



Моим друзьям, семье,  
Лиаму и всем, кто верит  
в единорогов

## Об авторе

Аликс Кэри — кулинар-энтузиаст из Суррея и автор My Kitchen Drawer — блога о еде и одноименного аккаунта в Instagram. Она — убежденная мечтательница, которая загадывает желания, когда видит падающую звезду, и пытается найти конец радуги.

Подписывайтесь на ее аккаунты в Instagram  
и Twitter — @mykitchendrawer.



Аликс Кэри

# ЕДИНОРОГ

Магические рецепты для любителей  
сказочных созданий



Кулинарная книга

ХЛЕБ\*СОЛЬ®

Москва 2022

# ★ СОДЕРЖАНИЕ ★

ВВЕДЕНИЕ **6**  
КАК ВАС ЗОВУТ В МИРЕ ЕДИНОРОГОВ? **7**  
ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ И ВЕЛИЧИНЫ **8**  
КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ **9**

## ★ КАПКЕЙКИ ★

Капкейки «На краю радуги» **15**  
Капкейки со звездной пылью **16**  
Капкейки «Мечта единорогов» **18**  
Волшебные капкейки с рогом единорога **20**  
Разноцветные капкейки **23**  
Разноцветный крем **25**

## ★ ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ ★

Радужный торт **28**  
Торт «Взрыв волшебства» **31**  
Торт «Поцелуй единорога» **34**  
Торт «Сладкий сон» **36**  
Украшение для торта «Величественный единорог» **39**

## ★ ПЕЧЕНЬЕ ★

Печенье «Розовый бархат» **43**  
Песочное печенье «Загадай желание» **44**  
Имбирные драгоценности **46**  
Корзиночки «Обнимашки» **48**  
Разноцветные бискотти **51**  
Сказочные фруктовые пирожные **52**  
Волшебные спички **54**

## ★ БАТОНЧИКИ И ПИРОЖНЫЕ ★

Розовые батончики **59**  
Творожно-радужные брауни **61**  
Межгалактическая ириска **63**  
Ослепительные пончики **64**

Скала единорога **67**  
Таинственный маршмеллоу **68**  
Батончики из песочного теста **71**  
Поцелуи единорога **72**

### ★ УГОЩЕНИЕ ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ ★

Макарон из волшебной пыли **76**  
Радужные макарон **78**  
Цветные кейк-попсы **80**  
Сверкающие рога единорогов **83**  
Красочный дип **85**  
Радужное желе **87**  
Попкорн из мира единорогов **89**  
Клубничный фруктовый лед **91**  
Посыпка единорогов **93**

### ★ ЗАВТРАК ★

Панкейки счастья **97**  
Волшебный смузи-боул **99**  
Тосты мечты **101**  
Радужный хлеб **102**

### ★ ДЕСЕРТЫ ★

Прелестный чизкейк **107**  
Нежная «Павлова» **109**  
Неаполитанский пудинг **110**  
Волшебное мороженое **113**  
Сверкающие тарталетки **114**

### ★ НАПИТКИ ★

Горячий шоколад, воплощающий мечты **119**  
Молочный коктейль с клубникой и сливками **121**  
Радужный смузи **123**  
Коктейль «Слезы единорога» **125**  
Межгалактический лед **127**



## ВВЕДЕНИЕ

Знаете ли вы, что единороги — это сочетание снов, звездной пыли и солнечных лучей? У них сверкающие головы, сердца переполнены магией, а глаза сияют, как звезды. В этой волшебной книге вы найдете множество забавных рецептов, которые помогут вам познакомиться со своим внутренним единорогом. Но прежде чем вы превратите свою кухню в радужную гавань, вам нужно (образно говоря) обзавестись пропуском в мир кулинарии единорогов, и единственный способ сделать это — узнать свое имя из этого мира. Итак, чего же вы ждете? Перелистните страницу, определите свою вторую личность и начните свое кулинарное приключение в страну самого почитаемого мифического существа всех времен!



# КАК ВАС ЗОВУТ В МИРЕ ЕДИНОРОГОВ?

Чтобы узнать свое имя из мира единорогов, найдите в этих списках первую букву вашего имени и месяца, в котором вы родились. Объедините два соответствующих им слова и произнесите свой новый псевдоним вслух с гордостью, надевая фартук и готовясь создать творение из другого мира.



**А — ЯРКАЯ**  
**Б — ПЕРЕЛИВАЮЩАЯСЯ**  
**В — МЕРЦАЮЩАЯ**  
**Г — ГРАЦИОЗНАЯ**  
**Д — ЛЮБОПЫТНАЯ**  
**Е — СВЕТАЯ**  
**Ж — ХРАБРАЯ**  
**З — ЗОЛОТИСТАЯ**  
**И — МАГИЧЕСКАЯ**  
**К — КРАСИВАЯ**  
**Л — АЛМАЗНАЯ**  
**М — СЧАСТЛИВАЯ**  
**Н — СВЕРКАЮЩАЯ**  
**О — ТАИНСТВЕННАЯ**  
**П — ВОЛШЕБНАЯ**  
**Р — СОЛНЕЧНАЯ**  
**С — ОЧАРОВАТЕЛЬНАЯ**  
**Т — РАДУЖНАЯ**  
**У — УНИКАЛЬНАЯ**  
**Ф — ДЕРЗКАЯ**  
**Х — ДОБРАЯ**  
**Ц — ВИРТУОЗНАЯ**  
**Ч — КРИСТАЛЬНАЯ**  
**Ш — ВЕСЕЛАЯ**  
**Щ — ВДОХНОВЛЯЮЩАЯ**  
**Э — ЗАБАВНАЯ**  
**Ю — ДОБРАЯ**  
**Я — СМЕЮЩАЯСЯ**

**ЯНВАРЬ — СНЕЖИНКА**  
**ФЕВРАЛЬ — ЗВЕЗДОЧКА**  
**МАРТ — МЕЧТА**  
**АПРЕЛЬ — ЛУНА**  
**МАЙ — ВСПЫШКА**  
**ИЮНЬ — ПРИНЦЕССА**  
**ИЮЛЬ — ФЕЯ**  
**АВГУСТ — БЛЁТКА**  
**СЕНТЯБРЬ — ПЫЛИНКА**  
**ОКТАБРЬ — ЗАГАДКА**  
**НОЯБРЬ — БУСИНКА**  
**ДЕКАБРЬ — ЖЕМЧУЖИНКА**





# ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ И ВЕЛИЧИНЫ

Все приведенные далее величины являются близко приближенными и были округлены в большую или меньшую сторону. При использовании рецепта всегда придерживайтесь одной системы измерений; не чередуйте их.

## ВЕЛИЧИНЫ ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТИ:

6 мл = 1 ч. л.

15 мл = 1 ст. л.

30 мл = 0,125 стакана

60 мл = 0,25 стакана

120 мл = 0,5 стакана

240 мл = 1 стакан

2 ст. л. жидкого яичного белка =

1 большой яичный белок

## ВЕЛИЧИНЫ ИЗМЕРЕНИЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА:

30 г = 0,125 стакана

55 г = 0,25 стакана

75 г = 0,33 стакана

115 г = 0,5 стакана

150 г = 0,66 стакана

170 г = 0,76 стакана

225 г = 1 стакан

## ВЕЛИЧИНЫ ИЗМЕРЕНИЯ СУХИХ ИНГРЕДИЕНТОВ:

5 г = 1 ч. л.

15 г = 1 ст. л.

150 г муки = 1 стакан

225 г сахара = 1 стакан

115 г сахарной пудры = 1 стакан

175 г тростникового сахара = 1 стакан

200 г кондитерской посыпки = 1 стакан

## ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ

°C	°F	Деление газовой духовки
140	275	1
150	300	2
170	325	3
180	250	4
190	375	5
200	400	6
220	425	7
230	450	8
240	475	9



# КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Прежде чем мы начнем, давайте рассмотрим все необходимые ингредиенты и оборудование, которые вам понадобятся.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**Сливочное масло** — для выпечки лучше всего подходит несоленое масло комнатной температуры, однако, если вы делаете тесто, масло должно быть холодным.

**Мука** — в большинстве этих рецептов понадобится обычная пшеничная мука, но иногда при выпечке тортов я советую использовать самоподнимающуюся муку. Самоподнимающуюся муку можно заменить пшеничной с добавлением 1 ч. л. разрыхлителя на 1 стакан муки.

**Сахар** — две наиболее важных разновидности сахара для рецептов из этой книги — это мелкокристаллический сахарный песок и сахарная пудра.

**Ароматизаторы** — в одни рецепты из этой книги нужно добавить только экстракт ванили, но некоторым другим нужно придать более необычные вкусы, такие как сахарная вата и фиалка, если вы, конечно, захотите.

**Яйца** — всегда используйте крупные яйца, если не указано иное.

**Гелевые пищевые красители** — они предпочтительнее жидких пищевых красителей, потому что не разбавляют тесто или крем, а для получения насыщенного, яркого цвета нужно добавить лишь несколько капель.

**Кондитерская обсыпка и блестящая съедобная пыльца** — будет трудно приготовить большинство рецептов из этой книги без обсыпки и блесков. Во многих приведенных здесь рецептах нужна посыпка единорогов (стр. 93), поэтому я настоятельно рекомендую вам заранее подготовить ее побольше. Основные украшения для тортов, которые вам понадобятся: очень много шоколадной обсыпки, сахарная длинная посыпка, нонпарель (крошечные шарики из сахара и крахмала), конфетки в форме звезд и сердечек, драже (съедобный жемчуг), разноцветный сахар и волшебная пыль (она же блестящая съедобная пыльца).

**Белый шоколад** — один из основных ингредиентов многих рецептов из этой книги, понадобится для обмакивания, покрытия, обсыпки или даже выпечки. Конечно, вы можете заменить его и использовать темный или молочный шоколад, но именно белый напоминает нам о сказочной сущности единорогов.

## ОБОРУДОВАНИЕ

**Противни и формы для выпечки** — вам понадобятся минимум два противня с плоским дном, противень для выпечки размером 27×20 см и квадратная форма 20×20 см для брауни.

**Форма для тортов и капкейков** — все торты в этой книге выпекаются в формах диаметром 20 см, и вам понадобится как минимум две (максимум шесть) таких. Все капкейки выпекаются партиями по 12 штук, поэтому вам понадобятся форма для стандартных капкейков на 12 ячеек и форма для 12 мини-капкейков.

**Кулинарный термометр** — при приготовлении кондитерских изделий, таких как ириски и маршмеллоу, термометр позволит следовать рецепту в максимальной точности.

**Бумага для выпечки** — в большинстве рецептов нужно будет застелить противень или форму для выпечки, поэтому пергамент для выпечки — незаменимая вещь на кухне. ПРИМЕЧАНИЕ: ее не следует путать с нетермостойкой жиронепроницаемой бумагой, так как выпечка может прилипнуть к ней, словно клей. У бумаги для выпечки силиконовая подкладка, она термостойкая, что предотвращает прилипание к ней любых тортов или хлебобулочных изделий.

**Миски для смешивания** — лучше всего иметь миски разных размеров, но, если у вас есть хотя бы одна жаропрочная чаша для смешивания, это уже здорово облегчает дело.

**Кондитерские мешки** — кондитерские мешки будут нужны для приготовления сливочного крема, беже и теста. Вы можете сделать мешки самостоятельно из пакетов для сэндвичей, но так будет труднее приготовить идеальный капкейк. Кондитерские мешки, особенно с насадками, позволяют выкладывать крем с абсолютной точностью, поэтому я всегда рекомендую иметь большой их запас на вашей кухне.

**Насадки для кондитерских мешков** — они бывают разных форм и размеров для создания различных узоров, но чаще всего я использую в форме звезды (открытой и закрытой), которая помогает мне создать разнообразные завитки и цветочные узоры, а также большие круглые насадки для макарон беже и украшения капкейков.

**Формочки для печенья** — они существуют самых разных форм и размеров, но для этой книги вам понадобятся сердечки, лепестки роз и цветы. Вы можете приобрести эти формочки в большинстве магазинов с кухонными принадлежностями.

**Скалка** — необходима для размалывания печенья (для основы чизкейка), а также раскатывания теста и коржей.

**Бумажные вкладыши для капкейков** — для приготовления капкейков вам понадобятся вкладыши, и здесь вы можете отлично поэкспериментировать с разными цветами. Радужные и блестящие — идеальный выбор для капкейков из этой книги.

**Электрический венчик или миксер** — хотя я только за то, чтобы вы использовали исключительно собственную силу единорога, с помощью электрического венчика или миксера будет намного проще и быстрее приготовить многие из этих рецептов.

**Кухонные весы** — выпечка — это наука и требует точных измерений ингредиентов.

**Мерные ложки** — мои лучшие друзья на кухне. Небольшой, но важный урок: чайная ложка — 5 мл, а столовая ложка — 15 мл. Старайтесь избегать использования столовых приборов для измерения, так как они могут варьироваться от 2 мл до 10 мл. Может показаться мелочью, но из-за слишком большого или маленького количества разрыхлителя бисквитный торт может развалиться или растечься.

**Шпатель для разглаживания глазури** — идеальный инструмент для создания идеально гладкого сливочного крема на любом торте для праздника.

**Поворачивающаяся подставка для украшения тортов** — вращающийся на 360° стол позволит быстро покрыть торт равномерно глазурью и легко украсить его кремом или декоративными элементами.





**КАПКЕЙКИ**