

УДК 641.55
ББК 36.997
Б43

LET'S BAKE: A PUSHEEN COOKBOOK

Claire Belton & Susanne Ng

Copyright © 2020 by Pusheen Corp. and Susanne Ng

All rights reserved, including the right to reproduce this book or portions thereof in any form whatsoever.
For information, address Gallery Books Subsidiary Rights Department, 1230 Avenue of the Americas, New York, NY 10020.

Белтон, Клэр.

Б43 Готовь с Pusheen! : кулинарная книга Пушин Кэт / Клэр Белтон, Сьюзен Ын ; [перевод с английского Т. О. Новиковой]. — Москва : Эксмо, 2021. — 224 с. : ил. — (Вселенная Pusheen the Cat/Пушин).

ISBN 978-5-04-112924-8

Это настоящая кулинарная книга для поклонников Пушин и всех любителей кошек! В ней представлены сорок ярких рецептов сладких угощений и пикантных закусок, вдохновленных очаровательным пухлым и озорным котенком.

В названиях этих рецептов кошка-лакомка упоминается постоянно. Она обожает сладости, печенье и маршмеллоу, восхитительные десерты, желе, эклеры, праздничные торты и, конечно, пиццу!

Для начинающих кондитеров в этой книге есть совсем простые рецепты, а для продвинутых найдется кое-что посложнее. Авторы постарались вложить в эти рецепты не только свое мастерство, но и чувство юмора.

**УДК 641.55
ББК 36.997**

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ВСЕЛЕННАЯ PUSHEEN THE CAT/ПУШИН

Белтон Клэр, Ын Сьюзен

ГОТОВЬ С PUSHEEN!

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ПУШИН КЭТ

Главный редактор *Р. Фасхутдинов*

Ответственный редактор *Т. Сова*

Младший редактор *И. Жукова*

Художественный редактор *К. Доброслов*

Страна происхождения: Российская Федерация

Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 29.03.2021. Формат 90x100¹/₁₆ *.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 23,38.

Тираж экз. Заказ





ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

БОМБОРА

ИЗДАТЕЛЬСТВО

БОМБОРА – лидер на рынке полезных и вдохновляющих книг. Мы любим книги и создаем их, чтобы вы могли творить, открывать мир, пробовать новое, расти. Быть счастливыми. Быть на волне.

Мы в соцсетях:

   [bomborabooks](https://www.bomborabooks.ru)  [bombora](https://www.bombora.ru)

[bombora.ru](https://www.bombora.ru)

ISBN 978-5-04-112924-8



9 785041 112924 8 >

12+



Москва. ООО «Торговый Дом «Эксмо»

Адрес: 123308, г. Москва, ул. Зорге, д.1, строение 1.
Телефон: +7 (495) 411-50-74. **E-mail:** reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

*International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел.: +7 (495) 411-68-59, доб. 2261.
E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Филиал «Торгового Дома «Эксмо» в Нижнем Новгороде

Адрес: 603094, г. Нижний Новгород, улица Карпинского, д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза»
Телефон: +7 (831) 216-15-91 (92, 93, 94). **E-mail:** reception@eksmonn.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Санкт-Петербурге

Адрес: 192029, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 84, лит. «Е»
Телефон: +7 (812) 365-46-03 / 04. **E-mail:** server@szko.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Екатеринбурге

Адрес: 620024, г. Екатеринбург, ул. Новинская, д. 2щ
Телефон: +7 (343) 272-72-01 (02/03/04/05/06/08)

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Самаре

Адрес: 443052, г. Самара, пр-т Кирова, д. 75/1, лит. «Е»
Телефон: +7 (846) 207-55-50. **E-mail:** RDC-samara@mail.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Ростове-на-Дону

Адрес: 344023, г. Ростов-на-Дону, ул. Страны Советов, 44А
Телефон: +7(863) 303-62-10. **E-mail:** info@rnd.eksmo.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Новосибирске

Адрес: 630015, г. Новосибирск, Комбинатский пер., д. 3
Телефон: +7(383) 289-91-42. **E-mail:** eksmo-nsk@yandex.ru

Обособленное подразделение в г. Хабаровске

Фактический адрес: 680000, г. Хабаровск, ул. Фрунзе, 22, оф. 703
Почтовый адрес: 680020, г. Хабаровск, А/Я 1006
Телефон: (4212) 910-120, 910-211. **E-mail:** eksmo-khv@mail.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Тюмени

Центр оптово-розничных продаж Cash&Carry в г. Тюмени
Адрес: 625022, г. Тюмень, ул. Пермьякова, 1а, 2 этаж. ТЦ «Перестрой-ка»
Ежедневно с 9.00 до 20.00. Телефон: 8 (3452) 21-53-96

Республика Беларусь: ООО «ЭКСМО АСТ Си энд Си»

Центр оптово-розничных продаж Cash&Carry в г. Минске
Адрес: 220014, Республика Беларусь, г. Минск, проспект Жукова, 44, пом. 1-17, ТЦ «Outleto»
Телефон: +375 17 251-40-23; +375 44 581-81-92
Режим работы: с 10.00 до 22.00. **E-mail:** exmoast@yandex.by

Казахстан: «РДЦ Алматы»

Адрес: 050039, г. Алматы, ул. Домбровского, 3А
Телефон: +7 (727) 251-58-12, 251-59-90 (91,92,99). **E-mail:** RDC-Almaty@eksmo.kz

Украина: ООО «Форс Украина»

Адрес: 04073, г. Киев, ул. Вербовая, 17а
Телефон: +38 (044) 290-99-44, (067) 536-33-22. **E-mail:** sales@forsukraine.com

**Полный ассортимент продукции ООО «Издательство «Эксмо» можно приобрести в книжных
магазинах «Читай-город» и заказать в интернет-магазине: www.chitai-gorod.ru.**

Телефон единой справочной службы: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»

www.book24.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.
Тел.: +7 (495) 745-89-14. **E-mail:** imarket@eksmo-sale.ru

Обращение авторов к кошке Пушкин:

Ты — наша муза, источник постоянного вдохновения и радости.

Ты — наша верная спутница и помощница в творчестве.

И ты даришь нам столько счастья!

Обращение авторов к поклонникам кошки Пушкин:

Друзья, эта книга написана специально для вас!



Пирожные

- Тарты с черным кунжутом от Пушин • 81
- Фруктовые тарты от Пушин • 85
- Тыквенный пирог от Пушин • 91
- Сливочные пирожные от Пушин • 95
- Эклеры от Пушин • 101

Торты и капкейки

- Пастельные паровые капкейки от Пушин • 109
- Руллет от Пушин • 112
- Рулеты к чаю с черным кунжутом от Пушин • 117
- Пастельные кексы на палочке от Пушин • 123
- Пастельные бомбочки от Пушин • 127
- Шифоновые бисквитные яйца от Пушин • 133
- Пирожное с помадкой от Пушин • 136
- Торт для дня рождения со швейцарским меренговым сливочным кремом с белым шоколадом от Пушин • 143
- Шифоновый торт-пончик от Пушин • 149
- Ванильно-лимонные капкейки со швейцарским меренговым сливочным кремом от Пушин • 152
- Торт-сюрприз от Пушин • 157

Хлеб и завтрак

- Хлеб от Пушин со спредом из кунжутного молока • 165
- Паровые булочки от Пушин • 167
- Красивые сэндвичи от Пушин • 173
- Булочки в стаканчиках от Пушин • 176
- Пицца от Пушин • 181
- Смузи от Пушин • 184
- Оладьи от Пушин • 189
- Ленивые бананы в шоколаде • 192

- Благодарность • 197
- Глоссарий выпечки • 199
- Об авторах • 205
- Трафареты • 206

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пушин — это забавная толстенькая полосатая кошка, известная во многих странах мира. Эта героиня анимированных комиксов с сайта Pusheen.com часто мелькает в Facebook, Instagram и других социальных сетях. Судя по ее внешности, Пушин — большая любительница покушать. Автор и художница Клэр Белтон и мастер креативной кулинарии Сьюзен Ын объединились, чтобы придумать 40 восхитительных рецептов выпечки и поделиться ими с читателями. Так они решили подчеркнуть безграничную любовь Пушин к лакомствам.

Она обожает сладости, печенье и маршмеллоу, восхитительные десерты, желе, эклеры и праздничные торты. Однако не сладостями едиными жива Пушин — здесь есть и рецепт пиццы!

Для начинающих кондитеров в этой книге есть совсем простые рецепты, а для продвинутых найдется кое-что посложнее. Авторы постарались вложить в эти рецепты не только свое мастерство, но и чувство юмора. Они надеются, что читатели оценят все эти лакомства точно так же, как это делает Пушин, с мурлыканьем поедая очередной кулинарный шедевр!

Все рецепты получили Золотую Лапку Одобрения от самой Пушин.





ПЕЧЕНЬЕ
И
СЛАДОСТИ





МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ОТ ПУШИН

18-20 ШТУК • УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: ЛЕГКИЙ

Нежное масляное печенье с ванильно-миндальным ароматом может вызвать серьезную зависимость! Готовится оно очень легко, а после выпекания отлично сохраняет свою форму. Используйте шаблоны, которые найдете в конце книги, чтобы сделать печенье в форме любимых поз Пушкин!

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Масляное печенье

8 столовых ложек (115 г) сливочного масла, нарезанного на кубики и согретого до комнатной температуры

½ чашки (100 г) мелкого сахара

1 крупное яйцо

2 чашки (240 г) просеянной пшеничной муки

¼ чашки (30 г) кукурузного крахмала

¼ чайной ложки соли

¼ чайной ложки ванильного экстракта

¼ чайной ложки миндального экстракта

Черный пищевой краситель или какао-порошок

Украшения

150 г темной кондитерской мастики (можно заменить измельченным или расплавленным шоколадом)

или

1 столовая ложка сухого яичного белка

1 ⅓ чашки (165 г) сахарной пудры

2 столовые ложки воды

1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ: С помощью миксера смешайте в большой миске масло с сахаром до получения пышной массы. Добавьте яйцо и взбивайте до однородности. Масса должна заметно посветлеть.

2 Переключите миксер на более низкую скорость и добавьте в массу муку, кукурузный крахмал, соль, ванильный и миндальный экстракт. Как следует вымесите тесто.

3 Разделите тесто на две части. В одну часть добавьте несколько капель черного пищевого красителя или несколько щепоток порошка какао, чтобы тесто чуть потемнело. Сформируйте из светлого и темного теста две лепешки. Заверните в пищевую пленку и на час положите в холодильник.



4 Разогрейте духовку до 170 °С. Выстелите два противня бумагой для выпечки или положите силиконовые коврики. Сделайте трафареты по образцам для масляного печенья со с. 207 (шаблоны 1, 2 и 3). Скопируйте рисунки на специальный картон или пищевой пластик и вырежьте трафареты.

5 Раскатайте тесто до толщины 6 мм. Наложите трафареты на тесто и острым ножом вырежьте фигурки.

6 Разложите печенье на подготовленные противни. Выпекайте 12 минут. Достаньте печенье из духовки и дайте ему полностью остыть.

7 **УКРАШЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ:** Украсьте печенье по шаблону с помощью расплавленного шоколада или королевской глазури. Чтобы расплавить шоколад, положите его в стеклянную миску или блюдце и поставьте в микроволновку на 30 секунд. Достаньте и помешайте шоколад, чтобы он не подгорел, и поставьте еще на 30 секунд. Делайте так до тех пор, пока шоколад полностью не расплавится. Для королевской глазури смешайте сухой белок, сахарную пудру и воду. Взбивайте миксером на высокой скорости примерно 10 минут, до тех пор пока масса не будет держать форму.



НЕМЕЦКОЕ 3D-ПЕЧЕНЬЕ ОТ ПУШИН

16 ШТУК • УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: СРЕДНИЙ

Это восхитительно вкусное печенье просто тает во рту. Мы уверены, что оно исчезнет буквально за секунды. Превратить тесто из пяти ингредиентов в фигурки Пушин очень просто.

1 Разогрейте духовку до 120 °С. Выстелите противень бумагой для выпечки или положите силиконовый коврик.

2 Миксером взбейте масло и сахарную пудру в светлую, пышную массу.

3 Просейте картофельный крахмал и муку и добавьте их к масляно-сахарной смеси. Как следует вымешайте лопаточкой до однородности.

4 Разделите тесто на четыре части. Окрасьте каждую часть пищевыми красителями (розовым, зеленым, фиолетовым и черным)*. Вымешивайте тесто, пока оно не приобретет равномерную окраску. Из каждой части теста сформируйте 4 шарика по 15 г каждый (всего 16 шариков). Обрезки теста можно использовать для мелких деталей — ушей, лапок и полосок.

**По желанию:* Вместо того, чтобы делить тесто и окрашивать каждую часть по отдельности, можно сделать обычных серых кошечек. Добавьте в тесто несколько капель черного красителя или несколько щепоток порошка какао, а затем сформируйте фигурки Пушин по трафаретам.

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

5 столовых ложек и 1 чайная ложка (75 г) сливочного масла, нарезанного на кубики и согретого до комнатной температуры

3 столовые ложки сахарной пудры

2/3 чашки (100 г) картофельного крахмала

6 столовых ложек пшеничной муки

Пищевые красители: розовый, зеленый, фиолетовый и черный (или натуральные красители: свекла, зеленый чай, фиолетовый сладкий картофель и порошок какао)

Украшения

80 г темной кондитерской мастики (можно заменить измельченным или расплавленным шоколадом)

или

1 1/2 столовой ложки сухого яичного белка

2/3 чашки (85 г) сахарной пудры

1 столовая ложка воды