

Эгина АГАДЖАНЯН

*Хиты* СЕМЕЙНЫХ  
ПРАЗДНИКОВ



Издательство АСТ  
Москва

# Оглавление

Введение.....5

## Глава 1. Базовые рецепты.....7

Универсальное тесто для вареников,  
пельменей и чебуреков.....9

Идеальное дрожжевое тесто..... 11

    на кефире..... 11

    на молоке..... 11

Слоеное тесто..... 13

Песочное тесто..... 15

    Песочное тесто на сметане..... 15

    Классическое песочное тесто..... 15

Маковый бисквит..... 17

Бисквит для торта..... 19

Заварное тесто..... 21

Крем «Мокко»..... 23

Заварной крем на яйцах..... 25

Два «быстрых» крема для выпечки..... 27

    Крем-брюле..... 27

    Творожный крем..... 27

Шоколадный масляный крем..... 29

Заварной крем без яиц..... 31

Крем-чиз..... 33

Шоколадная глазурь..... 35

Цветная глазурь..... 35

## Глава 2. Для душевных посиделок.....37

Эклеры..... 39

Круассаны..... 41

Рогалики с ореховой начинкой..... 43

Пирожки..... 45

    С тушеной капустой..... 45

    С картофелем и грибами..... 45

Творожные рогалики с начинкой..... 47

Кейк-попсы..... 49

Тирамису..... 51

Штрудель с ягодами..... 53

Пирожное бурфи..... 55

Творожные колобки..... 57

Сочники на сметане..... 59

Творожные булочки без дрожжей..... 61

Гата..... 63

Сырные палочки..... 65

Синнабоны..... 67

Мармелад «Апельсиновые дольки»..... 69

Вареники с вишней..... 71

Ватрушки с творогом..... 73

Творожные кольца..... 75

«Курабье»..... 77

Овсяное печенье..... 79

Панна-котта..... 81

Тертый пирог «Каракуль»..... 83

Пирожное «Картошка»..... 85

Плюшки..... 87

Домашнее песочное печенье..... 89

Трубочки из слоеного теста..... 91

Шоколадный кекс с грушей..... 93

Хворост..... 95

Вафли..... 97

Яблочная пастила.....	99
Пирожное «Чоко-пай» .....	101
Мраморное печенье.....	103

*Глава 3. Праздник к нам  
приходит. .... 105*

Творожная галета со сливами .....	107
Тыквенный пирог.....	109
Пирог «Звезда» .....	111
торт «Армянская птичка».....	113
Торт «Карпатка» .....	115
Пахлава из фило .....	117
Персики-пирожные (рецепт моей бабушки).....	119
Пахлава (старинный рецепт моей семьи).....	121
Лимончики.....	123

Манговый муссовый десерт в стаканчиках .....	125
Шарлотка .....	127
Печенье «Серпантин», или «Зебра»....	129
Торт «Красный бархат» .....	131
Торт «Микадо».....	133
Торт «Прага» .....	135
Торт из профитролей «Дамские пальчики» .....	137
Рулет «Полено» .....	139
Рулет «Мандарин».....	141
Фигурный торт .....	143





# Введение

В ваших руках оказалась не просто кулинарная книга, а частичка воспоминаний из детства.

Выпечка — мое хобби, которое появилось у меня лишь после создания семьи и появления детей. Хотелось чаще радовать близких вкусными сладостями. И, конечно, захотелось начать с тех десертов, которые пекли в нашем доме, когда я была маленькой. На пожелтевших страничках кулинарных тетрадей мамы, бабушки и свекрови я нашла самые ценные, проверенные рецепты. А потом мне захотелось поделиться ими с такими же, как и я, молодыми хозяйками на своей странице в Instagram — нового и модного в Интернете и так достаточно.

И мои подписчики не остались равнодушны. Читая их комментарии, я поняла, что двигаюсь в правильном направлении, как результат — у моего блога уже многотысячная аудитория из разных стран. В комментариях к рецептам я очень часто вижу фразы: «Это именно та выпечка, которую мы готовили с бабушкой в детстве» и «Это печенье всегда было на нашем праздничном столе — спасибо вам за воспоминания!».

Да, в этих словах порой слышны и грустные нотки. Ведь бывает и так, что человека уже нет, а рецепт возвращает в детство и напоминает о нем. Но грусть эта светлая. Именно такие рецепты я постаралась собрать в своей книге — в их вкусе и качестве можно не сомневаться!

Разумеется, здесь есть современные сладости. Наряду с рецептами, доставшимися мне «по наследству», совсем скоро они станут для моих детей символом домашнего уюта, частичкой их детства.

Я за семейные ценности и за праздничные столы! Пусть праздники будут как можно чаще, чтобы не приходилось ждать дня рождения или Нового года.

Сейчас в моей жизни появилась книга. И я хочу, чтобы она стала частью моей миссии. Для вашего удобства я разделила ее на несколько частей.

В главе «Базовые рецепты» вы найдете несколько вариантов теста и крема. Все они отлично сочетаются. Экспериментируйте, взяв их за основу. Добавляйте новые ингредиенты. В итоге вы получите не 70 рецептов сладостей и выпечки, а гораздо больше.

Маленькие семейные чаепития и незапланированная встреча с друзьями останутся надолго в памяти, если угощение было приготовлено самой хозяйкой, а на кухне витает аромат свежеспеченного десерта. В главе «Для домашних посиделок» я собрала мои самые проверенные рецепты десертов, приготовление которых не потребует много времени. Ингредиенты для них всегда есть под рукой.

Ну, а в главе «Праздник к нам приходит» я поделюсь теми рецептами, которые по праву не один год считаются хитами семейных застолий. И, конечно, раскрою секреты приготовления выпечки и сладостей, украшающих стол, когда за ним собираются мои родные и друзья.

Это моя первая книга, которая создавалась мной с огромной любовью и трепетом. Я постаралась раскрыть все нюансы приготовления каждого блюда. Но если у вас появятся вопросы, вы можете всегда задать мне их в моем блоге в Instagram (@cooktema). Для меня очень важна обратная связь от подписчиков и читателей.

Надеюсь, эта книга займет достойное место на вашей полке и где-нибудь в уголке вашего сердца. Буду бесконечно рада, если хотя бы один рецепт из опубликованных в ней сможет вернуть вас в детство!

Ваша Эгина





Глава 1

# Базовые рецепты





# Универсальное тесто для вареников, пельменей и чебуреков

---

Многие не решаются готовить тесто для вареников — этот процесс кажется им слишком трудоемким. Совершенно напрасно: приготовление занимает очень мало времени, а вкус просто впечатляет, поэтому следует попробовать. Этот рецепт воздушного, податливого теста — просто находка! Он передается в нашей семье из поколения в поколение. Тесто получается очень мягким, нежным, тонким и эластичным — оно не рвется при варке и не трескается при заморозке. Мука имеет разнообразную клейковину, и ее количество может увеличиваться или уменьшаться при готовке. Когда тесто приобретет «правильную» консистенцию, оно не будет липнуть к рукам. Далее его обязательно следует отложить, чтобы оно «отдохнуло».

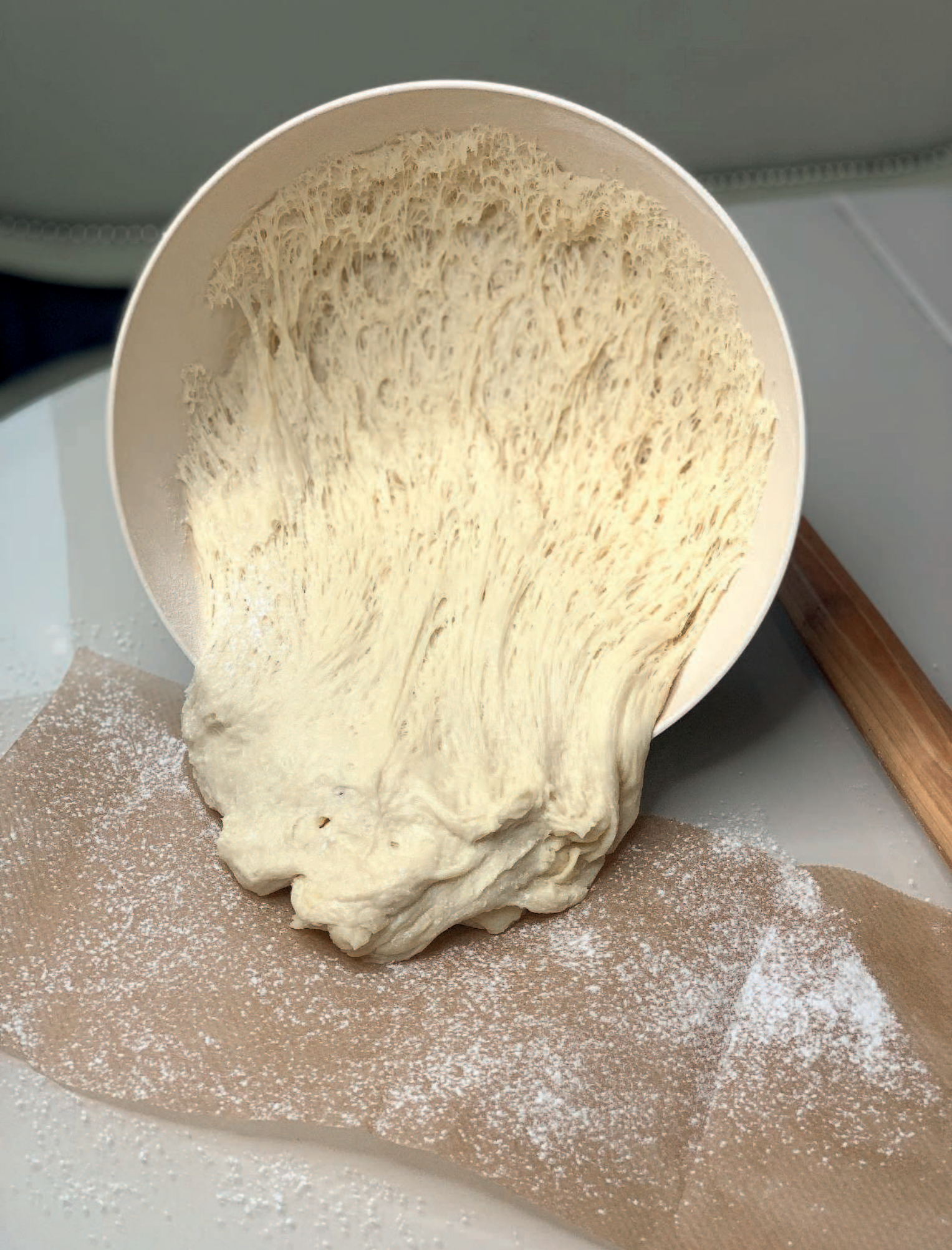
---

## Ингредиенты

- Мука — 3 ст. л.
- Кипяток — 1,5 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Подсолнечное масло — 3 ст. л.
- Картофельный крахмал — 1 ст. л.
- Соль — 0,5 ч. л.

## Приготовление

1. Просеять муку и смешать ее с солью и картофельным крахмалом.
2. Сделать в горке углубление и влить в него подсолнечное масло.
3. Вскипятить воду, влить в муку и перемешать до однородной консистенции.
4. Дать тесту немного остыть (примерно 5 минут).
5. В отдельной посуде слегка взболтать яйцо — чтобы белок и желток смешались, — влить в тесто и перемешать. Сначала ком распадется на отдельные скользкие сегменты, но через 1 минуту получится однородное заварное тесто.
6. Оставить тесто в миске отдыхать 30 минут, не забыв накрыть полотенцем. За это время можно приготовить начинку на свой вкус!



# Идеальное дрожжевое тесто

Предлагаю два очень простых и неоднократно проверенных рецепта дрожжевого теста. Они оба подходят для любой выпечки: булочек, пирогов, плюшек, ватрушек, баурсаков, пирожков и т. д. Чтобы тесто получилось, понадобятся мука высшего сорта и качественные дрожжи.

## На кефире

### Ингредиенты

- Мука — 500 г (столько берет мое тесто)
- Кефир — 250 мл
- Сахар — 70 г (для пирогов с несладкой начинкой, можно добавить 1 ст. л.)
- Сливочное масло — 50 г
- Яйца — 2 шт.
- Сухие дрожжи — 1 ст. л. (быстродействующие)
- Картофельный крахмал — 2 ст. л.
- Соль — 0,5 ч. л.

### Приготовление

1. В теплый кефир добавить яйца, сахар, дрожжи и перемешать.
2. Добавить растопленное масло, соль и постепенно просеять муку с крахмалом.
3. Тесто вымешивать вручную 10 минут до однородности.
4. Убрать тесто в теплое место, накрыв пищевой пленкой (через 40–50 минут тесто увеличится вдвое).
5. Сложить тесто и снова отправить его на расстойку на 30–40 минут. А потом готовить любимую выпечку!

## На молоке

### Ингредиенты

- Теплое молоко — 250 мл
- Мука — 500–600 г
- Сливочное масло — 90 г
- Яйца — 2 шт. (крупные)
- Сухие дрожжи — 7 г (быстродействующие)
- Сахар — 3 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.

### Приготовление

1. Распустить дрожжи в теплом молоке, добавить сахар, размешать до однородности венчиком и оставить на 20 минут (дрожжи должны вспениться).
2. Растопленное сливочное масло (не кипятить!) немного охладить, взбитые яйца добавить в миску с молоком. Для сдобного теста добавить сахар.
3. Смесь вымесить, добавить в нее ванилин и муку, замесить еще раз и поставить на 30–40 минут. Оно должно увеличиться в 2,5 раза.
4. Выложить на стол, подпыленный мукой, и действовать по рецепту к выпечке.



# Слоеное тесто

Такое тесто подойдет для приготовления самых нежных и вкусных круасанов, тающих во рту булочек и прочих десертов, которые порадуют ваших близких!

## Ингредиенты

- Пшеничная мука — 500 г
- Соль — 1 ч. л.
- Сухие дрожжи — 1,5 ч. л.
- Сахар — 4 ст. л.
- Холодное молоко — 150 г
- Горячая вода — 150 г
- Сливочное масло (для теста) — 40 г
- Сливочное масло (для прослойки) — 240 г
- Яйцо — 1 шт. (желток)
- Молоко — 0,5 ч. л.

## Приготовление

**1.** В емкости смешать холодное молоко, горячую воду и дрожжи (я добавляла быстродействующие и сухие, но можно использовать и свежие).

**2.** Добавить сахар и соль, размешать до растворения. Добавить просеянную муку.

**3.** Выложить липкое тесто и, замешивая, постепенно добавить в него 4 кусочка сливочного масла.

**4.** Замесить тесто и побить его 3–4 минуты.

**5.** Положить тесто в миску, смазанную сливочным маслом, и убрать в холодильник на 4 часа (можно и на ночь).

**6.** Замерить пергамент (отступить с каждой стороны по 20 см), заполнить его охлажденным сливочным маслом, свернуть стороны пергамента, раскатать масло и убрать в морозилку на 10–15 минут.

**7.** Достать подошедшее тесто из холодильника и раскатать (40 × 22 см).

**8.** Выложить замороженное сливочное масло в виде квадрата на одну половину теста и накрыть второй. Соединить края.

**9.** Раскатать тесто до первоначального размера придавливающими движениями от центра к краям, распределяя сливочное масло.

**10.** Сформировать конвертик, наложив края теста к центру, склеить серединку, чтобы не было пустот, и таким же образом сложить тесто вдвое (получается 8 слоев).

**11.** Завернуть заготовку в пергамент и убрать в холодильник на 1 час.

