

содержание

от автора 6

глава 1. несколько базовых рецептов

Сливочный кекс	10
Классический чизкейк	12
Песочный пирог	16
Сдобные булочки	20
Песочное печенье	22

глава 2. булочки и печенье

Сконы с кремом из кленового сиропа	28
Мягкое шоколадное печенье	30
Крученые булочки с корицей	32
Медовые вафли	34
Шоколадные пончики с грецким орехом	36
Кокосовое печенье	38

глава 3. пироги, крамблы и тарты

Вишневый пирог	42
Персиковый коблер	44
Пирог-печенье с шоколадной крошкой	46
Тарт с пеканом и карамелью	48
Апельсиновый пирог-перевертыш	50
Шоколадный пирог с грушами	52
Баннофи-пай	54
Тыквенный пирог	56
Пряный яблочный пирог с фундуком	58
Черничный крамбл	60

глава 4. кексы, торты и чизкейки

Кокосовый кекс	66
Ванильные кексы со штрейзелем	68
Лимонные кексы с маком	70
Простой шоколадный торт	72

Черемуховый торт	76
Арахисовый чизкейк	78
Брауни с молочным шоколадом и вишней	80
Апельсиновое тирамису	84

глава 5. конфеты и другие десерты

Шоколадные трюфели	92
Рисовый пудинг с черничным конфитюром	94
Шоколадно-кофейный мусс	96
Ванильный пудинг	98
Крем-брюле	100
Банановый десерт	102
Лимонные тарталетки с меренгой	104
Запеченные груши с миндалем	108
Кофейная панакота	110

глава 6. напитки

Кофе «Имбирный пряник»	114
Мятное какао	116
Свекольный горячий шоколад	118
Белый горячий шоколад	120
Лимонад с клубникой и базиликом	122
Безалкогольный кокосовый мохито	124
Согревающий эгг-ног	126

глава 7. топинги, джем и мороженое

Апельсиновый джем	132
Черничный конфитюр	134
Ванильное мороженое	136
Малиновый сорбет	138

благодарности	140
----------------------------	-----

указатель	142
------------------------	-----

от автора

Одно из свойств нашего большого мозга — сохранить как можно больше энергии. Именно поэтому он так часто внушает нам полежать подольше, а трудиться поменьше. Я готова с ним спорить, потому как без качественной нагрузки не бывает хорошего отдыха. Так же, как не бывает его без кофе и пирога.

Не стану лукавить: мне бы хотелось, чтобы на будущей сотне с лишним страниц вы заинтересовались рецептами, которые я собрала. И надеюсь, что они смогут не только вдохновить на эксперименты, но и напомнить, как важно порой притормозить с решением бесконечных будничных вопросов. Попробуйте занять мысли и руки медитативным просеиванием муки, подглядыванием за полупрозрачную дверцу духовки, поиском подходящего напитка к еще теплому кексу.

Еда нужна, чтобы жить, а выпечка и десерты — чтобы отдыхать. И я желаю вам таких насыщенных событиями дней, после которых особенно приятно утонуть в кресле с пледом и парой булочек. Не забывайте об этом спокойном времени, проведите его никуда не торопясь. Разве что за добавкой.

Ваша Оля,
veter.s.severa





глава 1

несколько базовых рецептов

Этот раздел я задумывала как своеобразную памятку. Здесь собрались пять простых рецептов, к которым можно обращаться, чтобы наконец решить, куда деть два ящика дачной вишни. Можно добавить ягоды в кекс, а можно быстро приготовить конфитюр к чизкейку, пока последний остывает в духовке. Или вообще испечь пушистых сдобных булочек.

Главное, что я хочу сказать: кулинария — штука вариативная. Спустя несколько страниц вы найдете множество разных рецептов, которые можно как воссоздать в точности, так и дополнить, видоизменить, преобразовать, основываясь на том, что найдется на вашей кухне.

Ванильный пудинг с ложкой какао может стать шоколадным, черничный крамбл превратиться в вишневый или клубничный, а классический тирамису начнет пахнуть апельсинами, стоит только добавить цедру в пропитку. Приготовление еды, сладкой или не очень, это самый многообразный конструктор.

Фраза избита всеми венчиками этого мира, но лучше мне не придумать: *не бойтесь экспериментировать.*

СЛИВОЧНЫЙ КЕКС

Кекс-основа для любых экспериментов: от вариаций глазури до добавок в виде ягод, цедры лимона или апельсина. А если испечь его в круглой форме, а потом разрезать вдоль и покрыть кремом, этот кекс превратится в отличный торт.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **200 г** мягкого сливочного масла 82,5 % жирности
- **200 г** сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **1/3 ч. л.** соли
- **4** яйца категории С1
- **250 г** муки
- **10 г** разрыхлителя теста

для подготовки формы

- **1 ст. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** манной крупы

приготовление:

1. Разогрейте духовку до 170 °С. В глубокой миске соедините масло, обычный и ванильный сахар и соль. Взбивайте миксером на средней скорости 5 минут. Масса должна посветлеть и немного увеличиться в объеме.
2. Не останавливая работу миксера, по одному добавляйте яйца. Взбивайте массу 30 секунд, прежде чем вбить в нее следующее яйцо. Таким образом, тесто получится однородным и не расслоится.
3. К получившейся массе просейте муку с разрыхлителем, перемешайте до полной однородности.
4. На этом этапе можно включать фантазию на полную мощность и искать по полкам и холодильникам орешки, сухофрукты, ягоды или кусочки шоколада. Или не добавлять ничего, так тоже можно!
5. Смажьте форму для выпечки сливочным маслом и присыпьте манной крупой. Выложите тесто в форму и уберите в духовку примерно на 50 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой — она должна выходить сухой.
6. Дайте кексу остыть 30–40 минут в выключенной приоткрытой духовке, а после — 1–2 часа при комнатной температуре, затем можно доставать. И ставить чайник!



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Главное – приготовить его один раз, чтобы потом можно было работать буквально с закрытыми глазами. Соблюдение парочки нюансов – единственная сложность этого рецепта.

Начинку чизкейка можно дополнить апельсиновой или лимонной цедрой. Можно экспериментировать с фруктовыми или ягодными прослойками, выкладывая их на готовый чизкейк и настаивая в холодильнике. Или покрыть готовый чизкейк карамелью. Даже самые простые дополнения меняют вкус блюда и дают простор для экспериментов.

приготовление:

1. Включите духовку разогреваться до 180 °С. Форму для выпечки смажьте тонким слоем сливочного масла, а дно выстелите пергаментной бумагой. Для чизкейка самая удобная форма – разъемная.
2. Пробейте печенье и обжаренный фундук в блендере до состояния мелкой крошки. Добавьте сливочное масло и перемешайте до однородности. Выложите массу в форму для выпечки и сформируйте дно и бортики. Старайтесь распределить крошку равномерно и плотно утрамбуйте, например, дном стакана.
3. Уберите заготовку в духовку на 15 минут, затем остудите.

ингредиенты:

основа

- **170 г** песочного печенья (например, со стр. 22)
- **30 г** обжаренного фундука
- **70 г** мягкого сливочного масла 82,5 % жирности

начинка

- **500 г** творожного сыра
- **3** яйца категории С1
- **130 г** сахарной пудры
- **150 мл** сливок 33–35 % жирности
- **2 ч. л.** ванильного сахара

также понадобится

- форма для выпечки диаметром **16–20 см**

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.





4. В это время займитесь начинкой. В глубокую миску выложите творожный сыр. Вместо него можно взять маскарпоне, но учитывайте, что у него более сладкий и сливочный вкус. Добавьте к творожному сыру сахарную пудру, ванильный сахар и перемешайте.

5. Для вымешивания начинки не используйте венчик или миксер. Если в массу попадет много воздуха, готовый чизкейк будет напоминать сыр с дырочками. Лучше всего разминать массу лопаткой, но допустимо аккуратно пройтись миксером с насадкой «крюк» или «весло» на минимальной скорости.

6. По одному добавляйте яйца. Каждый раз перемешивайте массу до однородности — так начинка не расслоится. В конце влейте жирные сливки и снова перемешайте.

7. В остывшую основу переложите начинку и разровняйте верх. Температуру в духовке понизьте до 160 °С.

8. Чизкейк выпекается на водяной бане. Для этого понадобится емкость немного шире формы и 3–4 слоя фольги, в которую эту самую форму нужно «укутать». Должен получиться водонепроницаемый слой. Поставьте чизкейк в емкость и влейте кипяток так, чтобы он покрывал форму наполовину.

9. Выпекайте чизкейк 60–80 минут. Серединка должна немного подрагивать, как желе. Готовому чизкейку обязательно дайте настояться в холодильнике минимум 6 часов.



песочный пирог

Я перепробовала множество рецептов песочного теста, которое было бы не только вкусным, но и удобным в работе. В моем списке ненавистных (именно так!) кулинарных вещей на втором месте, сразу после фритюра, будет момент, когда ломкая полосочка теста, предназначенная для решетки пирога, обламывается в середине и падает прямым в начинку.

Но в этом рецепте я уверена — он ни разу не заставил меня бить столешницу кулаком.

приготовление:

1. Сливочное масло предварительно уберите в морозильную камеру на 20 минут. Заранее отмерьте нужное количество сахара и муки и подготовьте воду, лучше со льдом.

2. Подмороженное сливочное масло нарежьте мелким кубиком. В глубокой миске соедините его с сухими ингредиентами и начните перетирать руками. Через пару минут активной работы образуется крошащееся тесто. Вымешивая, начните добавлять в него по 1 столовой ложке воды, пока тесто не уплотнится и начнет сохранять форму. Скатайте его в плотный шар, оберните пищевой пленкой и уберите в холодильник на 1 час.

ингредиенты:

тесто

- **200 г** холодного сливочного масла 82,5 % жирности
- **270 г** муки
- **3 ст. л.** сахара
- **1/2 ч. л.** соли
- **3 ст. л.** ледяной воды

начинка

- **600 г** свежих или замороженных ягод (у меня нашлась клубника)
- **1 ч. л.** кукурузного крахмала
- **100 г** сахара

для смазывания

- **1** желток
- **2 ст. л.** молока
- **1 ст. л.** тростникового сахара

также понадобится

- форма для выпечки диаметром **20–22 см**

