

STARWIND

КНИГА РЕЦЕПТОВ



для планетарных миксеров
и блендеров

**Ингредиенты:**

Консервированные персики – 350 г
Мороженое пломбир – 100 г
Яйца – 4 шт (170 г)
Мука пшеничная – 150 г
Мука миндальная – 50 г
Сахар – 140 г
Сливочное масло – 130 г
Разрыхлитель – 1,5 ч. л. с горкой
Сушеная черника для украшения
Мука – 1 кг

Персиковый бисквит с мороженым

Приготовление:

В чаше миксера смешиваем оба вида муки, сахар и разрыхлитель. 50% от общего объема муки должна составлять именно пшеничная, а разбавить ее можно любой другой. Например, миндальная мука поможет сделать бисквит более рыхлым. Яйца взбиваем венчиком до однородности. Сироп от консервированных персиков переливаем в сотейник, а сами фрукты слегка взбиваем погружным блендером на низких оборотах, не превращаем их в однородную массу. Взбитые персики протираем через сито и добавляем в сотейник к сиропу. Оставшуюся в сите густую массу (получится примерно 100 г) добавляем в чашу миксера с мукой. Туда же отправляем взбитые яйца и сливочное масло. Перемешиваем все ингредиенты.

Форму для запекания смазываем сливочным маслом, выливаем в нее бисквитное тесто и отправляем выпекаться в духовку на 30 минут при температуре 180 градусов.

Готовый бисквит достаем из духовки и даем ему немного остыть. Вынимаем из формы и разрезаем на квадраты. Раскладываем их на тарелке и обильно поливаем соусом из сотейника: это сделает десерт сочнее. На кусочки бисквита выкладываем кубики пломбира и посыпаем сушеной черникой. Как вариант, можно посыпать изюмом или жареным кунжутом. Сверху кладем нарезанную небольшими кусочками половинку консервированного персика. Десерт готов. Лучше сразу подавать его на стол, не давая мороженому полностью растаять.

Шоколадный бисквит

Ингредиенты:

Яйца – 6 шт
Соль – 1 щепотка
Сахар – 6 ст. л.
Мука – 6 ст. л.
Ваниль – по вкусу
Какао – 3 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.

*Если вы хотите получить более пышный корж, добавьте еще 1 ч. л. разрыхлителя.

Приготовление:

Осторожно отделяем белки от желтков. В белки добавляем щепотку соли и взбиваем до густой пены, для этого нужно постепенно увеличивать скорость миксера. Желтки взбиваем до однородного состояния. Всыпаем и в белки, и в желтки по три столовые ложки сахара с горкой. Снова взбиваем отдельно белки и желтки 3-4 минуты.

Соединяем белки с желтками и взбиваем всё вместе на средней скорости миксера еще пару минут. Добавляем в яичную массу несколько капель ванильной эссенции.

Просеиваем через сито какао с мукой, затем тщательно смешиваем их лопаткой, добавляем в эту смесь одну столовую ложку слегка подогретого сливочного масла и перемешиваем.

Дно формы для запекания застилаем пергаментом, в середину формы выливаем приготовленное тесто и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 20-25 минут. Готовность бисквита проверяем с помощью зубочистки: протыкаем бисквит, и если она выходит сухой, без налипшего теста, то выпечка готова. По краям коржа проводим ножом, чтобы бисквит не прилип к бортам формы. Чтобы вынуть выпечку из формы, переворачиваем ее, затем выкладываем бисквит на решетку и снимаем пергамент.

Кекс

Ингредиенты:

Миндаль, грецкие орехи, кедровые орехи – 30 г
Сливочное масло – 220 г
Сахар – 200 г
Ванильный сахар – 1/2 пакетика
Мука – 280 г
Яйца – 4 шт
Разрыхлитель – половина пакетика
Корица молотая – 1/2 ч. л.
Гвоздика молотая – 1/2 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.
Темный изюм – 100 г

Приготовление:

Рубим ножом все орехи, предварительно добавив к ним пару ложек сахара, чтобы орехи медленнее выделяли масло. Смешиваем размягченное сливочное масло, сахар и полпакетика ванили. Взбиваем миксером масло с сахаром. Через 3-5 минут добавляем яйца и взбиваем еще 3 минуты. Затем всыпаем в чашу миксера остальные ингредиенты и перемешиваем до однородной массы. Выкладываем всё в силиконовую форму и ставим в разогретую до 170 градусов духовку на 40 минут.

Кулич

Ингредиенты для теста:

Мука – 1000 г
Соль – 20 г
Сахар – 250 г
Свежие дрожжи – 100 г
Желтки – 300 г
Молоко – 300 г
Сливочное масло – 400 г
Изюм – 200 г
Засахаренный кумкват – 200 г
по желанию
Вяленый ананас – 200 г
по желанию
Молочный шоколад – 230 г
Цукаты апельсина – 200 г
по желанию
Грецкие орехи – 200 г
по желанию
Ром или коньяк – 75 мл
по желанию

Ингредиенты для крема-глазури:

Белки – 60 г
Сахар – 150 г
Мука кукурузная – 20 г
Мука пшеничная – 30 г
Миндальные лепестки для посыпки
– 50 г

Приготовление:

Подогреваем молоко, чтобы оно стало теплым. В чашу миксера насыпаем немного муки, добавляем дрожжи, сахар и тщательно перемешиваем. Наливаем теплое молоко, перемешиваем и оставляем на 15-20 минут, чтобы поднялась опара. Выкладываем в чашу миксера оставшуюся муку, соль и перемешиваем все миксером до однородного состояния. В эту массу добавляем кусочки сливочного масла комнатной температуры и вымешиваем до однородности. Вливаем желтки и тщательно перемешиваем. Теперь добавляем опару и снова доводим тесто до однородного состояния. Затем засыпаем изюм, кумкват, вяленый ананас, шоколад, орехи и цукаты, добавляем коньяк и аккуратно перемешиваем. Полученную массу выкладываем в формы, заполняя их наполовину, накрываем сверху пищевой пленкой и оставляем на 2 часа при комнатной температуре.

На противень ставим бумажные формы для кулича. Слегка разминаем тесто и выкладываем его в формы, заполняя чуть меньше, чем наполовину. Даем тесту немного «подняться». Противень с формами ставим в разогретую до 150 градусов духовку на 35-40 минут. Если духовка большая и с конвекцией, рекомендуется выставить температуру 160 градусов и время – 40 минут.

За 5 минут до извлечения куличей из духовки нужно приготовить глазурь. В кастрюлю с яичными белками всыпаем сахар и взбиваем блендером до плотной пены. Добавляем в глазурь предварительно обжаренную на сковороде кукурузную и пшеничную муку, лопаткой перемешиваем до однородной массы. Вынимаем куличи из духовки.

В кондитерский пакет наливаем крем и щедро смазываем куличи. Сверху обильно посыпаем миндальными лепестками. На каждый кулич добавляем маленькую щепотку соли – 3-5 крупин. Снова отправляем в духовку на 7-10 минут при температуре 150 градусов. Достаем куличи из духовки и оставляем при комнатной температуре на ночь.

Пончики

Ингредиенты:

Творог 9% – 300 г
Яйцо – 2 шт
Сахар – 60 г
Мука – 150 г
Лимонная цедра с 1/2 лимона
Лимонный сок – 1 ч. л.
Ванильный экстракт или ванилин – по вкусу
Разрыхлитель – 1 ст. л.
Сахарная пудра для посыпки

Приготовление:

В чашу миксера выкладываем творог, яйца, сахар и муку. Добавляем к творогу цедру, лимонный сок и щепотку ванилина. Тщательно перемешиваем, чтобы получилось эластичное и мягкое творожное тесто. Накрываем миску пищевой пленкой и оставляем на некоторое время. Перед жаркой добавляем в тесто разрыхлитель и аккуратно перемешиваем.

Творожное тесто выкладываем в кондитерский мешок. В сотейник наливаем большое количество растительного масла, чтобы оно полностью покрыло пончики в процессе жарки. Разогреваем масло до 170 градусов. С помощью кондитерского мешка выдавливаем маленькие кусочки теста прямо в раскаленное масло. Шумовкой регулярно помешиваем пончики, чтобы они не слиплись. Как только пончики стали приобретать золотистую корочку, убавляем огонь до 150 градусов и жарим еще немного, чтобы они пропеклись изнутри. Готовые пончики выкладываем на тарелку, застеленную бумажным полотенцем, посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Сырники

Ингредиенты:

Творог 4-5% – 140 г
Мука – 20 г
Яйцо – 1/2 желтка
Сахар – 20 г
Ванильный сахар или экстракт ванили – по вкусу
Лимонная цедра – по вкусу
Сумах – для украшения
Соль – щепотка
Сливочное масло – небольшой кусочек
Растительное масло для жарки
Сметана и варенье для подачи

Приготовление:

Смешиваем в чаше миксера муку и творог. Если масса получилась более влажная, чем надо, подсыпьте еще немного муки. К творожному тесту добавляем сахар, экстракт ванили, половину желтка и щепотку соли для вкуса, всё перемешиваем. Творожную массу выкладываем на посыпанный мукой стол и обваливаем в муке, формируя руками «колбаску». Ножом разрезаем ее на три части. Обваливаем каждую часть в муке и придаем сырникам нужную форму. На сковороду наливаем немного растительного масла и кладем кусочек сливочного. Как только сливочное масло растопилось, лопаточкой переносим сырники на сковороду. Сильно обжаривать не нужно. Слегка подрумяниваем и выкладываем сырники на противень, застеленный пергаментом. Доводим до готовности в течение 5 минут в разогретой до 180 градусов духовке. Готовые сырники посыпаем цедрой лимона и украшаем сумахом.



STARWIND

Ингредиенты:

Мука – 135 г
Яйцо – 1 шт
Сливочное масло – 50 г
Мёд – 30 г
Сахар – 35 г
Корица – 2 г
Гвоздика – 2 г
Кардамон – 2 г
Имбирь – 10 г
Разрыхлитель – 3 г
Соль – 1 г

Имбирные пряники

Приготовление:

Выкладываем все ингредиенты в чашу миксера и тщательно перемешиваем миксером. Если тесто недостаточно мягкое и эластичное, значит, в нем не хватает влаги. Тогда можно добавить немного сливок или молока. После того как вы замесили тесто, делаем из него шарик, оборачиваем пленкой и отправляем на полчаса в холодильник. Через полчаса достаём тесто, выкладываем на пергамент и аккуратно раскатываем. Важно, чтобы все печенья были одинаковой толщины. Печенюшки нарезаем с помощью формочек, выкладываем на противень и отправляем в разогретую до 190 градусов духовку на 10-12 минут. Печенья украшаем сахарными карандашами или глазурью.



Ингредиенты:

Шоколад с 75% содержанием
какао – 180 г
Масло сливочное – 120 г
Яйца – 2 шт + 1 желток
Мука – 85 г
Какао – 3 ст. л.
Финики – 6 шт
Грецкий орех – по вкусу
Мороженое пломбир и заморожен-
ная вишня для украшения

Приготовление:

На водяной бане разогреваем сливочное масло и шоколад. Финики отделяем от косточек, нарезаем на небольшие кусочки и отправляем в миску. К финикам добавляем 2 яйца, один желток, какао и все тщательно перемешиваем. Как только шоколад полностью растопился, выливаем его в чашу миксера с финиками, добавляем муку и хорошенько перемешиваем миксером.

Форму для запекания застилаем пергаментом и равномерно распределяем шоколадную массу. На шоколадное тесто выкладываем половинки ядер грецкого ореха. Сверху накрываем брауни пергаментом, чтобы орехи не подгорели. Форму отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 25 минут. Готовый десерт остужаем и ставим в холодильник.

Холодный брауни лучше всего нарезать на порционные кусочки разогретым ножом. Замороженную вишню (очищенную от косточек) мелко нарезаем и смешиваем с мороженым. На тарелку выкладываем порционные кусочки шоколадного брауни и мороженое, украшаем десерт половинками вишенки и подаем к столу.

Чизкейк по-русски из творога

Ингредиенты:

Мука – 200 г
Сливочное масло – 110 г
Яйцо – 3 шт
Сметана – 200 г
Сухой творог – 350 г
Клубника – 300 г
Ванильный сахар – пакетик
Сахарная пудра – 40 г + 3 ст. л.
Сахар – 6 ст. л.
Соль по вкусу

Приготовление:

В чаше миксера соединяем муку, 80 г размягченного сливочного масла, 40 г сахарной пудры и одно яйцо. Миксером вымешиваем тесто, а затем формируем из него шарик. В форму для выпекания выкладываем тесто и формируем корж с бортиками. Чтобы не дать тесту подняться, протыкаем корж вилкой по всей поверхности, на дно коржа выкладываем пергамент и насыпаем рис. Ставим корж в духовку на 15 минут при температуре 180 градусов.

Готовим начинку. Творог смешиваем с тремя столовыми ложками сахарной пудры, сметаной, пакетиком ванильного сахара и добавляем два яйца. Тщательно перемешиваем всё миксером и добавляем соль по вкусу.

Готовим соус. В сотейник кладем клубнику и 6 столовых ложек сахара. Варим одну минуту, затем пробиваем всё блендером. В горячий соус добавляем 30 г охлажденного сливочного масла. Миксером перемешиваем, пока масло не растворится. Достаем из духовки готовый корж. Высыпаем из него рис. На корж выкладываем приготовленную начинку. Запекаем 60 минут при температуре 170 градусов.



Ингредиенты:

Яичный белок – 2 шт
Сахарная пудра – 75 г
Лимонная кислота – щепотка

Безе

Приготовление:

Аккуратно отделяем белки от желтков, чтобы в белки не попало ни капли желтка. Сахарную пудру предварительно просеиваем, чтобы не было комочков. Белки выливаем в большую, сухую и чистую ёмкость. Белки взбиваем миксером до мягкой, но стойкой пены, затем небольшими порциями добавляем пудру. Все тщательно взбиваем: должна получиться плотная, стойкая и блестящая пена. Если чашу миксера с хорошо взбитыми белками перевернуть, из нее ничего не выльется. Чтобы белковая масса была плотнее, добавляем щепотку лимонной кислоты и продолжаем взбивать ещё 2-3 минуты. Белковую массу выкладываем в кондитерский мешок. Если его нет, то можно использовать ложку. На покрытом пергаментом противне формируем безе и отправляем в разогретую до 100 градусов духовку на 2 часа. Готовое безе оставляем в духовке до полного остывания.

Пирожное Павлова

Ингредиенты для основы:

Мука пшеничная – 120 г
Мука миндальная – 50 г
Масло сливочное холодное – 100 г
Сахар – 50 г
Желтки – 2 шт
Разрыхлитель – 1 г (1/3 ч. л.)
Соль – щепотка

Ингредиенты для безе:

Белки – 2 шт
Сахар – 100 г
Сахарная пудра – 20 г
Крахмал кукурузный – 6 г (1 ч. л.)
Сок лимонный – 1 ч. л.
Паста ванильная – 1/2 ч. л.

Ингредиенты для крема:

Сливки жирные – 250 мл
Сахарная пудра – 25 г
Клубника – 150 г

Приготовление:

В чаше миксера смешиваем муку, соль, сахар и разрыхлитель. Добавляем к смеси нарезанное холодное масло и измельчаем все в крошку. Затем выливаем желтки, замешиваем тесто, раскатываем его и убираем на полчаса в холодильник. Вырезаем из теста семь кругов диаметром 9 см и запекаем 10 минут при температуре 175 градусов.

Приступим к безе. Смешиваем крахмал с пудрой, отставляем в сторону. Взбиваем миксером белки с сахаром до плотной массы. Добавляем ваниль, крахмал с пудрой и в конце наливаем лимонный сок. С помощью кулинарного мешка с насадкой нужно выложить на пергамент безе в виде семи колец диаметром 8 см. Противень отправляем в духовку, разогретую до 150 градусов, и сразу уменьшаем температуру до 100 градусов. Время приготовления безе – 1-2 часа. Готовое безе легко снимается с пергамента.

Готовим крем. Взбиваем охлажденные сливки с сахарной пудрой до плотной массы. Собираем пирожные. На основание выкладываем немного сливочного крема, сверху ставим безе, а внутрь кольца безе кладем нарезанную свежую клубнику или другие ягоды. Сверху с помощью кондитерского мешка с насадкой выдавливаем сливочный крем. Украшаем клубникой.

Капкейки

Ингредиенты для основы:

Масло сливочное – 120 г
Молоко – 120 мл
Яйца – 2 шт
Сахар – 200 г
Мука – 220 г
Разрыхлитель – 5 г
Экстракт ванильный или сахар
ванильный – 1 ч. л. (5 г)

Приготовление:

В чашу миксера просеиваем муку, добавляем разрыхлитель, кладем размягченное сливочное масло. Взбиваем, пока масло не станет белым. Не прекращая взбивать, добавляем сахар и взбиваем ещё 1-2 минуты. Продолжая взбивать, добавляем поочередно яйца и ванильный сахар. Взбиваем до того момента, пока масса не станет белой. Во время взбивания снимаем смесь со стенок и перемешиваем, чтобы тесто получилось однородным. Затем скорость вращения миксера нужно снизить до минимальной, теперь добавляем муку и молоко по очереди в три приёма.

С помощью кондитерского мешка или обычной столовой ложки разложим тесто в бумажные формочки (их нужно заполнить на 2/3). Капкейки отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут. Готовые капкейки вынимаем из духовки, даем немного остыть. Затем их нужно выложить на решётку или доску, не вынимая из бумажных стаканчиков, и дать полностью остыть. Готовую выпечку можно украсить кремом.

Шоколадный бисквит

Ингредиенты для основы:

Яйца – 5 шт
Соль – щепотка
Ваниль – 1 ч. л.
Сахар – 150 г
Мука – 120 г
Какао – 30 г
Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Приготовление:

В чашу миксера разбиваем яйца, добавляем щепотку соли и взбиваем 30-40 секунд. Добавляем обычный и ванильный сахар. Яичную смесь взбиваем до пышного, воздушного состояния (примерно 9 минут). В два этапа в чашу просеиваем муку, какао, разрыхлитель и аккуратно перемешиваем всё венчиком. Пышное тесто перекладываем в форму для запекания со съёмным дном, заранее укрыв дно пергаментом. Форму с тестом отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут (во время выпекания духовку открывать нельзя). Вынимаем готовый бисквит, даем немного остыть и, пройдясь ножом по краю, достаем из формы. Бисквит переворачиваем и выкладываем на решетку.

**Ингредиенты для теста:**

Сливочное масло – 400 г
Сметана – 500 г
Соль – 1 ч. л.
Мука – 1 кг

Ингредиенты для крема:

Яйцо – 2 шт
Сахар – 450 г
Кукурузный крахмал – 4 ст. л.
Молоко – 1 л
Сливки 33% – 500 мл

Наполеон

Приготовление:

К размягченному сливочному маслу добавляем сметану и перемешиваем массу до однородного состояния. Всыпаем соль и половину порции муки. Замешиваем тесто и далее частями добавляем к нему оставшуюся муку. Из теста формируем колбаску и разрезаем на 9 одинаковых частей. Из кусочков скатываем шарики, накрываем пищевой плёнкой и отправляем на 40 минут в холодильник.

На листе пергамента раскатываем шарики, чтобы их толщина была не более 2 мм. После того как коржи раскатаны, сверху на каждый ставим тарелку большого диаметра и вырезаем круг. Это поможет сделать торт ровным. Далее обрезки измельчим в крошку: они послужат обсыпкой для торта. Коржи будем запекать вместе с обрезками. Прокалываем каждый корж вилкой по всей поверхности, чтобы тесто не поднималось, и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 10-12 минут.

Пока коржи выпекаются, приготовим крем. Разбиваем в чашу миксера яйца, добавляем сахар и все перемешиваем. Затем насыпаем крахмал и следом наливаем молоко. Перемешиваем и на среднем огне доводим массу до загустения, затем выключаем плиту и оставляем крем остывать. Он должен остыть полностью - это очень важно. Затем миксером взбиваем сливки, чтобы они хорошо поднялись. Чем жирнее сливки вы будете использовать, тем быстрее и проще их будет взбить. Но важно не переусердствовать, чтобы из сливок не начало выделяться масло. Взбитые сливки соединяем с остывшим кремом и взбиваем все ещё раз около минуты. Крем готов.

Приступаем к сборке Наполеона. Выкладываем коржи на большое плоское блюдо и хорошенько промазываем их кремом. Края обмазываем кремом при помощи кисти. Торт обсыпаем измельчёнными обрезками от коржей. Убираем десерт в холодильник на ночь. Для пропитки Наполеона требуется минимум 4-5 часов.

Лазанья с соусом болоньезе

Ингредиенты для теста:

Готовые сухие листы лазаньи – 8 шт
Говяжий фарш – 500 г
Морковь – 1 шт
Лук – 1 шт
Чеснок – 3 зубчика
Помидоры – 2 шт
Соль – по вкусу
Базилик – по вкусу
Смесь перцев – по вкусу
Прованские травы – по вкусу
Сливочное масло – 4 ст. л.
Пшеничная мука – 4 ст. л.
Молоко – 500 мл
Сыр – 300 г

Приготовление:

Сначала приготовим начинку для лазаньи. Обжариваем на растительном масле одну мелкопорезанную среднюю луковицу и одну среднюю морковь, натертую на мелкой терке. Добавляем к овощам фарш и 2-3 зубчика чеснока. Туда же отправляем очищенные от шкурки и нарезанные помидоры и тушим 10–15 минут. В это же время солим и приправляем начинку смесью перцев, прованскими травами и базиликом.

Когда фарш готов, приступаем к соусу бешамель. Сливочное масло разогреваем в кастрюле, добавляем муку, тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков. Затем тоненькой струйкой, постоянно помешивая, добавляем молоко. Солим по вкусу. Процесс вливания молока и загустения соуса занимает минут 10, все это время перемешиваем соус блендером на маленькой скорости.

Когда соус бешамель загустел, сразу собираем лазанью. Дно формы смазываем маслом и выкладываем сухие листы лазаньи, на них – слой фарша, затем заливаем все соусом бешамель и посыпаем тертым сыром. Продолжаем чередовать слои до заполнения формы. Последний, верхний слой — листы лазаньи, соус бешамель и тертый сыр. Лазанью отправляем в разогретую до 200 градусов духовку на 30 минут.

**Ингредиенты:**

Свино-говяжий фарш – 400 г
Лук – 1 шт
Мука – 350 г
Яйцо – 1 шт
Вода – 175 мл
Сливочное масло – 35 г (для теста)
+ 20 г (для жарки)
Петрушка – пучок
Перец чили – половина
Соевый соус – 1 ст. л.
Лавровый лист – 1 шт
Уксус, соль и перец – по вкусу

Пельмени

Приготовление:

В чашу миксера насыпаем муку, наливаем воды, добавляем яйцо и солим. Все перемешиваем миксером и добавляем 35 г растопленного сливочного масла. Если тесто прилипает к рукам, слегка присыпаем его мукой. Сильно крутое тесто замешивать нельзя. Оно должно получиться очень мягким и эластичным. Вымесив тесто, слегка обваливаем его в муке, перекладываем в пакет и отправляем в холодильник на 30 минут.

Для начинки берем свино-говяжий фарш и добавляем в него пассерованные на сливочном масле мелко нарезанную луковицу и стебли петрушки. Туда же кладем мелко порубленные листья петрушки и половину нарезанного мелким кубиком перца чили. Наливаем одну столовую ложку соевого соуса, солим и перчим. Хорошенько всё перемешиваем миксером с насадкой лопатка на маленькой скорости. Отправляем фарш в холодильник примерно на 20 минут.

Посыпаем мукой рабочую поверхность, тонко раскатываем тесто и вырезаем кружочки. В середину каждого кружка кладем фарш и аккуратно скрепляем края. Соединяем концы полумесяца и проходим еще раз пальцами по бокам, чтобы сделать пельменям красивую «юбочку». На доску, посыпанную мукой, выкладываем пельмени. В сотейник наливаем воду, добавляем лавровый лист и по желанию грибы. Солим, перчим и добавляем немного растительного масла. В кипящую воду отправляем пельмени. При варке периодически помешиваем, чтобы пельмени не прилипали ко дну. В готовые пельмени добавляем кусочек сливочного масла, сбрызгиваем уксусом и подаем к столу.

**Ингредиенты:**

Творог 5% – 200 г
Тандырный лаваш – 150 г
Сливки 33% – 150 г
Сливочное масло – 50 г
Яйца – 2 шт
Хмели-сунели - щепотка
Твердый сыр (нейтральный, без
ярко выраженного вкуса) – 100 г

Хачапури

Приготовление:

В чашу миксера насыпаем муку, наливаем воды, добавляем яйцо и солим. Все перемешиваем миксером и добавляем 35 г растопленного сливочного масла. Если тесто прилипает к рукам, слегка присыпаем его мукой. Сильно крутое тесто замешивать нельзя. Оно должно получиться очень мягким и эластичным. Вымесив тесто, слегка обваливаем его в муке, перекладываем в пакет и отправляем в холодильник на 30 минут.

Для начинки берем свино-говяжий фарш и добавляем в него пассерованные на сливочном масле мелко нарезанную луковичу и стебли петрушки. Туда же кладем мелко порубленные листья петрушки и половину нарезанного мелким кубиком перца чили. Наливаем одну столовую ложку соевого соуса, солим и перчим. Хорошенько всё перемешиваем миксером с насадкой лопатка на маленькой скорости. Отправляем фарш в холодильник примерно на 20 минут.

Посыпаем мукой рабочую поверхность, тонко раскатываем тесто и вырезаем кружочки. В середину каждого кружка кладем фарш и аккуратно скрепляем края. Соединяем концы полумесяца и проходим еще раз пальцами по бокам, чтобы сделать пельменям красивую «юбочку». На доску, посыпанную мукой, выкладываем пельмени. В сотейник наливаем воду, добавляем лавровый лист и по желанию грибы. Солим, перчим и добавляем немного растительного масла. В кипящую воду отправляем пельмени. При варке периодически помешиваем, чтобы пельмени не прилипали ко дну. В готовые пельмени добавляем кусочек сливочного масла, сбрызгиваем уксусом и подаем к столу.



Фокачча

Ингредиенты:

Мука – 500 г
Сахар – 15 г
Вода – 295 мл
Соль – 7,5 г
Быстродействующие дрожжи – 5 г
Масло растительное – 2-3 ст.л.
Чеснок – 1-2 зубчика
Розмарин – несколько веточек
Оливковое масло – по вкусу
Сыр твердый – по вкусу

Приготовление:

В чашу миксера высыпает муку, сахар, воду, дрожжи, 2-3 столовые ложки растительного масла и все перемешиваем до однородной массы. Тесто солим и вымешиваем еще 3-4 минуты. Затем формируем колобок и разделяем на 3 одинаковых шарика. Выкладываем их в емкость, смазанную растительным маслом, накрываем полотенцем, чтобы тесто не обветрилось, и оставляем на 40 минут.

Посыпаем поверхность стола тонким слоем муки, чтобы тесто не прилипло. Пальцами расплющиваем шарик, а затем раскатываем скалкой так, чтобы получилась круглая тонкая лепешка. Раскатанное тесто выкладываем на пергамент. Мелко нарезаем два зубчика чеснока. Лепешку сверху посыпает мелко нарезанным чесноком, веточками розмарина и сбрызгиваем ароматным оливковым маслом. Фокаччу отправляем в разогретую до максимума духовку на 5 минут. Готовую лепешку посыпает сверху тертым твердым сыром и подаем к столу.

Грибной крем-суп

Ингредиенты:

Шампиньоны – 250 г
Белые сушеные грибы – несколько кусочков
Лук – 1 шт
Бекон сырокопченый – 2 кусочка
Сливки 20% – 200 мл
Плавленный сыр – 2 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Мука – 1/3 ч. л.
Чеснок – 2 зубчика
Соль – по вкусу
Перец – по вкусу
Сахарный сироп – 1 ст. л.
Лимон – небольшой кусочек
Перец чили – по вкусу
Зеленый лук – по вкусу
Трюфельное масло – по вкусу

Приготовление:

Заливаем кипятком сушеные грибы, мелко нарезаем лук и пару зубчиков чеснока. В разогретую кастрюлю кладем сливочное масло, а также нарезанные лук и чеснок. Нашинкуем шампиньоны тонкими пластинами и отправляем обжариваться в кастрюлю с луком. По вкусу добавляем соль, перец, сахарный сироп и лимонный сок. Мелко шинкуем размоченные в кипятке белые грибы, их также отправляем в кастрюлю и все хорошенько перемешиваем.

Лопаточкой сдвигаем содержимое кастрюли к краю, а в другой край добавляем муку, тщательно все перемешиваем и убавляем огонь. Наливаем в кастрюлю грибной бульон, в котором размокали белые грибы, фильтрованную воду и все перемешиваем. Пробуем на соль-перец, добавляем столовую ложку плавленого сыра и сливки. После закипания варим 7-10 минут.

Пока крем-суп варится, обжариваем на сковороде пару кусочков бекона. Обжаренный бекон убираем со сковороды, а на вытопившемся жире обжариваем гренки.

Грибной суп пробиваем погружным блендером, добавляем небольшой кусочек сливочного масла, столовую ложку плавленого сыра и пробиваем все на высокой скорости. Крем-суп наливаем в глубокие тарелки, сверху посыпаем гренками и мелко нарезанным жареным беконом. Для пикантности добавляем перец чили, украшаем блюдо колечками зеленого лука и сбрызгиваем трюфельным маслом.

**Ингредиенты:**

Куриное мясо – для бульона
Тыква – 400 г
Сырокопченая говядина – 5 тонких ломтиков
Кабачок – 140 г
Морковь – 200 г
Лук – 70 г
Апельсин – половина
Лимон – 1/3 шт
Кокосовое молоко – 200 мл
Корень имбиря – 15 г + небольшой кусочек для бульона
Чеснок – 1 зубчик
Соевый соус – 3 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Лавровый лист – 1 шт
Куркума – пара щепоток
Растительное масло
Бasilik – листики для украшения
Зеленое масло – для украшения
Четверговая соль – для украшения
Копченая паприка – для украшения
Соль – по вкусу

Крем-суп из тыквы

Приготовление:

Для приготовления супа понадобится куриный бульон. Помимо мяса, в воду добавляем лавровый лист, три столовые ложки соевого соуса и кусочек имбиря. Варим до готовности.

Тыкву очищаем от кожуры, произвольно нарезаем и отправляем в другую кастрюлю обжариваться. Туда же добавляем нарезанную кубиками луковицу и наливаем небольшое количество растительного масла. Убавляем огонь и добавляем нарезанную кубиками морковь. Корень имбиря очищаем от кожуры, мелко нарезаем и добавляем в кастрюлю к овощам. Имбирь облагородит вкус и придаст тыквенному супу лёгкую пикантность. Все перемешиваем и пассеруем на небольшом огне. Половину кабачка нарезаем кубиком и также отправляем в кастрюлю. Солим, добавляем одну столовую ложку сливочного масла, выдавливаем сок из половинки апельсина и перемешиваем.

Наливаем в кастрюлю с овощами куриный бульон, чтобы он немного покрывал их. Накрываем крышкой, убавляем огонь до минимума и варим 15-20 минут. За это время должна развариться морковь. Когда морковь почти сварилась, добавляем 200 мл кокосового молока. В отличие от сливок оно не сворачивается, а также придаст блюду приятный ореховый привкус.

Чтобы сбалансировать сладость морковки и тыквы, выжимаем в кастрюлю сок лимона. Добавляем мелко порубленный чеснок и для вкуса наливаем совсем немного соевого соуса. Даем пару минут покипеть, снимаем с огня, для цвета добавляем несколько щепоток куркумы и взбиваем погружным блендером до однородного состояния. Пробуем и, если нужно, досаливаем. Если суп на ваш взгляд получился сильно густым, то добавьте немного бульона.

На бортики глубокой тарелки выкладываем тонкие кусочки сырокопченой говядины, закрученные в трубочки. Украшаем их сверху зеленью и наливаем готовый суп-пюре. Украшаем копченой паприкой, четверговой солью и зеленым маслом.

Сырный суп

Ингредиенты:

Куриный бульон
Плавленный сыр – 3 ст. л.
Сливки – 100 мл
Картофель – 1 шт
Лук – 1 шт
Морковь – 1 шт
Хлеб – 2 ломтика
Чеснок – 2 зубчика
Стебель сельдерея – 1 шт
Лавровый лист – 1 шт
Зеленый лук – 1 перышко
Перец – по вкусу
Соль – по вкусу
Сливочное масло – 1 ч. л.
Растительное масло

Приготовление:

Кастрюлю ставим на огонь и наливаем растительное масло. Картофель режем крупными кубиками, морковь и сельдерей – полукольцами. Зубчики чеснока режем пополам. Всё отправляем в кастрюлю и добавляем лавровый лист. Слегка обжариваем и вливаем к овощам заранее приготовленный куриный бульон. Много бульона не нужно, достаточно слегка покрыть им овощи. Солим, перчим и варим до готовности.

Готовим гренки. Два ломтика хлеба нарезаем кубиками, отправляем на сковороду, солим и обжариваем на сливочном масле. Если хлеб начал черстветь, его нужно нарезать кубиками и обжарить на довольно большом количестве сливочного масла.

Из готового супа достаем лавровый лист и пробиваем суп погружным блендером. Пробиваем, чтобы остались небольшие кусочки овощей. Крем-суп переливаем обратно в кастрюлю и снова ставим вариться. Добавляем сливки и доводим до кипения. Как только суп закипел, добавляем туда три столовые ложки с горкой плавленого сыра и снимаем с огня. Размешиваем, чтобы сыр разошелся и связал все ингредиенты. В тарелку кладем кусочки мяса из бульона. Сверху наливаем суп, добавляем гренки и украшаем зеленым луком.



Ингредиенты:

Яйца – 2 шт
Сахар – 1 ч. л.
Уксус 9% (можно заменить лимон-
ным соком) – 1 ч. л.
Горчица – 1 ч. л.
Соль – 0,5 ч. л.
Масло подсолнечное (без запаха) –
300 мл

Майонез

Приготовление:

За два часа до приготовления домашнего майонеза достаньте из холодильника яйца, чтобы они согрелись до комнатной температуры. В миске смешиваем яйца, сахар, уксус, горчицу, соль и пробиваем все погружным блендером примерно одну минуту. Продолжаем взбивать, и в это время вливаем тонкой струйкой растительное масло и пробиваем до тех пор, пока майонез не загустеет до нужной консистенции. Готовый майонез перекладываем в банку и храним в холодильнике.

Тонкие блины

Ингредиенты:

Мука – 125 г
Сахар – 30 г
Соль – 4 г
Яйца – 2 шт
Вода – 200 мл
Молоко – 200 мл
Растительное масло – для жарки
Сливочное масло – для смазывания блинов

Приготовление:

Нужно перемешать все ингредиенты в чаше миксера, чтобы не было комочков. Молоко можно взять топленое, с ним будет вкуснее. Тесто получается жидким. Даем ему постоять 5-10 минут, чтобы клейковина, которая содержится в муке, завязалась, и тесто стало эластичным. Жидкое тесто нужно всё время помешивать, чтобы мука не опускалась на дно. Каплю растительного масла добавляем на сковороду и жарим блины на небольшом огне. Тесто жидкое, поэтому наши блины получатся идеально тонкими. Обжариваем с двух сторон, перекладываем на тарелку и сразу смазываем растопленным сливочным маслом. Кисточкой не забываем смазывать краешки, чтобы они не были суховаты. В качестве топпинга к блинам можно подать что угодно: сгущенку, варенье, творог, сушеные фрукты, овощи, лечо и, конечно же, сметану.

Три вида ярких блинов

Ингредиенты:

Мука – 125 г
Сахар – 30 г
Соль – 4 г
Яйца – 2 шт
Вода (морковный сок, черничный морс) – 200 мл
Молоко – 200 мл
Растопленное сливочное масло – 6 ст. л.
Цедра одного апельсина
Растительное масло

Базовый рецепт теста, из которого мы приготовим три вида ярких и аппетитных блинов.

Приготовление базового теста для блинов:

В чаше миксера с мукой разбиваем яйца, добавляем сахар, соль и наливаем молоко. Все тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков. Базовое тесто для трех видов блинов готово.

Тесто разливаем по трем мискам. В первую миску с тестом добавляем цедру одного апельсина, 200 мл воды, две столовые ложки растопленного сливочного масла и все хорошенько перемешиваем. Сковороду смазываем растительным маслом, тонким слоем наливаем тесто и на маленьком огне обжариваем блины с двух сторон.

Во вторую миску с базовым тестом наливаем 200 мл морковного сока, две столовые ложки растопленного сливочного масла и перемешиваем. Обжариваем блины с двух сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Третий рецепт блинов приготовим с черничным морсом. В миску с базовым тестом наливаем 200 мл черничного морса, добавляем пару ложек растопленного сливочного масла и перемешиваем. Обжариваем, как и предыдущие блины, на растительном масле с двух сторон. Яркие и аппетитные блины подаем на стол со сметаной, вареньем, джемом или медом.

Оладьи с яблоками

Ингредиенты:

Ряженка – 500 мл
Яблоко – 1/2 шт
Сливочное масло – 150 г
Мука – 150 г
Сахар – 3 ч. л.
Разрыхлитель – 0,5 ч. л.
Соль – 0,5 ч. л.
Мед – 100 мл

Приготовление:

В чашу миксера наливаем ряженку, добавляем сахар, соль и разрыхлитель. Взбиваем и постепенно добавляем муку, перемешиваем до консистенции сметаны. Если тесто будет очень густым, оладьи получатся как коржики, поэтому лучше сделать тесто по густоте как 15%-ая сметана. Если вы любите оладьи потолще и поплотнее, то просто добавьте побольше муки.

Половину небольшого яблока очищаем от кожуры и семечек. Мякоть нарезаем кубиком и добавляем в тесто. На сковороду наливаем растительное масло, разогреваем и ложкой выкладываем маленький оладушек. Обжариваем и пробуем. Если по вашему вкусу не хватает соли или сахара, то можно добавить еще. Жарим все оладьи на среднем огне, чтобы они пропеклись изнутри.

Готовые оладьи выкладываем на салфетки, чтобы избавить их от лишнего жира.

Теперь сделаем топпинг для оладий. Сливочное масло комнатной температуры добавляем в чашу блендера, взбиваем и частями добавляем 100 мл меда. Мёд прекрасно соединяется со сливочным маслом, превращаясь в прекрасную намазку для оладий или блинов. Взбитую массу перекладываем в соусницу и подаем к столу вместе с оладьями.

Оладьи со вкусом пиццы и пикантным соусом

Ингредиенты:

Кефир – 400 мл
Мука – 200 г
Яйца – 2 шт
Адыгейский сыр – 70 г
Зеленый лук – 1-2 шт
Болгарский перец – 1 шт
Ветчина – 100 г
Соль – по вкусу
Сахар – по вкусу
Разрыхлитель – 1 ч. л.

Ингредиенты для соуса к оладьям:

Томат – 1 шт
Соус барбекю – по вкусу
Соус острый красный – по вкусу
Соль – по вкусу
Сахар – по вкусу
Лимонный сок – по вкусу
Прованские травы или орегано – по вкусу

Приготовление:

В чашу миксера с кефиром разбиваем два яйца, солим и взбиваем блендером до однородного состояния. В миску с мукой добавляем на кончике чайной ложки соль, мелко нарезанный зеленый лук, болгарский перец и ветчину. Чтобы придать оладушкам сливочный вкус, режем на мелкие кубики адыгейский сыр и отправляем его в чашу с мукой. Содержимое чаши тщательно перемешиваем и добавляем разрыхлитель. Жарим оладушки с обеих сторон на разогретой сковороде с добавлением растительного масла до образования золотистой корочки.

Рекомендую приготовить соус к таким оладушкам. Для этого натираем на мелкой терке томат, добавляем по вкусу соль, сахар, наливаем немного соуса для барбекю, несколько капель острого красного соуса, выдавливаем лимонный сок из небольшого кусочка лимона и все тщательно перемешиваем. Сверху соус посыпаем прованскими травами или орегано. Соус к оладушкам готов. Подаем вместе с оладьями ко столу.



Хумус

Ингредиенты:

Нут вареный – 550 г
Соль – 1 ч. л.
Лимон – 1 шт
Зира – 1 ч. л.
Кориандр молотый – 1 ч. л.
Оливковое масло – 40 мл
Кунжутная паста (тхина) – 50 г
Черный перец – по вкусу
Чеснок – 2 зубчика
Бульон от нута – 140 мл

Приготовление:

На ночь замачиваем нут в 1 л воды. С утра воду сливаем, заливаем 1,5 л воды и солим. Варим нут до готовности и сливаем бульон в чашку. Готовый нут перекладываем в миску с холодной водой. Пальцами очищаем нут от шкурок. Шкурки будут плавать сверху, сливаем воду вместе с ними. В очищенный нут добавляем тхину, оливковое масло, перец, чеснок, зиру, кориандр, соль по вкусу, сок одного лимона и все хорошенько пробиваем блендером. Нутовым бульоном корректируем густоту хумуса. Блюдо украшаем каплями оливкового масла и паприкой.

**Ингредиенты:**

Куриная печень – 1 кг
Молоко – 1 л
Лук шалот – 150 г
Яйца – 14 шт
Сливочное масло – 300 г
Сливки 30% – 300 мл
Порто или портвейн – 100 мл по
желанию
Коньяк или бренди – 50 мл по
желанию
Тимьян – несколько веточек
Чеснок – 1 зубчик
Лавровый лист – по вкусу
Перец – 1,5 г
Соль – 13 г

Французский рецепт паштета Парфе

Приготовление:

Куриную печень оставляем замачиваться в молоке примерно на час, а затем очищаем от прожилок и жира. Нарезаем лук-шалот на мелкие кубики, разрезаем зубчик чеснока на две части. Лук и чеснок слегка обжариваем на сливочном масле до образования золотистой корочки, добавляем к ним листочки с одной веточки тимьяна и немного соли. В сковороду с луком наливаем коньяк и газовой горелкой поджигаем, чтобы выпарился весь алкоголь. Наливаем портвейн и на медленном огне, периодически помешивая, выпариваем из сковороды лишнюю жидкость.

Пробиваем погружным блендером очищенную куриную печень и яйца до состояния эмульсии, далее добавляем сливки и снова пробиваем всё блендером. В кастрюле растапливаем сливочное масло, остужаем до температуры 40-45 градусов и отправляем к основным продуктам. Туда же добавляем карамелизованный лук и на высокой скорости пробиваем блендером 20 секунд. Добавляем соль, перец и пару секунд все пробиваем.

Содержимое наливаем в форму для запекания, сверху украшаем лавровыми листочками и веточками тимьяна. Форму отправляем в духовку, ставим на водяную баню и запекаем паштет (Парфе) 60-90 минут при температуре 130 градусов. Через час запекания с помощью термощупа проверьте температуру внутри Парфе: если она достигла 65 градусов – паштет готов. Будет особенно вкусно, если намазать парфе на хрустящие тосты.



Воздушный и нежный паштет Патэ

Ингредиенты:

Печень куриная – 400 г
Молоко – для маринада
Лук – 1 шт
Морковь – 2 шт
Масло сливочное – 200 г
Масло растительное – 20-25 мл
Вино белое – 100 мл
Соль – по вкусу
Перец молотый – по вкусу

Приготовление:

В кастрюлю с куриной печенью наливаем молоко, так чтобы оно покрыло все содержимое. Солим, перчим, перемешиваем и оставляем мариноваться на 20 минут. Нарезаем лук мелким кубиком, а морковь – полумесяцем. Откидываем печень на сито, чтобы стекло молоко. В разогретую сковороду наливаем растительное масло, добавляем нарезанные лук, морковь и обжариваем до полуготовности. В сковороду добавляем печень, перемешиваем, жарим 5 минут и наливаем белое вино. Когда вино выпарится, добавляем сливочное масло и пробиваем блендером всё до однородной массы. Полученный паштет процеживаем сквозь металлическое сито и получаем воздушное, очень нежное и безумно вкусное патэ. Паштет подаем с гренками или просто с хлебом.



STARWIND

Гуакамоле

Ингредиенты:

Лук – 1/2 луковицы
Томат – 1 шт
Авокадо – 1 шт
Кинза – по вкусу
Зира – 2 щепотки
Сушеный перец чили – 0,5 ч. л.
Лимон – одна крупная долька
Соль – по вкусу

Приготовление:

В чашу блендера кладем нарезанную полукольцами половину луковицы и нарубленный крупными кусочками томат. Добавляем кинзу, мякоть авокадо, зиру и сушеный перец чили. Выдавливаем сок из одной крупной дольки лимона. Солим и пробиваем блендером. Соус гуакамоле готов, подаем его с чипсами или с гренками.



starwind.com.ru
info@starwind.com.ru