить сметану, ванильный сахар и смешенную с разрыхлителем муку. В прохладном помещении быстро замесить тесто, чтобы от теплоты руки не успевало растаять масло. Тесто охладить.

Перед выпечкой  $\frac{2}{3}$  теста раскатать в пласт толщиной 1 см и уложить на противень. Оставшееся тесто прямо над противнем (распределяя равномерно) натереть на терке для свеклы. Можно также ножом порубить тесто на доске или просто крошить его пальцами. Поверхность приготовленного изделия должна выглядеть как посыпанная продолговатыми хлопьями теста.

#### МАЗУРКА ШОКОЛАДНАЯ

200 г масла, 150 г муки, 5 яиц, 50 — 80 г картофельного крахмала, 250 г сахара, 30 г какао или 50 г шоколада, 1 чайная ложка разрыхляющего порошка.

Масло растереть добела с сахарной пудрой, добавить какао или растертый шоколад и продолжать растирать. Затем, растирая, прибавлять по одному желтку, по одной столовой ложке муки и понемногу крахмала. Положив все яйца и хорошо растерев массу, всыпать остальную муку и крахмал, смешенные с разрыхлителем. Под конец добавить взбитые белки. Осторожно перемешать и выложить на подготовленный противень слоем толщиной 1 см.

Выпекать в умеренном жару 30—40 минут.

#### ПИРОГ ИЗ ВАРЕННЫХ ЖЕЛТКОВ

12 яиц,  $\frac{1}{2}$  стакана растопленного масла, 150 г муки, 1 лимон, 200 г сахара, 1—2 вафли.

10 яиц сварить вкрутую, вынуть желтки и протереть через сито. Затем хорошо растереть их с сахарной пудрой и лимонным соком. Продолжая растирать, в желтки добавить по одному оставшиеся 2 сырых яйца и понемногу подливать остывшее растопленное масло. Затем, продолжая сильно растирать, добавить по частям муку и лимонную цедру. Пышность этого пирога зависит от количества воздуха, попавшего в тесто во время растирания.

Противень выложить вафлями, на которые уложить приготовленное тесто. Выпекать 30 минут в легком жару.

#### ПИРОГ СО СВЕЖИМИ ЯБЛОКАМИ

300 г муки, 100 г сахарного песка, 100 г масла, 1 2 ст. ложки сме-

таны, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхляющего порошка.

Для начинки: 800 г яблок, 1 чайная ложка корицы, 50 г сахара, 50 г масла.

Из муки, сахара, масла, яиц, сметаны и разрыхлителя замесить в прохладном помещении тесто. Накрывать тесто салфеткой и оставить в холодном помещении, чтобы оно застыло.

Тем временем приготовить массу для начинки. Очищенные от кожуры и сердцевинки яблоки положить в слегка подсоленную воду, чтобы они не потемнели. Затем разрезать их на небольшие кусочки и тушить до размягчения в кастрюле вместе с маслом, сахаром и пряностями.

$\frac{2}{3}$  теста раскатать в пласт толщиной 0,5 см, уложить на лист и выпекать около 30 минут. Выбрать из печи, быстро намазать сверху подготовленными яблоками, а из оставленного теста сделать тонкие полоски (нарезать их зубчатым колесиком из тонко раскатанного теста) и переплести в виде решетки над яблоками. Решетку смазать яблочом, а в каждый промежуток между полосками положить по маленькому кусочку масла. Затем выпекать еще 15—20 минут.

#### ПИРОГ С ПРОСЛОЙКОЙ

200 г масла, 800 г муки, 3 яйца, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 1 пакетик ванильного сахара,  $1\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры, 500 г мармелада.

Из всех указанных в рецептуре продуктов (кроме мармелада) замесить тесто, накрыть его салфеткой и дать застыть. Затем разделить тесто на 2 части. Половину теста крошить на противень, выстланный пергаментной бумагой, намазать мармеладом, а сверху таким же образом раскрошить вторую половину теста. Выпекать в хорошем жару 40—50 минут. Выпеченный пирог обсыпать сахарной пудрой.

#### ПИРОГ С МАКОМ

300 г масла, 120 г сахара, 600 г муки, 2 желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка соды.

Для маковой массы: 200 г мака, 250 г сахара, 100 г коринок или черники, 4 стакана молока.

Масло растереть добела, добавить в него сахар, желтки, ванильный сахар и продолжать растирать до образования пышной массы. Под конец всыпать смешанную с содой муку и замесить. Из  $\frac{3}{4}$  теста

раскатать пласт толщиной 0,5 см и покрыть им не только дно противня, но и его края на высоту 1 см. Выпечь почти до готовности в умеренном жару.

Мак ошпарить кипятком и тщательно промыть. Затем залить его молоком, добавить сахар и, помешивая, варить до тех пор, пока ложка массы, выложенной на тарелку, не станет застывать. Тогда добавить коришки или чернику. Теплую маковую массу выложить на запеченное тесто. Сверху украсить решеткой из полосок, вырезанных зубчатым колесиком из оставленной части теста. Решетку смазать яйцом. Все это необходимо делать очень быстро, чтобы тесто не успело остыть. Затем пирог снова поставить в печь. Когда решетка зарумянится, пирог готов. Пирог снять с противня, когда он совсем остынет.

### КЕКСЫ

Кексы — изделия из жирного, сладкого теста. Для разрыхления их употребляется сода или аммоний. Кексы выпекают в специальных формах.

Красивый вид и качество кекса зависят от количества воздуха, попавшего в тесто в процессе изготовления. Поэтому тесто всегда следует хорошо растереть и при введении в него взбитых белков осторожно перемешать. Форму необходимо выстлать пергаментной бумагой, которую следует хорошо смазать жиром и посыпать белыми сухарями. Выложив тесто в форму, заостренной лучинкой сверху делают надрез, чтобы при выпечке трещина образовалась именно в этом месте. При выпечке следует поддерживать постоянную температуру и кекс не трогать, так как тяжелое жидковатое тесто от малейшего сотрясения, особенно в начале выпечки, спадается. Хорошо выпеченный кекс должен быть темно-золотистого цвета, с продольной трещиной, жирный и сочный. Перепеченный кекс бывает сухим и горьким, особенно если он выпекается с фруктами.

Выпеченному кексу дают остыть в форме. Затем надо перевернуть форму боком и выложить кекс на мягкую подстилку. С совершенно остывшего кекса следует снять бумагу и посыпать его сахарной пудрой. Перед подачей к столу кекс положить на доску, очень острым ножом отрезать только 2—3 ломтика и аккуратно положить их вместе с остальным кексом на блюдо.

Все кексы можно выпекать в «чудо»-печи.

### КЕКС ОБЫКНОВЕННЫЙ

*300 г муки, 100 г картофельного крахмала,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма, 100 г масла, 125 г сахара, 5 яиц, 1 чайная ложка соды.*

Желтки растереть с сахаром, прибавить картофельную муку, растертое добела масло, часть муки, промытый и осушенный изюм. Тщательно вымешать, ввести взбитые белки и остальную муку, смешенную с содой. Тесто осторожно перемешать и выложить в форму для кекса, заполняя ее не более чем на  $\frac{2}{3}$  высоты. Выпекать в умеренном жару около 1 часа.

Дать остыть в форме, затем боком опрокинуть на мягкую подстилку.

### КЕКС С ФРУКТАМИ

*300 г масла, 4 яйца, 2 желтка, 350 г сахара, 1 лимон, 300 г пшеничной муки, 100 г картофельного крахмала, 100 г слив, 100 г изюма, 100 г коришки или сушеной черники,  $\frac{1}{2}$  пакетика разрыхляющего порошка.*

Растереть масло добела, затем добавлять в него по 1 желтку, всыпать по 1 ложке сахара и продолжать растереть. Хорошо растерев один желток, добавить второй и т. д., пока не будут положены все желтки и сахар. Под конец отжать в тесто лимонный сок, добавить лимонную цедру и растереть. В растертую массу положить подготовленные фрукты и крахмал. В самом конце добавить взбитые белки и муку с разрыхлителем. Осторожно перемешать, выложить в форму и выпекать от 60 до 80 минут.

### КЕКС МРАМОРНЫЙ

*200 г масла, 150 г сахара, 4 яйца, 500 г муки, 250 г простокваши, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 2 ст. ложки какао.*

Масло растереть добела. Добавлять в него по 1 желтку, по 1 ложке сахара, по 1 ложке муки, смешанной с разрыхляющим порошком; при этом растереть каждый желток, пока не перестанут ощущаться кристаллики сахара. Вложив таким образом все желтки, сахар и муку с разрыхлителем, добавить хорошо взбитую простоквашу и перемешать. Тесто разделить на две части. В одну половину теста всыпать какао и ввести половину взбитых белков, во вторую — только взбитые белки. Светлое и темное тесто класть в форму слоями. Верхний слой должен быть светлым. Выпекать в течение 45—60 минут.

Выпеченный кекс остудить в форме и, вынув его, посыпать сахарной пудрой. Кекс не жирный, и поэтому он быстро черствеет.

### КЕКС БИСКВИТНЫЙ

5 яиц, 225 г сахарной пудры,  $\frac{1}{2}$  лимона, 2 ст. ложки картофельно-го крахмала, 2 ст. ложки крупчатки.

Желтки с сахаром растереть добела. В массу отжать лимонный сок и добавить лимонную цедру и крахмал. Взбить белки и вместе с мукой ввести в растертые желтки. Осторожно перемешать, выложить в форму для кекса и выпекать в течение 40 минут в легком жару.

Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

### ПЕЧЕНЬЯ И ПИРОЖНЫЕ

Кроме пирогов и кексов, химики употребляют при изготовлении различных сортов печенья. Основное сырье для этих изделий — мука, сахар, жир. Мука должна быть высшего качества, сахар — в виде пудры, а масло и маргарин — свежими, высшего сорта. Количество химикатов зависит от того, сколько в тесте положено жира. На 500 г муки берется 1 пакетик разрыхляющего порошка или же 5 г соды или аммония.

Почти каждое печенье следует выпекать в хорошем жару 10—15 минут. Печенье должно быть хорошо и равномерно пропечено. Оно должно быть непригоревшим, иметь хороший вкус, запах и красивый вид. Хорошее печенье рассыпчато, с равномерными порами, без пустот и вздутий.

Его нельзя выпекать одновременно с изделиями, содержащими много влаги, так как печенье впитывает влагу и теряет свою рассыпчатость.

### КЕКСИКИ

500 г муки, 200 г масла или маргарина, 150 г сахарной пудры, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца.

Замесить из всех продуктов тесто и вынести на холод, чтобы оно остыло. Затем раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, вырезать печенье разной формы, сверху смазать желтком и посыпать крупным сахарным песком. Выпекать, пока печенье не зарумянится.

### ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ВАРЕННЫХ ЖЕЛТКОВ

200 г масла, 5 вареных желтков, 1 сырое яйцо, 100 сахарной пудры, 250 г муки, 1 пакетик ванильного сахара,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки разрыхляющего порошка.

Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито и положить в растертое добела масло. Добавить сырое яйцо, всыпать сахарную пудру, ванильный сахар, муку, смешенную с разрыхлителем. Хорошо вымесить. Затем раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, маленькой формочкой вырезать полумесяцы, смазать их яйцом и выпекать в легком жару, пока они не зарумянятся. Это печенье очень рассыпчатое и вкусное.

### ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

200 г масла, 200 г сахарной пудры, 6 желтков, 500 г муки, цедра от 1 лимона.

Масло растереть добела. Отдельно растереть желтки с сахарной пудрой. Все перемешать, добавить муку и лимонную цедру. Тесто хорошо вымесить и вынести в холодное место. Затем пропустить тесто через мясорубку, надевая на нее разные формочки для нарезания печенья. Выпекать в умеренном жару, пока печенье не зарумянится.

### ПАЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ

500 г муки, 250 г сахара, 250 г масла, 1 желток, цедра от 1 лимона.

Для обсыпки:  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы, 100 г орехов, 50 г крупного сахарного песка.

Замесить из всех продуктов тесто и вынести его в холодное место. Затем пропустить через мясорубку, надев на нее специальную формочку, и приготовить печенье в виде палочек. Посыпать порубленными орехами, сахаром с корицей и выпекать в умеренном жару.

### КОРЖИКИ РАССЫПАЧТЫЕ

250 г пшеничной муки, 250 г картофельного крахмала, 250 г сахарной пудры, 250 г масла, 2 желтка, 1 белок (взбитый), цедра от 1 лимона. Если мука очень сухая, надо добавить 2—3 ст. ложки молока.

Замесить тесто из всех продуктов, указанных в рецептуре. Раскатать в слой толщиной 2—3 мм, стаканчиком вырезать круглые коржики. Перед выпечкой смазать яйцом и посыпать крошками. Выпекать, пока коржики не зарумянятся.

### ПИРАМИДКИ

400 г муки, 300 г масла, 100 г орехов (без скорлупы), 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхляющего порошка.

Для прослойки: 200 г мармелада.  
Орехи мелко порубить или смолоть, добавить все продукты и замесить тесто. Вынести тесто в холодное место, чтобы оно застыло. Затем раскатать в слой толщиной 2—3 мм. Взять круглые формочки трех размеров (например: стакан, стаканчик и рюмку), вырезать одинаковое количество печенья всех размеров. Положить на смазанный маслом лист и выпекать, пока не зарумянятся. Выпеченное печенье помазать мармеладом и положить пирамидкой друг на друга по три печенья разных размеров. Верхнее, самое меньшее, печенье украсить ягодой — вишней, половиной райского яблочка или малиной.

#### ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНОЕ

250 г сахарной пудры, 200 г масла, 500 — 700 г муки, 3 яйца, 1 желток,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны,  $\frac{1}{2}$  пакетика разрыхляющего порошка, 1 пакетик ванильного сахара.

В растертое добела масло добавить сахарную пудру, яйца, желток, муку, сметану, разрыхлитель, ванильный сахар и хорошо вымесить. Тесто лучше приготовить с вечера. За ночь оно охлаждается и застывает.

Перед выпечкой тесто раскатать и вырезать печенье разной формы. Выпекать в умеренном жару.

#### ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ (НЕСЛАДКОЕ)

500 г муки, 2 белка, 70 г сахарной пудры, 250 г масла или маргарина.

Для посыпки: 25 г крупного сахарного песка, 1 чайная ложка корицы.

Для смазки: 1 яйцо.

Муку, белки, масло и сахарную пудру замесить. Тесто вынести в холодное место, чтобы оно застыло. Раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, вырезать печенье разной формы. Перед выпечкой смазать яйцом, посыпать сахаром с корицей.

#### ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ

350 г сахарной пудры, 350 г муки, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Из всех продуктов, указанных в рецептуре, хорошо замесить тесто. Затем раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, вырезать стаканом круглое печенье. Положить на смазанный маслом лист и выпечь. Вынуть из печи и сразу снять печенье с листа, осторожно подсовывая под него нож.

#### ХВОРОСТ

Хворост — рассыпчатое печенье, жаренное в большом количестве жира. Лучше всего жарить хворост в свином сале, но можно также свиное сало употреблять пополам с бараньим жиром или с подсолнечным маслом.

Основные продукты для хвороста — мука, яйца и сметана.

Из всех указанных в рецептуре продуктов замесить тесто и бить его скалкой, загибая края теста внутрь, до образования в нем пузырьков. Затем вынести тесто в холодное место и дать застыть. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, разрезать колесиком на полоски длиной 10—15 см и шириной 2—3 см. В каждой полоске сделать посередине разрез и продеть в него петлей один конец полоски.

Вскипятить жир в невысокой широкой кастрюле. Чтобы хворост не пропитался жиром, надо, сняв кипящий жир с огня, добавить в него 1 ложку водки или же положить пару ломтиков сырого картофеля (жир начинает бурно кипеть). Когда кипение приостановится, жир снова поставить на огонь и дать закипеть, так как хворост следует погружать только в кипящий жир. Если погруженный хворост, шипя, всплывает вверх, то это значит, что жир достаточно нагрет. Когда от жаренья зарумянится одна сторона, хворост переворачивают вилкой на другую сторону и кончают жарить. Готовый хворост надо вынуть шумовкой на сито и дать стечь жиру. Когда хворост остынет, посыпать его сахарной пудрой с ванилью.

#### ХВОРОСТ ОБЫКНОВЕННЫЙ

**I рецепт:** 25—50 г ванильного сахара, 25 г масла, 3 яйца, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка спирта, 300 г муки.

**II рецепт:** 1 стакан сметаны, 3 желтка, 1 ст. ложка спирта, 30 г сахарной пудры, 300—400 г муки.

Тесто приготовить и варить, как указано выше.

#### ХВОРОСТ РАССЫПАТЫЙ

**I рецепт:** 250 г муки, 50 г масла, 3 желтка, 1 яйцо, 15 г сахара, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка рома.

**II рецепт:** 2 яйца, 3 желтка, 50 г масла, 50 г сахарной пудры, 50 г спирта, около 300 г муки.

Тесто приготовить и жарить хворост так же, как указано выше.

## ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЖИРНОГО ТЕСТА

Изделия из жирного теста, основным продуктом для которых является масло или хороший столовый маргарин, подразделяются на: рассыпчатые, слоеные и заварные.

В отличие от дрожжевого теста эти виды теста приготавливаются в прохладном (не теплее 17°C) помещении из охлажденных продуктов. Тесто необходимо месить быстро, чтобы жир не успел растаять от теплоты рук. Перед выпечкой тесто обязательно надо охладить. Жирное тесто не рекомендуется выпекать вместе с изделиями из другого вида теста, так как при выпечке оно быстро впитывает в себя влагу и становится мягким. Изделия из жирного теста выпекаются в хорошем жару (200—240°C).

Степень рассыпчатости изделия зависит от качества жира. Поэтому как для рассыпчатого, так и для слоеного теста употребляется масло или маргарин только высшего сорта.

### ИЗДЕЛИЯ ИЗ РАССЫПАЧАТОГО ТЕСТА

Для этих изделий тесто готовится различными способами, однако основу их составляют 3 части муки, 2 части жира и 1 часть сахара. При высокой температуре жир разрыхляет тесто, поэтому ни разрыхлителя, ни дрожжей для этого теста не нужно.

Масса, замешанная на жиру, не тягуча, а рассыпчатая. Для того, чтобы придать рассыпчатому тесту тягучесть (чтобы его можно было раскатать), добавляют яйца, молоко или воду.

Сахар употребляется только в виде пудры, так как от сахарного песка тесто становится твердым и, кроме того, он неравномерно распределяется в тесте.

Рассыпчатое тесто можно приготовить проще и быстрее, чем тесто других сортов: его замешивают на кухонной доске или в миске сразу из всех указанных в рецептуре продуктов. Затем тесту придают вид четырехугольной плитки, дают застыть и раскатывают от центра во все стороны. Тесто разделяют по указанному в рецептуре способу.

Таким же образом изготавливается полурассыпчатое тесто, для которого берут половинное количество масла или маргарина.

Из рассыпчатого и полурассыпчатого теста изготавливается разное печенье, пироги, торты, пирожные, всевозможные добавки к супам и пр.

Выпеченные изделия могут довольно долго сохраняться, причем вкус их не изменяется, если их держат в сухом месте и в закрытой посуде.

### МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

*200 г масла, 100 г сахара, 400 г муки, 100 г миндаля, 3 яйца, 50 г миндаля для посыпки.*

Очищенный миндаль пропустить через мясорубку и растереть с маслом. Затем добавить 2 яйца, 1 желток, всыпать сахар и растирать, пока не разотрется сахар и масса станет пышной. Тогда добавить муку, замесить тесто и раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Формочками вырезать печенье в виде звездочек. Середину вырезать рюмочкой, чтобы придать печенье вид кольца. Уложить на лист, смазать яичным белком и посыпать рубленым миндалем. Выпекать, пока печенье не зарумянится.

### ПЕЧЕНЬЕ НА СМЕТАНЕ

*300 г масла, 1 стакан сметаны, 100 г сахарной пудры, 500 г муки, ваниль, 100 г крупного сахарного песка, 100 г орехов или миндаля, 1 желток.*

Перед приготовлением теста масло необходимо хорошо охладить. Все указанные в рецептуре продукты быстро замесить в холодном помещении, чтобы масло как можно меньше таяло от теплоты рук. Затем накрыть тесто салфеткой и оставить на 1 час в холодном помещении, чтобы оно застыло. Перед выпечкой раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. нарезать формочкой или рюмочкой кружки, смазать желтком и обильно посыпать крупным сахарным песком и порубленными орехами или миндалем. Выпекать в хорошем жару.

### КОРЖИКИ РАССЫПАЧАТЫЕ

*250 г масла, 250 г сахарной пудры, 2 яйца, 2-3 ст. ложки сметаны, 250 г пшеничной муки, 250 г картофельного крахмала, цедра от 1 лимона.*

*Для смазки: 1 яйцо.*

Желтки растереть с сахаром, масло растереть отдельно. Затем все продукты положить в миску, быстро замесить руками тесто и оставить в холодном помещении на 1 час, чтобы оно застыло. Перед выпечкой раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Рюмкой вырезать кружки, смазать сверху яйцом и выпекать в течение 15—20 минут.



### ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

250 г муки, 125 г маргарина, 35 г сахарной пудры, 1 белок.

Для посыпки: 25 г крупного сахарного песка, 1 г толченой корицы, 1 яйцо для смазывания.

Из муки, белка, маргарина и сахарной пудры замесить тесто и охладить его, чтобы тесто набухло. Затем раскатать в пласт толщиной 3—4 мм и вырезать печенье различной формы. Сверху смазать яйцом и посыпать сахаром с корицей. Выпекать, пока не зарумянится. С листа печенье снять остывшим, так как тогда оно меньше крошится.

### ПЕЧЕНЬЕ МАСЛЯНОЕ

500 г муки, 200 г масла, 100 г сахарной пудры, 2 яйца, 100 г миндаля.

Для смазки: 1 яйцо.

Масло с сахарной пудрой растереть добела. Добавить яйца и муку, замесить тесто и раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Маленьким стаканчиком или круглой формочкой вырезать небольшие лепешки. Перед выпечкой смазать яйцом и посыпать порубленным миндалем или орехами. Выпекать в умеренном жару.

### ПИРОГ НА СМЕТАНЕ

2 стакана сметаны, 2 желтка, 50 г масла, 225 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, немного соли и около 500 г муки, 1 чайная ложка соды.

Для прослойки: 1 кг яблок или 0,5 кг фруктового повидла.

Для смазки: 1 яйцо.

Положить в миску охлажденную сметану, сахарную пудру, желтки, масло, ванильный сахар, муку, соль, соду и замесить тесто (муки сыпать столько, чтобы тесто можно было раскатать).

Через час раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и уложить на подогретый противень. Перед выпечкой тесто покрыть слоем фруктового повидла или обложить дольками яблок. Сверху сделать решетку из этого же теста и обязательно смазать ее яйцом. Выпекать в хорошем жару в течение 25—35 минут (пока тесто не отстанет от краев противня).

### ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ

400 г муки, 400 г масла, 400 г сахарной пудры, 4 яйца, ваниль и лимонная цедра.

Масло растереть добела, добавлять по одному яйцу, приблизительно по 100 г муки, по столько же сахарной пудры и все время растирать, пока не будут положены все указанные в рецептуре продукты. Это продолжается около 1 часа 30 минут.

Под конец добавить ваниль и лимонную цедру. Хорошо размешанное тесто выложить на противень, покрытый пергаментной бумагой, и выпекать в хорошем жару. Дать выпеченному изделию остыть на противне, так как при снятии его горячим оно может рассыпаться. Сняв пирог с противня, его поверхность можно посыпать сахарной пудрой или намазать каким-либо вареньем.

### ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ

100 г масла, 5 яиц, 200 г сахарной пудры, 100 г картофельного крахмала, 100 г муки, ваниль.

Масло растереть до густоты сметаны. Затем постепенно добавлять по одному желтку, по одной ложке сахарной пудры, немного крахмала и продолжать растирать в течение 10—15 минут. После того, как положен весь сахар и крахмал, взбить белки и ввести их вместе с мукой и ванилью. Противень выстлать бумагой и выложить на него тесто слоем толщиной 1 см. Выпекать в умеренном жару. Выпеченный пирог посыпать сахарной пудрой или украсить кремом.

### ЯБЛОКИ В «ПЛАТОЧКАХ»

700 г яблок средней величины, 100 г густого клубничного или малинового варенья, 50 г масла, 100 г сахарной пудры, 2 желтка, 2 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка рама или коньяка, 250 г муки, 1 яйцо для смазки.

Яблоки очистить, вынуть из них сердцевину с семенами, заполнить густым вареньем.

Муку высыпать на доску, сделать посередине углубление, положить в него разрезанное на кусочки масло, добавить сливки, сахарную пудру, ром и желтки. Сухой рукой быстро замесить тесто и вынести его хотя бы на час на холод.

Перед выпечкой раскатать тесто в пласт толщиной 4—5 мм и разрезать его на квадратные куски. На каждый квадратик положить по яблоку, края теста загнуть и зажать вместе над яблоком. Смазать сверху яйцом и выпекать в хорошем жару в течение 30—40 минут.

Выпеченные изделия осторожно снять широким ножом с листа, посыпать сахарной пудрой и положить на тарелку.

### ТОРТ РАССЫПЧАТЫЙ

250 г масла, 6–8 яиц, 150 г сахарной пудры, 450 г муки, 20 шт. горького миндаля.

Миндаль очистить и пропустить через мясорубку. Затем все указанные в рецептуре продукты положить в миску или на доску и в холодном помещении быстро замесить тесто. Через полчаса разделить застывшее тесто на 3 части. Каждую часть раскатать, придать ей круглую форму, наколоть вилкой и выпечь на листе или в форме для торта. При выпечке тесто стягивается; поэтому, желая получить торт определенной величины, тесто надо раскатать до большего размера.

Остывшие лепешки толсто смазать кофейным кремом (7). Сверху смазать тем же кремом или покрыть глазурью и отделать.

### ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ

400 г масла, 10 яиц, 9 белков, 400 г картофельного крахмала, 400 г сахарной пудры, ваниль, лимонная цедра и несколько капель арака.

В холодном помещении растереть масло до густоты сметаны. Затем добавлять в него по одному желтку, всыпать по ложке сахарной пудры, по ложке крахмала и растирать до тех пор, пока не будут положены все желтки, весь сахар и крахмал. Это продолжается около 1½ часа. Под конец добавить все пряности, ввести взбитые белки, выложить в форму для торта и выпекать в хорошем жару около 1 часа (форму для торта выстлать пергаментной бумагой, смазать бумагу жиром и посыпать мукой). После охлаждения разрезать торт острым ножом на 3 круга и прослоить жирным кремом (3).

### ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Это тесто еще жирнее, чем рассыпчатое, так как в него кладется почти столько же масла или столового маргарина, как и муки. Продукты должны быть высокого качества: мука — сухой, содержащей около 40 процентов клейковины, масло — без казеина, неводнянистое (не более 16 процентов воды) или столовый маргарин. Сахара кладется очень мало; поэтому добавлять соль следует строго придерживаясь рецептуры (на 100 г муки не более 1 г), так как она оказывает влияние не только на вкус изделий, но и на их слоистость. Изделия с достаточным количеством соли имеют тонкую, равномерную раскладку. Лимонная, уксусная и молочная кислоты также содействуют образованию красивой

раскладки. Кислота добавляется в количестве 0,15—0,2 г на 100 г муки. От чрезмерного количества кислоты изделия получаются невкусными и некрасивыми.

Слоеное тесто готовят в прохладном помещении при температуре не выше 15—17°C тепла. При приготовлении теста в еще более холодном помещении масло слишком затвердевает и при раскатывании разрывает слой теста. В слишком теплой комнате масло размягчается, впитывается в тесто и делает его менее эластичным; изделия из такого теста получаются некрасивыми, мало прослоенными.

При изготовлении теста 5—10 процентов указанной в рецептуре муки оставляют для смешивания с маслом и 5—6 процентов — для посыпки доски, на которой раскатывают тесто. Из остальной муки, воды, в которой растворяют соль, яйца и кислоты (если указано в рецептуре) замешивают тесто и оставляют в холодном помещении на 30 минут, чтобы тесто застыло, так как тогда оно лучше раскатывается.

Готовое тесто кладут на посыпанную мукой доску и раскатывают в четырехугольный пласт толщиной 1 см. Края пласта должны быть несколько тоньше.

На середину пласта кладут жир, подготовленный следующим образом. Масло или маргарин разминают, отжимают из него воду, затем вмешивают с оставленной частью муки и придают ему прямоугольную форму. Плитка масла или маргарина должна быть толщиной 2 см, а по величине — вдвое меньше пласта теста. На середину пласта кладут подготовленное вышеуказанным способом масло или маргарин, затем его накрывают свободными концами теста в виде конверта. Это тесто раскатывают скалкой на доске, посыпанной мукой. Тесто следует раскатывать осторожно (особенно в последний раз) во все стороны до образования прямоугольного пласта толщиной 1 см. Поверхность теста очищают щеткой от муки, затем края полученного пласта загибают внутрь так, чтобы они сошлись не на середине пласта, а ближе к одному из краев. Потом пласт еще раз складывают вдвое. Раскатанное тесто оставляют на 30 минут в холодном помещении для охлаждения, а затем снова раскатывают. Раскатанное таким образом 4 раза тесто уже можно использовать для различных изделий — пальчиков, пирожных, мазурок, тортов. Если тесто делается менее слоеным, то при выпечке вытекает масло и изделия получаются твердыми. При раскатывании более 4 раз слои становятся слишком тонкими, тесто рвется, и изделия слабо поднимаются. Пласт следует раскатать больших размеров, чем

лист для выпечки, так как при укладке на лист тесто стягивается.

Выпекать в хорошем жару (250—260°C) на слегка смоченных водой листах. Листы не следует передвигать или трясти.

До выпечки слоеное тесто можно разрезать только острым ножом, чтобы на месте разреза слои не склеивались. Приготовленные изделия нельзя мять.

Мелкие изделия смазывают сверху яйцом, не смачивая краев, так как это препятствует тесту подниматься. Если изделие посыпают сахаром, то его не следует смазывать яйцом, смешанным с водой, так как сахар в воде растворяется и это портит вид изделий. Все большие изделия из слоеного теста до выпечки обязательно надо наколоть вилкой, чтобы у выпеченных изделий получилась более ровная поверхность.

Изделие не удается, если оно выпечено из плохих продуктов, а также если их взято слишком много или слишком мало. Оно плохо получается, если тесто слишком интенсивно раскатывали, недостаточно охлаждали и выпекали в негорячей печи.

При приготовлении теста необходимо придерживаться следующих правил:

в тесто не должна попадать мука, которой посыпают доску при раскатывании;

при выпечке края теста необходимо обрезать, так как в противном случае изделие не поднимается;

при смазывании яйцом жидкость не должна стекать по краям, потому что она склеивает слои и препятствует тесту подниматься;

обрезки теста не следует месить; их надо положить друг на друга и раскатать.

#### ПАЛЬЧИКИ К ПИВУ

300 г муки, 200 г маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды, 2 г соли,  
1 яйцо для смазки.

1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка тмина для посыпки.

Приготовить слоеное тесто, как указано выше. В последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на полоски шириной 1 см, длиной 5 см. Смазать поверхность полосок яйцом и посыпать солью с тмином. Выпекать в хорошем жару. Пальчики подаются к пиву.

#### ПАЛЬЧИКИ СЛАДКИЕ

300 г муки, 200 г масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды, 1 г соли, ваниль-

ный сахар, 1 яйцо для смазки, 60 г крупного сахарного песка.

Приготовить слоеное тесто, как указано выше. В последний раз тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на полоски шириной 1 см, длиной 5 см. Смазать поверхность полосок яйцом и посыпать сахаром с ванилью. Выпекать в хорошем жару, пока они не зарумянятся.

Подаются к черному кофе и к чаю.

#### ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ

500 г муки, щепотка соли,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 2 ст. ложки уксуса (3%) или рама, 400 г масла, 50 г крупного сахарного песка.

Приготовить слоеное тесто, как указано выше, охладить его и формочками вырезать печенье разнообразной формы. Поверхность смазать яйцом и посыпать крупным сахарным песком. Выпекать в хорошем жару, пока печенье не зарумянится.

#### ПИРОЖНЫЕ

400 г муки, 400 г масла,  $\frac{3}{4}$  стакана воды, 2 г соли.

Для крема: 200 г сахарной пудры,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 25 г муки,  $\frac{1}{2}$  палочки ванили, 8 яиц.

Приготовить слоеное тесто, как указано выше. В последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2-3 мм, разрезать на 2 равные части и выпекать каждую из них в отдельности.

Ваниль с молоком вскипятить. Желтки взбить с сахаром и мукой и заварить их горячим молоком. Затем переложить все обратно в ту же кастрюлю и подогревать, помешивая, пока масса не станет густоты сметаны. Под конец взбить белки, ввести в массу и, помешивая, еще немного подогреть на плите.

После охлаждения выпеченных пластов один из них смазать кремом и покрыть вторым пластом. На поверхность нанести тонкий слой крема, обсыпать крошкой, затем посыпать сахарной пудрой. Потом острым ножом разрезать на отдельные пирожные шириной 5 см и длиной 10 см или же меньших размеров.

Вместо крема для начинки можно употреблять яблочный мармелад.

#### ПИРОЖНОЕ РУБЛЕННОЕ

400 г муки, 300 г масла, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 2 г соли.

Высыпать муку на доску, сделать посередине углубление, положить в

него масло, налить воду и выпустить яйцо. Острым ножом рубить тесто, пока не останется сухой муки. Затем обжечь тесто руками, охладить в холодном помещении и раскатать (не прижимая скалкой) в пласт толщиной 0,5 см. Рюмочкой или формочкой вырезать круглые лепешки; середину их прижать маленькой формочкой, однако не насквозь и середину не удалять. Смазать яйцом и выпекать в хорошем жару. Когда изделия выпекнутся, удалить их середину, оставив несколько нижних слоев. Образовавшееся углубление заполнить ореховой массой (11), вареньем или яблочным мармеладом.

#### ПИРОГ СОСЫБЫЙ

150 г масла, 375 г муки, 250 г сахарной пудры, 4 желтка, сок и цедра от 1-2 лимонов, 2 ст. ложки воды.

0,5 кг мармелада для начинки.

Приготовить рубленое тесто, как указано для рубленого пирожного. Дать тесту застыть в холодном помещении. Затем раскатать 2/3 теста, уложить в форму для пирога, наколоть вилкой и запечь. Вынуть из печи, покрыть слоем яблочного или другого фруктового мармелада, отделать полосками из оставленного теста, смазать их яйцом и выпекать до готовности.

#### ЯЗЫКИ СЛОЕНЫЕ

500 г муки, 250 г масла, 1 яйцо, 3 г соли, 1 ст. ложка уксуса (3%), 100 г крупного сахарного песка.

Приготовить слоеное тесто так же, как указано для рубленого пирожного. Дать тесту застыть в холодном помещении. Затем раскатать в пласт толщиной 5 мм и зубчатой формочкой вырезать пирожные в виде языков величиной 6х10 см. Доску хорошо посыпать крупным сахарным песком, уложить на нее языки и скалкой раскатать их в длину так, чтобы сахар врезался в тесто. Затем уложить языки на лист и выпекать в хорошем жару до тех пор, пока от жары сахар начнет таять, вследствие чего поверхность языков станет блестящей.

#### ТОРТ «НАПОЛЕОН»

700 г муки, 4 ст. ложки сметаны, 500 г масла, 7 г соли.

Для ванильного заварного крема: 500 г масла, 120 г муки, 350 г сахара, 1 стакан молока, 2 желтка, 1 пакетик ванильного сахара.

Высыпать муку на доску, сделать в ней углубление, налить туда сметану,

добавить масло и соль. Острым ножом рубить в холодном помещении тесто до тех пор, пока в нем не останется сухой муки. Приготовленное тесто обжечь руками, накрыть салфеткой, вынести на холод и дать тесту застыть. Затем разделить его на 3 части и из каждого куска раскатать круглую лепешку толщиной 7—8 мм. Осторожно уложить лепешки на слегка смоченный водой лист, наколоть поверхность вилкой и выпекать в хорошем жару до готовности.

#### ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварным это тесто называется потому, что его готовят горячим способом. Основное сырье — вода, мука, масло, яйца, сахар и соль.

Чтобы приготовить хорошие изделия из заварного теста, следует строго придерживаться рецептуры и правильно установить температуру печи.

Прежде всего в кастрюле вскипятить воду, положить в нее растопленное масло (без казеина), соль, сахар и просеянную муку. Массу помешивать деревянной ложкой и дать ей 2—4 минуты прокипеть, чтобы она пожелтела и начала отставать от краев кастрюли (из перегретого теста выделяется масло). Затем тесто охладить до 70°C и, растирая, добавлять по одному яйцу, которыми регулируется густота теста. Изделия из слишком густого теста плохо поднимаются, а из слишком жидкого расплываются, спадаются, имеют некрасивый вид. Для исправления жидкого теста к нему примешивают густое. Хорошее тесто должно быть таким, как густая сметана.

В приготовленное и охлажденное тесто, особенно в более жирное, иногда добавляют разрыхляющий порошок или аммоний, но обычно заварное тесто поднимается и без них. Рыхлость изделий из заварного теста зависит от количества воздуха, попавшего в него при размешивании.

Приготовленную и охлажденную массу немедленно перемешают посредством шприцевального (кондитерского) мешка или ложкой на смазанном маслом листе. Выпекают 18—20 минут в хорошем жару, а затем, когда изделия зарумянятся, — в более прохладной (открытой) печи до тех пор, пока они хорошо подсохнут. В середине выпеченных изделий обычно образуется пустота, которую заполняют сладким кремом из шприцевального мешка. Поверхность изделия посыпают сахарной пудрой или покрывают глазурью.

Заварное тесто для всех изделий готовят этим способом, но в тесто для изделий с мясной начинкой к прозрачному бульону не кладут сахара.

#### ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

$1\frac{1}{2}$  стакана воды, 400 г муки, 120 г масла, 8 яиц,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки аммония.

Для крема: 3 стакана сливок, 2 пакетика ванильного сахара, 150 г сахарной пудры.

Для посыпки: 75 г сахарной пудры.

Приготовленное, как указано выше, тесто из шприцевального мешка отсаживают в виде небольших булочек на смазанный маслом лист. С печенных и остывших изделий острым ножом надо срезать верхушку и из шприцевального мешка заполнить хорошо взбитым сливочным кремом, накрыть срезанной верхушкой и посыпать сахарной пудрой.

#### ПИРОЖНОЕ ВОЗДУШНОЕ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

$\frac{1}{2}$  стакана воды, 100 г масла, 140 г муки, 5 яиц, щепотка соли.

Для ванильного крема: 0,5 литра молока, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  палочки ванили, 120 г сахара, 2 ст. ложки муки, 100 г масла, 1 лимон, 500 г земляники.

Из продуктов, указанных в первой части рецептуры, приготовить заварное тесто. Ложкой или шприцевальным мешком отсадить на лист круглые пирожные и выпечь их. Когда изделия остынут, разрезать их пополам.

Отдельно вскипятить молоко с сахаром и ванилью, затем заварить им поджаренную на масле муку. Продолжать нагревать и хорошо перемешивать до образования густой массы. Затем снять с огня и растереть массу, постепенно добавляя в нее по 1 желтку, до образования пышной массы. Под конец добавить лимонную цедру и сок. Этим кремом заполнить пирожные, сверху отделать земляникой и посыпать сахарной пудрой

### ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

Бисквитное тесто употребляется для всевозможных тортов (кроме рассыпчатых и слоеных), пирожных и рулетов. Это тесто готовится

в основном из яиц, сахара, муки в следующей пропорции: на 1 яйцо — 30 г сахара, 25 г муки. В качестве добавлений кладут разные пряности, фрукты, орехи, миндаль, лимонный сок, кофе, какао. Название изделия чаще всего получает по основной добавке, как, например, хлебный, пряный, кофейный, шоколадный и ореховый торты.

Мука употребляется пшеничная, а для получения более сухого, рассыпчатого изделия ее смешивают с таким же количеством картофельного крахмала. Вместо муки можно использовать манную крупу, а также белые и черные сухари.

Сахар желательно употреблять в виде пудры или же мелкий кристаллический, так как при этом получаются более пышные изделия. При употреблении крупного кристаллического сахарного песка изделие, наоборот, получается в крупинках, ломкое.

Яйца должны быть очень свежие, так как желток старого яйца нельзя отделить от белка и последний не взбивается.

Бисквитное тесто готовится без разрыхляющих порошков и дрожжей. Оно поднимается на яйцах.

При растирании желтков и взбивании белков, а также при взбивании яиц горячим способом в тесто попадает много воздуха, который под действием высокой температуры при выпечке изделия разрыхляет его.

Для изготовления бисквитного теста пользуются двумя способами: холодным и горячим.

При приготовлении теста холодным способом очень важно тщательно отделить белок от желтка. Деревянной ложкой желтки растирают с сахаром до увеличения их объема приблизительно в 3 раза. При слишком долгом растирании желтков из них испаряется много воды и изделие получается твердым.

Белки (не взбитые) надо держать в холодном месте. Взбивают их венчиком, вилкой, спирально или специальной машинкой. Белки взбивают сначала медленно, а затем все более ускоряют темп. Хорошо взбитые белки становятся белого цвета, блестящими, упругими, их объем увеличивается в 4—5 раз, а пена пристает к венчику. Хорошо взбитые белки не выпадают из опрокинутой посуды. В недостаточно взбитых белках образуются крупные пузырьки воздуха, которые лопаются при размешивании теста, вследствие чего выпеченное изделие получается опавшим. В чрезмерно взбитых белках стенки воздушных пузырьков очень тонкие и лопаются при выпечке, так что и в этом случае изделие опадает.

Белки вводят в растертые желтки вместе с мукой или другими добавка-

ми. Еще лучше добавлять белки постепенно, осторожно перемешивая массу.

Можно также иначе приготовить бисквитное тесто холодным способом. Желтки растирают с частью (приблизительно 3/4 указанного в рецептуре) сахара. Когда кончат топиться печь, взбивают белки. Продолжая взбивание, добавляют остальной сахар (пудру). Белки с сахаром легче взбиваются, и их объем увеличивается в 4-5 раз. Затем белки с мукой (если указано, то и крахмал) постепенно вводят в желтки и перемешивают с ними. Приготовленное таким образом тесто может некоторое время постоять. Кроме того, при выпечке оно не боится сотрясения — не опадает.

Тесто выливают в форму, выстланную пергаментной бумагой, смазанной маслом и посыпанной мукой или белыми сухарями. Выпекать надо в умеренном жару.

Бисквитное тесто из 6 — 8 яиц выпекается за 20 минут.

« « «	8—12	« « «	30 «
« « «	12—15	« « «	40 «
« « «	15—20	« « «	50 «

Горячим способом чаще всего готовят жирные бисквиты, а также тесто при употреблении меланжа вместо яиц. Яйца (или меланж) с сахаром взбивают венчиком, поставив посуду в горячую воду. Когда масса согрется приблизительно до 50°C, посуду вынимают из миски с горячей водой и взбивают массу до тех пор, пока она не остынет приблизительно до 20°C. Затем посуду снова ставят в миску с горячей водой и продолжают взбивать. Это повторяют несколько раз. Для взбивания белков и растирания желтков нельзя пользоваться алюминиевой посудой, так как готовые изделия получаются темного цвета. Когда масса увеличится в объеме в 2—3 раза и станет пышной, в нее вводят все остальные добавки, вымешивают, а затем выпекают.

В течение первых 10—15 минут изделие, поставленное в печь, нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения пузырьки воздуха лопаются и изделие становится твердым.

Готовность изделия определяют, воткнув в него лучинку. Если вынутая лучинка осталась сухой, то изделие считается выпеченным. При нажатии пальцем хорошо выпеченное изделие сразу принимает прежний вид. Если же остается углубление, то изделие еще не выпеклось.

Вынутому из печи изделию следует дать остыть в форме. Затем проводят ножом по краям формы и изделие выкладывают на доску.

Подгоревшие места бисквита зачищают ножом или стирают теркой.

Крошки используют для посыпки поверхности торта и его боков.

#### ТОРТ БИСКВИТНЫЙ ОБЫКНОВЕННЫЙ

*10 яиц, 300 г сахара, 50 г картофельного крахмала, 100 г пшеничной муки, лимонная или апельсиновая цедра или же ванильный сахар.*

Белки тщательно отделить от желтков. Растирать последние с сахаром деревянной ложкой до образования пышной массы и увеличения объема в 2—3 раза. На это время белки следует поставить в холодное помещение и взбить их только перед выпечкой. В растертые желтки прежде всего положить пряности, затем ввести взбитые белки, постепенно досыпая муку, смешанную с крахмалом. Осторожно перемешать тесто, чтобы не смялись взбитые белки. Разлить тесто в 2 подготовленные формы для торта, разровнять поверхность и выпекать 30 минут в умеренном жару.

Тесто можно также приготовить горячим способом, как указано выше.

Этот бисквит можно комбинировать с хлебным, пряным, кофейным и другими бисквитами темного цвета.

#### ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ

*10 яиц, 300 г сахара, 50 г картофельного крахмала, 100 г пшеничной муки, цедра от 2 лимонов или апельсинов, сок от 1 лимона.*

Тесто приготовить так же, как указано для бисквита обыкновенного. Выпечь его на противне.

Когда бисквит остынет, разрезать его ниткой или ножом на 2 пласта. Один из пластов покрыть кофейным (7) или яичным (8) кремом или же ягодным мармеладом. Особенно хорошо пирожное с мармеладом из смородины. Сложить оба пласта, намазать сверху кремом и разрезать на пирожные любой величины. Сверху отделать тем же самым светлым кремом или кремом, окрашенным какао.

#### ТОРТ ЛИМОННЫЙ

*12 яиц, 2 лимона, 250 г сахара, 170 г крахмала.*

Яичные желтки растереть с сахаром. Перед выпечкой добавить в массу цедру и лимонный сок. Продолжать растирать еще 5—10 минут, затем ввести взбитые белки и крахмал.

Выпекать желательно в двух формах (можно и в одной) 25—30 минут в умеренном жару.

Остывший бисквит разрезать по горизонтали на 2 пласта и комбинировать их с хлебным или пряным бисквитом, прославив жирным кремом (3). Сверху покрыть шоколадной глазурью.

#### РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ

*10 желтков, 10—12 белков, 300 г сахара, 100 г тиеничной муки, 50 г картофельного крахмала, 20 капель ананасовой эссенции, 300 г фруктового повидла.*

Тесто приготовить так же, как указано для бисквита обыкновенного. Вылить на выстланный пергаментной бумагой противень, причем слой теста должен быть не толще 7 мм. Выпекать 30—40 минут в умеренном жару. Теплый бисквит выложить (опрокинув форму) на салфетку, нижнюю часть полить теплым сиропом, приправленным ананасовой эссенцией, затем покрыть поверхность фруктовым повидлом и, придерживая подложенной салфеткой, осторожно свернуть бисквит в виде рулета. Сверху обсыпать сахарной пудрой или же смазать белком или невареной шоколадной глазурью. Затем рулет следует обсушить. При подаче к столу разрезать на ломтики толщиной 1 см.

Если толщина выпеченного изделия окажется более 1 см, то прежде чем смазывать повидлом его следует разрезать ниткой или длинным тонким ножом на два слоя, а затем сворачивать каждый в отдельности.

Для рулета можно употреблять любое бисквитное тесто, заменив в нем часть муки или сухарей крахмалом. От добавления крахмала бисквит получается более эластичным и лучше сворачивается.

#### ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

*16 белков, 400 г сахара, 500 г обыкновенных орехов (со скорлупой), 2 3 ст. ложки белых сухарей.*

Вылущить орехи, подсушить их, затем потереть между ладонями, чтобы осыпалась коричневая пленка. Затем растолочь орехи в ступке, пока из них не выступит масло. Торт вкуснее, если употребляют два сорта орехов — обыкновенные и грецкие.

Белки взбить с сахаром, поставить посуду в миску с горячей водой. Когда масса согреется, вынуть посуду из воды и продолжать взбивать, пока масса не остынет. Тогда посуду снова ставят в горячую воду и продолжают взбивать. Так повторяют несколько раз. Когда белки увеличатся в объеме в 2—3 раза, дать им остыть. Затем положить в них растолченные орехи и белые сухари. Приготовленное тесто разлить в 2—3 формы для

торта одинаковой величины. Выпекать в легком жару 50—60 минут.

Прослоить можно повидлом или жирным кремом, или сливочным кремом (6). Этот торт можно комбинировать с бисквитами темного цвета и тортами из жирного теста.

#### ТОРТ АПЕЛЬСИННЫЙ

*300 г сахара, 2 апельсина, 1-2 стакана воды, 10 желтков, 7 белков, 50 г муки, 1 ст. ложка белых сухарей, 100 г миндаля.*

Апельсины отварить в воде, чтобы они стали мягкими. Затем снять корку. Апельсины протереть через сито, а корку пропустить через мясорубку. Добавить 100 г сахара и 1/2 стакана воды. Варить, помешивая, около 30 минут (до загустения массы). Снять с огня, выложить массу в миску и растереть деревянной ложкой, постепенно добавляя по одному желтку и по ложке сахара, пока не будут вложены все указанные продукты и масса станет пышной. Кончача растереть, ввести взбитые белки, муку, сухари и порубленный миндаль. Осторожно перемешать, выложить в форму и выпекать около 40 минут.

Апельсинный торт можно комбинировать с кофейным, шоколадный, хлебным и другими бисквитами темного цвета.

Для прослойки употребляют ванильный (2), масляный (4) или яичный (8) крем.

#### ТОРТ СМЕТАННЫЙ

*3 стакана хорошей сметаны, 250 г сахара, 12 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 1-1 1/2 стакана муки.*

Желтки растереть с сахаром. Сметану хорошо взбить и смешать с желтками. Перед выпечкой взбить белки в холодном помещении и, пересыпая мукой, ввести их в желтки. Осторожно перемешать, тесто выложить в форму для торта и выпекать в умеренном жару 30—40 минут.

Этот бисквит можно комбинировать с маковым, шоколадным и другими бисквитами темного цвета, прославив ананасовым (10) или жирным (3) кремом.

#### ТОРТ ОСОБЫЙ

*10 желтков, 14 белков, 400 г масла, 400 г сахара, 500 г муки, 1 пакетик ванильного сахара, 2—3 стакана молока или сливок.*

Масло растереть добела. Добавить в него один желток, всыпать ложку муки, сахара и растереть 10 минут, затем добавить второе яйцо,

снова всыпать по ложке муки и сахара и растирать столько же минут. Продолжать так до тех пор, пока не будут положены все указанные продукты. Под конец влить сливки, добавить ванильный сахар и взбитые белки. Осторожно перемешать. Тесто разлить в 6—7 форм и выпечь тонкие лепешки.

Когда лепешки остынут, смочить их белым вином или обыкновенным сиропом и прослоить торт ванильным кремом или джемом.

#### ТОРТ КОФЕЙНЫЙ

*6 желтков, 7 белков, 70 г масла, 140 г сахара, 150 г сладкого миндаля, 25 г пшеничной муки, 1 ст. ложка белых сухарей.*

*50 г натурального кофе, 50 г сахара, 1 рюмка крупника.*

Кофейный торт готовят горячим способом, взбивая желтки с белками и сахаром в посуде, поставленной в миску с горячей водой. Когда взбитые яйца остынут, добавить в них растопленное масло, молотый миндаль и сухари с мукой. Осторожно перемешать, тесто вылить в форму и выпекать 30 минут в умеренном жару.

Тем временем заварить кофе в 1 1/2 стакана кипятка, хорошо накрыть кастрюлю и поставить на огонь (но не дать закипеть) на 10—15 минут. Затем кофе процедить через густое сито. Накрывать кастрюлю, охладить, смешать кофе с крупником и добавить сахар. Этим сиропом хорошо пропитать бисквит, разрезанный на пласти, и прослоить кофейным кремом (7).

## КРЕМЫ И МАССЫ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ ТОРТОВ

### 1. КРЕМ ИЗ ЯГОДНОГО СОКА

*6 белков, 6 ст. ложек густого малинового или земляничного сока.*

Поставить посуду с белками в миску с горячей водой. Взбивать белки добела. Затем тонкой струйкой вливать нагретый ягодный сок в белки, не вынимая посуду из горячей воды, и продолжать взбивать до образования густой пены. После охлаждения употреблять крем для прослойки рулетов или жирных тортов.

### 2. КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ

*500 г масла, 130 г муки, 350 г сахара, 1 палочка ванили, неполный стакан молока, 2 желтка.*

Масло растопить и дать ему закипеть. Помешивая, всыпать в него

муку и некоторое время подогреть. Отдельно вскипятить молоко, добавить в него сахар и подогреть, пока сахар не растворится. Затем влить кипящее молоко в масло, продолжая хорошо растирать. Еще немного подогреть, массу снять с огня и, растирая все время деревянной ложкой, дать ей остыть. Затем добавлять по одному желтку и продолжать растирать до образования пышной массы. Приготовленный крем поставить на холод, чтобы он застыл.

Крем используется для торта «Наполеон», для пирожных из слоеного теста и пр.

### 3. КРЕМ ЖИРНЫЙ

*1 стакан сливок или молока, 2 стакана растопленного масла (без казеина), 2 желтка, 1 стакан сахара, цедра и сок от 1 лимона, 2 чайные ложки картофельного крахмала.*

Сливки вскипятить, добавить в них масло и снова дать закипеть.

Желтки растереть с сахаром, вложить лимонную цедру и картофельный крахмал. Кипящими сливками заварить желтки, влить обратно в кастрюлю и, помешивая, нагревать, пока масса не станет такой густой, как хорошая сметана. Снять с огня, влить лимонный сок и продолжать растирать на холоду, пока масса полностью застынет. Крем для отделки можно подкрасить какао или клюквенным соком.

### 4. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ

*400 г сахара, 500 г масла, 3 стакана молока, ванильная эссенция и немного коньяка.*

Масло растереть в пышную массу. Молоко с сахаром варить в кастрюле, помешивая, до тех пор, пока оно не станет таким густым, как стущенное молоко. Затем молоко охладить и постепенно класть в растертое масло, продолжая растирать, пока не получится пышная масса. Под конец влить коньяк и ванильную эссенцию.

### 5. КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

*100 г шоколада, 2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливок.*

Натертый шоколад положить в кастрюлю вместе с маслом, сахаром и сливками. Варить 5—10 минут, все время помешивая, чтобы масса не подгорела. Прослоить торт еще теплой массой. Этим кремом можно также смазать торт сверху.



## 6. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ (КАЙМАК)

**I способ:** 1 стакан сливок или молока, 225 г сахара, 1 палочка ванили.

**II способ:** 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана сливок, 400 г сахара, 100 г масла, 1 палочка ванили.

Все указанные в I рецептуре продукты положить в кастрюльку и варить, все время мешая деревянной ложкой, пока масса не станет такой густой, как хорошая сметана. Затем охладить и очень хорошо растереть до образования пышной массы. Если крем слишком густой, в него можно добавить немного сливок.

При приготовлении крема по II рецептуре все делают так же, но растертое масло кладут под конец растирания сваренной и охлажденной массы.

## 7. КРЕМ КОФЕЙНЫЙ

600 г масла, 400 г сахара, <sup>2</sup>/<sub>3</sub> стакана крепкого черного кофе (для его приготовления берут 50 г натурального кофе), 50 г какаоового масла.

Стаканом кипятка залить кофе. Хорошо накрыв кастрюльку, подогревая кофе еще 10—15 минут, но не дать закипеть. Затем процедить. В 2/3 стакана кофе всыпать сахар, варить до сгущения и охладить.

Масло растереть в миске до образования пышной массы. Затем, не переставая растирать, постепенно вливать охлажденный кофе, приготовленное вышеуказанным способом.

Под конец добавить растопленное какаоовое масло и продолжать растирать, чтобы образовалась однородная масса. Вынести на холод и дать застыть.

Этот крем можно использовать для прослойки торта или для отделки (при помощи шприцевого мешка) поверхности тортов и пирожных.

В случае отсутствия какаоового масла следует варить кофе с сахаром более продолжительное время, чтобы сироп получился почти такой густоты, как глазурь. Кроме того, в этот крем можно добавить чайную ложку картофельного крахмала. Крахмал следует предварительно развести холодным кофе, а потом заварить сиропом из кофе с сахаром.

## 8. КРЕМ ЯИЧНЫЙ, ИЛИ КАКАОВЫЙ

4 яйца, 300—400 г сахарной пудры, 350—400 г масла, ванильный сахар, 50 г какао.

Яйца с сахарной пудрой взбить, поставив посуду в миску с горячей водой. Когда масса согреется приблизительно до 50°C, вынуть посуду из воды и продолжать взбивать, пока масса не остынет до 20°C. Повторить это еще 2—3 раза. Когда масса станет густой и увеличится в объеме, охладить ее, не переставая взбивать. Затем добавить растертое добела масло (300 г), ванильный сахар и какао, предварительно разогретое с 100 г масла. Еще немного растереть крем, поставить на холод и дать застыть.

## 9. КРЕМ ИЗ ЖЕЛТКОВ

200 г сахара, 8 желтков, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> стакана молока, 20 г пшеничной муки, 200 г масла, 1 палочка ванили.

Желтки растереть с сахаром. 50 г масла вскипятить на сковороде, всыпать муку и поджарить до пожелтения. Затем развести муку молоком и нагревать. Когда молоко закипит, залить им растертые с сахаром желтки. Все влить обратно в кастрюлю и, помешивая деревянной ложкой, подогревать до загустения массы. Затем охладить, в остуженную массу положить растертое масло (150 г) и продолжать растирать, чтобы масса хорошо перемешалась. Готовый крем охладить.

Крем можно подкрасить какао.

## 10. КРЕМ АНАНАСОВЫЙ

1 пачка ананасового желе, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана воды, 400 г масла, 150 г сахара, 3 желтка.

По указанной на упаковке рецептуре сварить желе с водой и охладить его. Масло растереть, добавлять в него по одному желтку, по одной ложке сахара и продолжать растирать до образования пышной массы. Положив все желтки, тонкой струйкой вливать в них остывшее желе и тщательно растирать массу в холодном помещении. Влив все желе, продолжать растирать, пока масса не начнет застывать. Затем поставить крем на пару часов на холод, чтобы он застыл. Употреблять для прослойки тортов и пирожных, а также для отделки изделий.

Крем в начале застывания можно использовать вместо глазури для покрытия тортов.

## 11. МАССА ОРЕХОВАЯ

300 г миндаля или орехов, 300 г сахарной пудры, 350 г масла.

Очищенный миндаль или орехи пропустить 2 раза через мясорубку и растереть их с сахарной пудрой. Отдельно растереть масло, положить в

него растертые с сахаром орехи и снова растереть. Затем поставить массу на пару часов на холод, чтобы крем застыл, и употребить его.

Летом, в жаркую погоду, масляные кремы тают и торты принимают некрасивый вид. Приготавливая крем летом, рекомендуется

#### 12. СИРОП ДЛЯ ПРОПИТЫВАНИЯ

*150 г сахара, 20 г коньяка или вина, немного ромовой или другой эссенции, 1—1½ стакана воды.*

Вскипятить воду с сахаром, снять пену, охладить до 45—50°C. Затем влить вино или коньяк и эссенцию. После охлаждения употребить для пропитывания тортов.

#### 13. ГЛАЗУРЬ БЕЛКОВАЯ

*1 белок, 200 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока.*

Деревянной ложкой растереть белок с сахарной пудрой, пока не образуется белая пышная масса, а объем увеличится в 2—3 раза. Под конец растирания постепенно влить лимонный сок.

Изделия, покрытые этой глазурью, обязательно надо подсушить в печи, чтобы белок свернулся. Глазурью можно покрывать неостывшие изделия.



# Фирма "Делис"

ПРЕДЛАГАЕТ К РЕАЛИЗАЦИИ  
МАЛОФОРМАТНУЮ КНИЖНУЮ  
ПРОДУКЦИЮ

Серии: "Досуг", "Кулинария", "Медицина",  
"Справочник школьника", "Анекдоты",  
"Сказки для маленьких".



**КОНТАКТНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ:**  
**(095) 513-55-02, 513-55-03 (факс)**

«ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ» Н. ЖИГАСТОВ  
Издательство «Делис», лицензия № 065520 от 25.11.1997г.  
Формат 70x90 1/32. Бумага офсетная № 1. Усл.печ.л. 1.  
Тираж 30 000 экз. Заказ № 1640

Типография издательства «Пресса».  
125865, ГСП, МОСКВА, А-137, ул. «Правды», 24.

ISBN 5-87907-138 -4

©Делис»