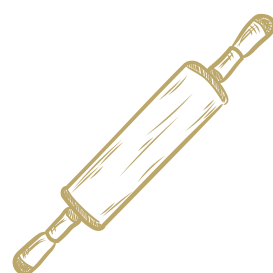




СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

ПЕЧЕМ ДОМА

By Oksana



ШАНЕШКИ С КАРТОФЕЛЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

- 400г муки
- 100г слив. масла
- 2 ст.л сметаны
- 1 яйцо
- 130мл теплой воды
- 1 ст.л сухих дрожжей
- 1 ст.л сахара
- 1/2 ч.л соли

Для начинки:

- 4 шт. картофеля
- 4 ст.л сливок
- 1 яйцо
- соль, перец по вкусу

Для смазывания:

- 1 желток + 2 ст.л молока



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплую воду всыпаем дрожжи и сахар, даём образоваться шапочке. Затем добавляем растопленное сливочное масло, яйцо, сметану, соль.

Все перемешиваем и постепенно вводим просеянную муку.

Отправляем тесто в теплое место для увеличения объема.

Займемся начинкой.

Очищенный картофель отправляем отвариваться в подсоленной воде.

Готовый картофель толчем, добавляем сливки, яйцо и оставляем остывать.

Подोшедшее тесто делим на две части, каждую скатываем колбаской, делим на порционные части, формируем шарики.

Даем шарикам подойти, затем выкладываем на противень, застеленный пергаментом.

В каждом шарике делаем стаканом углубление.

В углубление выкладываем начинку, оставляем под полотенцем, чтобы шаньги увеличились и только после этого смазываем яйцом.

Отправляем в духовку на 25 минут при 180°C

Готовые шанешки вынимаем из духовки, накрываем вафельным полотенцем, даем отдохнуть минут 7

Теплые, мягкие и очень вкусные шанешки подаем с молоком.

ТРЕУГОЛЬНИКИ С КАПУСТОЙ И ТРИФАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 150мл теплого молока
- 5г сухих дрожжей
- 1 ст.л сахара
- 1 ч.л соли с горкой
- 1 яйцо
- 35г слив.масла
- 350г муки

Назinka:

- 300г свежей капусты
- 300г свежих грибов
- 1 морковь
- 1 большая луковица
- соль
- специи



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем дрожжи и сахар, оставляем подняться дрожжевой шапочке.

Затем добавляем соль, яйцо, сливочное масло, муку.

Замешиваем тесто и оставляем в теплом месте подойти.

Для начинки мелко нарезаем грибы, лук, шинкуем капусту и морковь.

Отправляем тушиться в жаровне. Добавляем соль, специи.

Готовое тесто делим на порционные шарики.

Каждый шарик раскатываем, в середину выкладываем начинку и формируем треугольники.

Треугольники оставляем подойти, затем смазываем яйцом, присыпаем кунжутом.

Отправляем в духовку при 180°С на 40 минут.

Вынимаем из духовки и накрываем вафельным полотенцем, оставляем отдохнуть.

МИНИ-ПИЦЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 250мл теплой воды, либо молока
- 1г.л сухих дрожжей
- 1/2г.л сахара
- 1/2г.л соли
- 4 ст.л раст. масла
- 350-400г муки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплую воду добавляем дрожжи и сахар, ждем когда образуется пышная шапочка.

В просеянную муку всыпаем соль, вливаем дрожжевую смесь
Замешиваем тесто, оно должно липнуть к рукам.

Рабочую поверхность чуть припыляем мукой, либо руки обрабатываем растительным маслом.

Делим тесто на четыре равные части (у меня каждая по 165г), скатываем в шарик и выкладываем на противень, застеленный пергаментом.

Дно стакана смазываем маслом и с помощью его формируем мини пиццы.

Каждую пиццу смазала майонезом + протертыми томатами, можно заменить кетчупом.

На начинку может быть любой.

На начинкой у меня были сосиски, помидоры, сыр, зелень.

БУЛОЧКИ С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 250 мл теплого молока
 - дрожжи сухие 7г (сырые 20г)
 - 70г сахара
 - 1 яйцо
 - 30 мл раст. масла
 - 40г слив. масла
 - 1/2 ч.л соли
 - 450-500г муки
- Нагинка:
- 4-5 очищенных яблок
 - 20г мягкого слив. масла
 - сахар по желанию
 - 1 ч.л молотой корицы



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем дрожжи, сахар, даем образоваться шапочке.

Затем добавляем яйцо, раст. и слив. масло, соль.

Замешиваем мягкое тесто.

Тесто убираем в теплое место для расстойки.

Займемся нагинкой.

Яблоки очищаем, нарезаем на мелкие квадратики.

К яблокам добавляем корицу и сахар по желанию.

Тесто делим на равные части, скатываем в шарики.

Каждый шарик раскатываем в овал, смазываем мягким слив. маслом и выкладываем нагинку вдоль края и сворачиваем в рогалик.

Выкладываем на противень, даем подойти минут 10, затем смазываем яйцом и можно присыпать орехами по желанию. Отправляем в духовку при 180°C до красивого золотистого цвета.

УЛИТКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300мл теплого молока
- 1г.л сухих дрожжей
- 60г сахара
- 1/2г.л соли
- 8г ванильного сахара
- 80г слив масла
- 600-700г муки
- Нагинка:
- 400г мягкого творога
- 100г сахара
- 100г изюма



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем сахар, дрожжи, даем образоваться шапке.

В дрожжевую смесь добавляем растопленное сливочное масло, ванильный сахар, соль, просеянную муку.

Замешиваем тесто и даем ему подойти.

Подоспевшее тесто раскатываем в пласт и сверху выкладываем нагинку по всей поверхности.

Сворачиваем в рулет, разрезаем на порционные кусочки шириной 10см.

Каждую булочку выкладываем на противень, застеленный пергаментом.

Накрываем салфеткой, даем немного увеличиться, затем смазываем яйцом и отправляем в духовку при 180°С на 30-35 минут.

Готовые улитки присыпаем сахарной пудрой.

ТВОРОЖНЫЕ БУЛОЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200г творога
- 100г сахара
- 200мл молока
- 7г дрожжей
- 1 яйцо
- 50мл раст. масла
- 500-600г муки
- щепотка соли
- джем любой

Для штрейзеля:

- слив. масло 30г
- сахар 50г
- мука 50г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем сухие дрожжи и часть сахара, перемешиваем и даем образоваться шапке.

В отдельной чаше смешиваем творог, оставшийся сахар, яйцо, растительное масло, соль.

Подошедшую дрожжевую смесь объединяем с творожной, просеиваем муку и замешиваем мягкое тесто.

Тесто убираем в теплое место.

Затем тесто делим на равные 16 шариков.

Каждый шарик раскатываем не тонко, в центр выкладываем джем, делаем четыре надреза, получаем четыре лепестка.

Затем каждый лепесток теста накладываем так, чтобы получилась розочка.

Бока теста хорошо защипляем, чтобы джем не вытек.

Даем булочкам подойти, затем смазываем яйцом и присыпаем штрейзелом.

Отправляем в духовку на 20 минут при 180°C

БУЛОЧКИ С МАКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Для теста:
- 300мл теплого молока
 - 50г сахара
 - 50мл раст. масла
 - 50г меда
 - дрожжи 6г
 - муки 500-600г
 - соль

- Для начинки:
- 200г мака
 - 350мл молока
 - 150г сахара
 - 50г слив. масла



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Теплое молоко вливаем в миску, всыпаем дрожжи и сахар. Убираем в теплое место, чтобы дрожжи заиграли.

Затем к дрожжевой смеси просеиваем муку, добавляем соль, мед, растительное масло и замешиваем мягкое тесто.

Муку всю сразу не всыпайте, т.к мука по плотности разная и тесто может получиться забитым мукой!

Убираем тесто в теплое место, примерно на час, чтобы увеличилось в двое. Займемся начинкой.

Мак заливаем кипятком и оставляем на 30 минут, это можно сделать заранее.

В сотейник вливаем молоко, добавляем мак и отправляем на огонь.

Варим пока молоко не испарится.

Как только молоко испарится, добавляем сахар и сливочное масло.

Варим еще минут 10 и оставляем.

Если к моменту формирования булочек осталась жидкость, ее нужно слить.

Подоспевшее тесто раскатываем в пласт, толщиной 1см.

Сверху распределяем начинку и заворачиваем рулетом.

Разрезать лучше ниткой, т.к ножом можно нарушить целостность булочек. Толщина булочек примерно 6-7 см

Готовые булочки выкладываем на противень, застеленный пергаментом.

Пергамент лучше брать силиконизированный!

Смазываем по желанию яйцом и отправляем в разогретую духовку на 25-30 минут при 180°C, смотрите по своей духовке.

ВЕНТЕРСКИЕ ВАТРУШКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200мл теплого молока
- 80г сахара
- 7г сухих дрожжей (18 сырых)
- 40мл раст. масла
- 1 яйцо + 1 желток
- 1ч.л соли
- 450г муки
- Нагинка:
- 540г творога
- 25г манки
- 70г сметаны
- 7г ванильного сахара
- цедра одного лимона
- 1ст.л лимонного сока
- Дополнительно:
- 2 яичных белка
- 100г сахара
- Для смазки:
- 1 желток + 2ст.л молока



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем дрожжи и 2ст.л сахара из общего кол-ва.
Даем образоваться шапочке.

Затем добавляем сахар, соль, яйца, раст. масло, смешиваем. Вводим просеянную муку. Замешиваем тесто, убираем в теплое место для расстойки. Передвигаем и вновь ждем подъема.

Готовим нагинку

В творог добавляем манку, сметану, сок и цедру лимона, ваниль. Хорошо смешиваем, можно пробить блендером. 2 белка и 100г сахара взбиваем миксером до образования густой пены. Белки соединяем с творожной массой.

Тесто раскатываем в прямоугольный пласт, разрезаем на квадраты 10×10, в середину выкладываем нагинку и защипываем уголки. Даем подойти, смазываем яйцом.
Отправляем в духовку при 180°С на 25 мин

ОТКРЫТЫЕ ВАТРУШКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 350г муки
- 175мл теплого молока
- 50мл раст. масла
- дрожжи сухие 7г (сырые 15г)
- 1 яйцо
- 1ст.л сахара
- 1/2ч.л соли
- Для начинки:
- 100г сыра сулугуни или моцарелла
- 100г сыра твердого
- 100г майонеза
- 2зуб. чеснока
- зелень



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сыр и чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез, рубленную зелень, перемешать.

В теплом молоке растворить сахар, добавить дрожжи, дождаться образования шапочки.

В кашу разбить яйцо, смешать с солью, с растительным маслом. Вливаем подошедшую опару, просеиваем муку.

Замешиваем тесто, отправляем в теплое место на расстойку.

Подошедшее тесто обмять, разделить на 9 равных частей, скатать в колобки.

Каждый колобок раскатываем в овал, по краям делаем надрезы, шириной 1,5см. Левый надрез поднять и наложить на правый, а правый наложить на левый. Стороны с надрезами должны совпадать.

Перенести заготовки на противень, застеленный пергаментом. В середину каждой заготовки выкладываем начинку. Накрываем салфеткой, даем немного подойти, минут 15-20. Перед выпечкой смазать желтком+2ч.л воды, дать смазке минут 5 подсохнуть.

Выпекать при 200°C около 20 минут до зарумянивания.

ШАРЛОТКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 яйца
150г сахара
- ванилин
250г муки
10г разрыхлителя
- 100мл горячего молока
- 70мл раст. масла
для начинки
- 3-4 яблока
Форма 22см в диаметре



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца взбиваем с сахаром, добавляем молоко, растительное масло.
Просеиваем муку с ванилином и разрыхлителем.
Все хорошо перемешиваем.
Форму смазываем сливочным маслом и вливаем тесто.
Поверх теста выкладываем очищенные яблоки.
Отправляем в духовку на 40-45 минут при 180С
Сверху присыпать сахарной пудрой

БАБУЛИНЫ САХАРНЫЕ ПЛЮШКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200 мл теплого молока
- 1 яйцо
- 5 ст л сахара
- 7 гр сухих дрожжей
- 50г мягкого сливочного масла
- 10 гр ванильного сахара
- 0,5 ч л соли
- 450-500гр муки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замешиваем тесто, оставляем в тёплом месте накрыв салфеткой до увеличения.

Затем делим на равные части, формируем шарики, накрываем и оставляем на 15-20 минут. После этого формируем плюшки.

Каждый шарик раскатываем в овал, смазываем раст. маслом и присыпаем сахаром. Сворачиваем в рулетик, затем складываем пополам и делаем надрез. Расправляем, формируя сердечки. Выкладываем на противень, смазываем яйцом. Отправляем в духовку при 180 градусов и выпекаем до румяного цвета.

КАРАВАЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 750г муки
 - 4 яйца
 - 5ст.л сахара
 - 200г слив.масла
 - 300мл теплого молока
 - 1ч.л соли
 - 11г дрожжей
 - ванилин
- Для смазывания:
- 1желток
 - 2ст.л молока



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

теплое молоко добавляем дрожжи, сахар, соль, яйца и просеянную муку. Замешиваем мягкое тесто, убираем в теплое место до увеличения объема. Тесто делим пополам, с одной части формируем колобок и вкладываем в форму.

От оставшейся части отделяем небольшое количество для украшения. Большую часть сворачиваем в колбаску и разрезаем вдоль на три части и плетем косу.

Косу выкладываем по краю колобка. Из оставшегося теста лепим украшения, у меня розочки листья.

Накрываем салфеткой и даем подойти.

Затем смазываем яйцом+молоком.

Отправляем в духовку при 180°С до румяного цвета

КИШ С ТРИФАМИ И КУРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Готовим тесто:
- 210г муки
 - 110г слив. масла
 - 1 яйцо
 - щепотка соли и сахара

- Для начинки:
- грибы
 - куриное филе
 - соль, перец
 - масло растительное

- Для заливки:
- 3 яйца
 - 180г сыра
 - 250мл сметаны
 - соль, перец



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В муку натираем ледяное сливочное масло.
Добавляем яйцо, соль, сахар, перемешиваем. Тесто собираем в комочек и обворачиваем пленкой и убираем в холодильник.
На сильном огне обжариваем курицу с грибами до испарения жидкости.

Смешиваем все ингредиенты для заливки.

Тесто распределяем по форме, создавая бортики.
Начинку раскладываем по тесту, сверху присыпаем сыром и отправляем в духовку на 40-45 минут при 180°C.

САХАРНЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

200г творога
-1 яйцо
-2ст.л сахара
-1ст.л раст. масла
-1/2ч.л разрыхлителя
-щепотка соли
-150г муки
-1ст.л молока



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кашу выложить мягкий творог, добавить яйцо, сахар, соль, молоко, растительное масло, муку, разрыхлитель.

Замесить тесто, нелипнущее к рукам.

Тесто разделить на 12 равных частей.

Каждый кусочек раскатать в жгут длиной 36см

Формируем кренделек.

Завиваем с двух концов к середине.

Обвалять каждый сахаром только с верхней стороны.

Выпекаем в духовке при 180°C 20-25 минут

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 260мл теплого молока
- 10г дрожжей
 - 60г сахара
 - 1/2 ч.л соли
 - 2 яйца
 - 90г слив. масла
 - 500(+)-г муки
- Нагинка:
- 400г очищенных яблок
 - крахмал кукурузный 4ст.л
 - сахар 4ст.л
 - 1ст.л корицы
- Для смазывания:
- 1 желток
 - 2ст.л молока



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замесить мягкое тесто и убрать в теплое место.
Затем раскатать тесто и сформировать пирог' как показано на видео

В центр пирога выкладываем нагинку' даем подойти и смазываем бортики яйцом и отправляем пирог в разогретую духовку при 180С на 30 минут

ТВОРОЖНЫЕ ВАТРУШКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500-600г муки
- 70г слив. масла
- 130мл теплого молока
- 100г сметаны
- 2 яйца
- 130г сахара
- 7г дрожжей
- ванилин
- 1г.л соли с горкой
- Нагинка:
- 500г мягкого творога
- сахар по вкусу
- 100г изюма (по желанию)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко добавляем 1ст.л сахара и дрожжи. Перемешиваем и даем подойти

Затем в опару добавляем сахар' соль' яйца' сметану' растопленное сливочное масло' ванилин

Постепенно вводим просеянную муку и замешиваем мягкое тесто

Тесто получается пушистым и не липнущим к рукам

Тесто убираем в теплое место на расстойку на 1 час

Поднявшееся тесто' перебиваем и даем подойти еще и оставляем минут на 30

Тотовое тесто раскатываем в пласт' толщиной 5-7мм

Вырезаем кружочки и чуть большим диаметром кольцо.

На кружок выкладываем нагинку.

Кольцо сворачиваем восьмеркой и поверх нагинки укладываем

Смазываем яйцом и отправляем в духовку при 180С до приобретения румяного цвета

Тотовые ватрушки присыпаем сахарной пудрой, либо смазываем сметаной.

ВЛАЖНЫЙ АРОМАТНЫЙ КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 яйца
- 110г сахара
- 100мл молока
- 3/4ст.йогурта
- 1/4ст.раст.масла
- 160г муки
- 1ч.л разрыхлителя
- 70г изюма(сушеная вишня)
- цедра половины лимона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца взбиваем с сахаром, затем добавляем молоко, йогурт, масло и хорошо перемешиваем.

Муку смешиваем с разрыхлителем и всыпаем в массу.

Перемешиваем венчиком до однородности и добавляем цедру лимона.

Форму для выпечки смазываем сливочным маслом.

Вливаем тесто в форму и добавляем изюм.

Выпекаем в разогретой духовке при 170°С 50 минут
Готовность проверяем зубочисткой, она должна быть сухой.

Даем кексу немного остыть, вынимаем из формы.

Готовый кекс присыпаем сахарной пудрой, украшаем по желанию.

ПИРОТ ЛИМОННЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:
250 гр маргарина
2 ст.л сметаны
2 ч.л разрыхлителя
2 яйца
1 стакан сахара
4 стакана муки
Объем стакана 250 мл

Для начинки:
2 лимона
Половина 1 апельсина с кожурой
1 стакан сахара
2 ст.л кукурузного крахмала
Для белков:
3 яичных белка
3 ст.л сахарной пудры



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку растираем с холодным маслом в крошку, затем добавляем все сухие ингредиенты, перемешиваем.

Добавляем сметану.

Готовое тесто убираем в холодильник.

Готовим начинку.

Лимоны и часть апельсина измельчаем, добавляем сахар и крахмал.

Все перемешиваем.

Охлажденное тесто распределяем по форме (у меня диаметр 24 см), формируя бортики.

Поверх теста выкладываем начинку, сверху украсила взбитыми белками и отправляем в духовку при 180°C

ТОРТ КАРПАТКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Для теста:
- 250 мл воды
 - 125 г сливочного масла
 - щепотка соли
 - щепотка сахара
 - 180 г муки
 - 5 яиц

- Для крема:
- 500 мл молока
 - 50 г муки
 - 50 г картофельного или кукурузного крахмала
 - 150 г сахара
 - 1 ст.л. ванильной эссенции или ванильного сахара
 - 200 г сливочного масла комнатной температуры
 - сахарная пудра для посыпки верха



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Готовим тесто. Вливаем в кастрюльку воду, кладем соль, сахар и нарезанное на кусочки масло.
2. Ставим на средний огонь и готовим, пока масло не растает. Снимаем с огня и вмешиваем муку. Возвращаем на плиту и варим, постоянно мешая, пока тесто не скатается в шар, а на дне не начнет образовываться корочка, около 2-3 минут.
3. Снимаем кастрюлю с огня, перекладываем тесто в миску.
4. По одному добавляем яйца, размешивая после каждого до полной однородности лопаткой. Если вы используете стационарный миксер, мешайте на самых низких скоростях. Обычный миксер с венгиками не подходит. Постоянно следите за консистенцией - тесто не должно стать слишком жидким. Чтобы подстраховаться, последнее яйцо лучше взбить вилкой и добавлять частями. Тесто должно быть гладким и блестящим.
5. Перекладываем тесто на застеленный пергаментом противень и разравниваем в прямоугольник примерно 25*40.
6. Отправляем противень с тестом в разогретую до 200 градусов духовку и выпекаем до готовности, около 30-35 минут.
7. Готовим крем. Отливаем сотейник 100 мл молока. Добавляем муку и крахмал, тщательно размешиваем до однородного состояния.
8. Добавляем оставшееся молоко, сахар и ваниль. Ставим на плиту и на среднем огне, постоянно помешивая, варим до загустения.
9. Снимаем с огня и перекладываем в миску. Накрываем поверхность крема пищевой пленкой, чтобы не заветривался, и даем полностью остыть.
10. В чаше миксера взбиваем масло до кремообразного состояния. Частями добавляем заварной пудинг, хорошо взбивая после каждого добавления.
11. Готовый остывший заварной корж разрезаем пополам. Одну половину кладем на тарелку, выкладываем сверху крем.
12. Намазываем крем на торт.
13. Накрываем второй половиной. Посыпаем сахарной пудрой и отправляем в холодильник на 40-60 минут.
14. Нарезаем и подаем.

ШОКОЛАДНЫЙ МАННИК

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 стакан сахара
- 1 стакан манки
- 1 стакан муки
- 1 стакан кефира или сметаны, или
кислого молока
 - 2 яйца
- 100г слив. масла
 - 2 ст.л какао
- 10г разрыхлителя
 - 1 ч.л соли



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца смешиваем с сахаром, добавляем растопленное сливочное масло.

Далее вливаем кефир, затем всыпаем соду и гасим ее в кефире.

Вводим манку и оставляем минут на 10, чтобы манка разбухла, а после вводим муку.

Все хорошо перемешиваем.

Форму смазываем сливочным маслом и вливаем тесто.
Отправляем в духовку на 50 минут при 180С°
Готовность проверяем зубочисткой.

НЕЖНЫЕ КРУАССАНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500г муки
- 8г сухих дрожжей
- 70г сахара
- 1 яйцо
- 70г слив. масла
- 200мл молока
- щепотка соли



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем дрожжи, всыпаем часть сахара, перемешиваем.

В подошедшие дрожжи добавляем растопленное сливочное масло, яйцо, сахар, соль, перемешиваем.

Просеиваем муку, замешиваем тесто.

Даем тесту подойти один час.

Затем, раскатываем тесто в пласт в форме круга, толщиной 0,5см.

Разрезаем тесто на треугольники (как пиццу, только уже)

В широкую часть теста выкладываем любую начинку, это может быть шоколад, джем или сливочное масло+сахар.

Сворачиваем круассан.

Выкладываем на противень, накрываем салфеткой, даем им увеличиться в тепле 30 минут.

Смазываем яйцом и отправляем в духовку при 200°C на 15 минут.

ТВОРОЖНЫЕ РОГАЛИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200г творога
- 150г слив. масла
- 1 яйцо
- 225г муки
- 1/2 ч.л соды
- ванильный сахар



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешиваем миксером творог и мягкое масло, добавляем яйцо и продолжаем смешивать.

Просеиваем муку, добавляем соду, ванилин и замешиваем тесто. Тесто получается мягким и эластичным, не липнущим к рукам.

Накрываем пленкой, убираем в холодильник на 30 минут

Затем тесто делим на две части, раскатываем в ровный круг и делим на треугольники.

Каждый скручиваем в рогалик, обваливаем в сахаре и выкладываем на противень.

Отправляем в духовку при 180°С на 15-20 минут до румяного цвета.

ПРОФИТРОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

- 100г слив. масла
- 250мл воды
- 150г муки
- щепотка соли
- 3г разрыхлителя
- 5 яиц

Для крема:

- 400мл сливок 33%
- 100г сахарной пудры
- 220г творожного сыра



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло растапливаем в воде, нагреваем, но не доводим до кипения.

Сразу добавляем всю муку, разрыхлитель, соль.

Убавляем огонь и мешаем пока масса не станет однородной (2-3 минуты).
Даем массе остыть, можно проверить пальцем, если терпит, то добавляем по одному яйца. Яйца нужно втереть в тесто. Так проделываем со всеми яйцами.

С помощью кондитерского мешка, либо просто ложкой, отсаживаем профитролы на противень, застеленный пергаментной бумагой.
Отправляем в разогретую духовку на 50 минут при 180°C. Дверцу духовки во время выпекания не открываем.

Для крема сначала взбить сливки до легких пиков, затем добавить сахарную пудру и сыр.

Остывшие профитролы нагнем снизу, с помощью тонкой насадки.
Прысыпаем сахарной пудрой.

ПЛЕТЕНКА С ВАРЕНОЙ СТУЩЕНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 250мл теплого молока
- 11г сухих дрожжей (30г сырых)
 - 110г сахара
 - 700г муки
 - 2 яйца
 - 1/4ч.л соли
- 120г слив. масла
- ванилин



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем 2 ст.л сахара из общего объема, дрожжи.
Даем образоваться шапке.

К подошедшим дрожжам добавляем оставшийся сахар, соль, растопленное сливочное масло, яйца, ванилин, просеянную муку.

Замешиваем мягкое тесто и отправляем его в теплое место для расстойки.

Подошедшее тесто раскатываем в прямоугольный пласт и смазываем вареной сгущенкой, можно еще присыпать рубленными орехами.

Сворачиваем в рулет и затем его разрезаем пополам вдоль не совсем до конца.

Нагибаем плести из двух половинок косу, готовую косу сворачиваем в круг.

Аккуратно перекладываем в форму, накрываем салфеткой.

Наш пирог должен увеличиться и только потом смазываем яйцом.

Отправляем в духовку при 170°С на 30 минут.

Готовую плетенку присыпаем сахарной пудрой.

ТВОРОЖНЫЕ БУЛОЧКИ С ЯБЛОКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Молоко тёплое 300 мл
- Дрожжи свежие 14 гр или сухие 7 гр
- Сахар 50 гр
- Соль 0,5 г.л
- Яйца 2шт
- Ваниль по вкусу
- Сливочное масло растопленное 80 гр
- Мука 600-650 гр

Для начинки:

- Творог 400 гр
- Яблоки 3-4шт
- Сметана 2ст.л
- Сахар
- Ваниль по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем дрожжи, всыпаем сахар, перемешиваем.
В подошедшие дрожжи добавляем растопленное сливочное масло, яйца, соль, ванилин, перемешиваем.

Просеиваем муку, замешиваем тесто.

Даем тесту подойти один час.

Затем, раскатываем тесто в пласт в форме круга, толщиной 0,5 см.

На пласт теста выкладываем творожную начинку и очищенные, мелко нарезанные яблоки

Сворачиваем в рулет, край прищипываем и разрезаем на куски, шириной 10 см, лучше это сделать нитью, будет аккуратнее.

Выкладываем на противень, накрываем салфеткой, даем им увеличиться в теплоте 30 минут.

Отправляем в духовку при 180 гр 30 минут

Украшаем пожелания сахарной пудрой

ПИРОЖНОЕ «КОРЗИНКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ингредиенты для теста: (получается много корзинок, можно готовить на пол порции)

мука 320 гр.,
сливочное масло 120 гр.,
сахар 80 гр.,
разрыхлитель 1/2 г.л.,
соль щепотка
яйца 2 шт.,

Ингредиенты для крема:
белок яичный 2 шт.,
соль щепотка
лимонная кислота 1/4 г.л.,
ванильный сахар 5 гр.,

Для сиропа:
сахар 175 гр.,
вода 40 мл.,



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку, сахар, соль, разрыхлитель смешиваем, добавляем мягкое сливочное масло и перетираем всё в крошку. Добавляем яйца и замешиваем тесто. Убираем в холодильник на 30 минут.

Затем раскатываем между листами пергамента в тонкий пласт (примерно 3-4 мм.), вырезаем круги на пару сантиметров больше диаметра формочек, кладём в форму и прижимаем к стенкам. Можно так же использовать силиконовые формочки, но они конечно не будут уже очень резными. Накалываем вилкой и выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 8-10 минут.

Готовим крем:

В чашу миксера отправляем белки, соль, лимонную кислоту и ванильный сахар. Начинаем взбивать, постепенно увеличивая скорость.

Сахар заливаем водой и ставим на огонь. Как закипит, убавляем огонь до минимума и варим 5-7 минут, до момента пока с ложки будет стекать «тонкая ниточка».

Белок, тем временем должен взбиться до устойчивых пиков. Не прекращая взбивать вливаем тонкой струйкой готовый (горячий) сироп. Взбиваем 1-2 минуты, отключаем, перемешиваем лопаткой со дна и снова взбиваем 1 минуту. Крем получается плотный и очень хорошо держит форму.

В корзинки выкладываем джем или ягоды и произвольно наполняем кремом. Готовые пирожные украшаем по желанию.

НЕЖНЫЕ БУЛОЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500-600г муки
- 70г слив. масла
- 130мл теплого молока
- 100г сметаны
- 2 яйца
- 130г сахара
- 7г дрожжей
- ванилин
- 1ч.л соли с горкой



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко добавляем 1ст.л сахара и дрожжи. Перемешиваем и даем подняться

Затем в опару добавляем сахар, соль, яйца, сметану, растопленное сливочное масло, ванилин

Постепенно вводим просеянную муку и замешиваем мягкое тесто

Тесто получается пушистым и не липнущим к рукам

Тесто убираем в теплое место на расстойку на 1 час

Поднявшееся тесто, перебиваем и даем подняться еще минут 30

Далее сворачиваем для вас привычным способом, с поделила тесто на небольшие шарики, затем скатала жгут и уже из жгута завернула бублик.

Далее из теста делаем кружочки, как для пельменей, складываем 5 штук внахлест друг на друга и сворачиваем, делим пополам и получаем розочку.

Полученную розочку выкладываем в центр бублика.

Бублик смазываем водой и присыпаем кунжутом, розочку смазываем яйцом.

Отправляем в духовку при 180С до приобретения румяного цвета

БУЛОЧКИ С ДЖЕМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500-600г муки
 - 1 яйцо
 - 250мл теплого молока
 - 80г сахара
 - 8г сухих дрожжей (15г сырых)
 - 5г разрыхлителя
 - 1/2ч.л соли
 - 30г слив. масла
 - 1/2ст.л уксуса 9%
- На глаз: любой джем, повидло
- Для шпрейзеля:
- слив. масло 30г
 - сахар 50г
 - муки 50г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко всыпаем 2ст.л сахара, дрожжи.

Даем образоваться шапке.

К подошедшим дрожжам добавляем оставшийся сахар, соль, растопленное сливочное масло, яйца, разрыхлитель, уксус, просеянную муку.

Замешиваем мягкое тесто и отправляем его в теплое место для расстойки.

Подошедшее тесто делим на равные части (у меня по 120г), формируем шарики, выкладываем на противень, застеленный пергаментом, накрываем салфеткой и даем увеличиться в два раза.

Затем серединку углубляем

И выкладываем в центр джем, накрываем салфеткой, после смазываем яйцом и посыпаем шпрейзелем.

Отправляем в духовку при 180°C на 30 минут.

БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОЖКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 270г муки
- 150г мягкого творога
- 50мл молока
- 50г раст. масла
- 1 яйцо
- 10г разрыхлителя
- 3г соли



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В миске смешиваем муку, соль, разрыхлитель. Отдельно смешиваем творог с молоком и пробиваем блендером, добавляем яйцо, растительное масло и вновь взбиваем.

Соединяем обе смеси, замешиваем мягкое и эластичное тесто.

Убираем на 30 минут в холодильник.

Затем достаем и делим на 6 равных частей.

Каждую часть раскатываем на присыпанном столе мукой в круглый пласт, делим на три равные сектора. У каждого сектора-треугольника делаем по бокам надрезы, в середину выкладываем начинку. Далее формируем, сначала накрываем одной частью, затем другой, как бы запака друг на друга.

Смазываем яйцом и присыпаем кунжутом.

Отправляем в духовку на 180°C до румяного цвета.

ПАНКЕЙКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 яйца
- 70г сахара
- 180г муки
- 10г разрыхлителя
- 7г ванильного сахара
- 70мл молока или кефира



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца смешиваем с сахаром и солью и ванильным сахаром.

Вливаем молоко, либо кефир, перемешиваем. Муку смешиваем с разрыхлителем и просеиваем в яичную смесь.

Даем тесту отдохнуть минут 5 и выпекаем. Выпекаем на очень медленном огне, так панкейки прожарятся и не пригорят.

Тесто вливаем в серединку горкой, оно само распределится.

Обжариваем с двух сторон и подаем с вареньем, медом, сгущенным молоком и т.д

Полезные советы

Чтобы кекс дольше оставался мягким, его нужно завернуть в лист салфетки, положить в жестяную банку или коробочку, закрывающуюся герметически, и хранить в прохладном месте

Чтобы глазурь на торте, либо булочке лежала идеально гладко, нужно опустить нож в горячую воду и быстро, быстро разровнять ее

Противень, на котором выпекаются изделия из сдобного теста, лучше смазать, а не смазывать маслом, жиром

Выпечку из дрожжевого теста после духовки лучше накрыть вафельной салфеткой и дать отдохнуть, так изделие станет мягким

Полезные советы

Печенье лучше выпекать в форме с углублением, это ускоряет процесс выпечки



Бисквитное тесто рекомендуется замешивать быстро и сразу выпекать, чтобы из бисквита не вышли пузырьки воздуха, иначе бисквит теряет присущую ему нежную консистенцию



Подोшедшее тесто рекомендуется 1-3 раза обмять. При этом из теста удаляется углекислый газ, и оно обогащается кислородом. Готовое тесто эластично, примерно в два раза увеличено в объеме, углубление, появляющееся при нажатии пальцем, быстро исчезает



В дрожжевое тесто, а также пресно-сдобное рекомендуется топленое и сливочное масло не растапливать, а смешивать в виде густой массы. Это нужно для лучшего сохранения аромата масла