

Дарья Близнюк

РЕЦЕПТЫ
ПОДАРКИ
ЁЛКА







Лучшее время года!

ХЛЕБ•СОЛЬ®

Москва 2024

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА . . . 9

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ . . . 11

ОСТРЫЕ СЫРНЫЕ ШАРИКИ . . . 13

РУЛЕТКИ НА ТОСТЕРНОМ ХЛЕБЕ . . . 13

ТАРТАЛЕТКИ С СЫРНЫМ ОМЛЕТОМ
И ПОМИДОРОМ . . . 15

СЫРНЫЕ ШАРИКИ . . . 17

ЯЙЦА С ИКРОЙ . . . 17

БЛИННЫЙ РУЛЕТ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ . . . 18

ПРОФИТРОЛИ ЗАКУСОЧНЫЕ . . . 19

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С КЛЮКВОЙ
И РОЗМАРИНОМ . . . 23

ХОЛОДЕЦ СБОРНЫЙ . . . 25

ЗАКУСОЧНЫЙ ТОРТ . . . 27

ЗАКУСОЧНЫЙ РУЛЕТ . . . 29

ЗАКУСКИ С ВЕТЧИНОЙ . . . 31

САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ . . . 35

БЛИННЫЕ МЕШОЧКИ С НАЧИНКОЙ . . . 36

МИМОЗА В СТАКАНЧИКАХ . . . 39

ПОРЦИОННЫЙ САЛАТ
«КУРИЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ» . . . 40

САЛАТ С ВИНОГРАДОМ . . . 41





ЖЮЛЬЕН . . . **43**

САЛАТ С СЫРНЫМИ ШАРИКАМИ . . . **43**

САЛАТ С МАНДАРИНАМИ И ГРАНАТОМ . . . **45**

ШИШКА С АНАНАСАМИ . . . **47**

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ . . . **49**

КУСКУС С ОВОЩАМИ . . . **51**

САЛАТ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕНОК» . . . **53**

ГОРЯЧЕЕ . . . 55

КУРИЦА . . . **57**

КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ С АПЕЛЬСИНАМИ . . . **59**

А-ЛЯ КЕБАБ В БЕКОНЕ . . . **61**

КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ С ГРИБАМИ . . . **63**

ФАРШИРОВАННЫЕ ШЛЯПКИ ШАМПИНЬОНОВ . . . **65**

СКУМБРИЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ . . . **67**

УТКА . . . **69**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ . . . **71**

МЯСНОЙ РУЛЕТ . . . **73**

СВИНИНА С АНАНАСАМИ . . . **75**

ОКОРОК В ГЛАЗУРИ . . . **77**



ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ . . . 81

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО . . . 83

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЕЛОЧКИ» . . . 87

ПЕЧЕНЬЕ «РОЖКИ ГАЗЕЛИ» . . . 88

БРИОШЬ НОВОГОДНЯЯ . . . 89

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ . . . 93

СКОНЫ С СЫРОМ И ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ . . . 95

СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ . . . 96

ИМБИРНЫЙ ДОМИК . . . 99

ПРО ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ . . . 101

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС . . . 105

КЕКС ПРЯНЫЙ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ . . . 107

ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ . . . 111

«КРАСНЫЙ БАРХАТ». РУЛЕТ С ЕЛОЧКОЙ . . . 113

КЕЙКПОПСЫ . . . 115

ПРОСТОЙ ЗИМНИЙ ТОРТ . . . 117

ЖЕЛЕ С ШАМПАНСКИМ И КЛУБНИКОЙ . . . 119

ВЗРОСЛЫЕ КОНФЕТКИ С ЦУКАТАМИ
(«НОВОГОДНИЙ ТРЮФЕЛЬ») . . . 121

«ГОРШОЧЕК» С ЕЛОЧКОЙ (А-ЛЯ ТИРАМИСУ) . . . 123

ТОРТ «ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ» . . . 125

ТОРТ «ТРУХЛЯВЫЙ ПЕНЬ» . . . 127

ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ . . . 131





НАПИТКИ . . . 133

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД . . . 134

КОФЕ С МОРОЖЕНЫМ . . . 135

ИГРИСТОЕ С БРУСНИКОЙ . . . 136

КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ . . . 137

ГРОГ . . . 138

ЗИМНИЙ ЧАЙ . . . 139

ПОДАРКИ . . . 141

ПРО ШТОЛЛЕН . . . 144

ШТОЛЛЕН МИНДАЛЬНЫЙ . . . 147

ШТОЛЛЕН ТВОРОЖНЫЙ . . . 149

МИНИ-ШТОЛЛЕНКИ . . . 153







ОТ АВТОРА

Эта книга не просто про рецепты, она про вдохновение и любовь к Новому году. Этот праздник такой волшебный и сказочный, что невозможно остаться равнодушным.

Уютный, который так люблю встречать дома в кругу семьи. Приятно собраться за столом, вспоминать, что хорошего случилось в уходящем году, и предвкушать только самое лучшее от наступающего.

И конечно, хочу поделиться любимыми праздничными блюдами. В каждом есть что-то особенное, тонкий аромат и магия зимы.

Помимо классического деления на закуски, салаты, горячее, выпечку, десерты и напитки, будет несколько вариантов новогоднего стола и, конечно, идеи подарков.

Пусть Новый год будет чудесным!
Готовьте с любовью и удовольствием!
Ваша Даша



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Их никогда не бывает много, так приятно, когда на столе присутствует сырная тарелка и несколько разнообразных закусок. Самое главное – они должны обязательно радовать глаз и иметь яркий вкус. Внешний вид особенно важен, он создает праздничное настроение. Добавьте листики свежей зелени или микрозелень, просто выберите интересный вариант подачи – и получится красота.

Самая простая закуска – это канапе. На шпажки или зубочистки можно нанизывать хаотично кусочки фруктов и овощей, сыра или колбаски. Если уложить все красиво на тарелку с листьями салата и полить бальзамическим соусом, то получится прекрасный праздничный салат и закуска, которые украсят ваш стол.

Салат – это прекрасная закуска, украшение и полноценное блюдо. Все зависит от состава и подачи. На праздничном столе важна красота. Разложите салат в тарталетках или подайте порционно в стаканчиках, превратите в «шишку» или «рождественский венок». Немного вдохновения – и любимых ярких новогодних идей будет больше.







ОСТРЫЕ СЫРНЫЕ ШАРИКИ



сыр твердый – 70 г
острая паста – 1 ч. л.

сыр творожный – 140 г

Сыр натереть на мелкой терке, соединить с пастой и творожным сыром, хорошо перемешать, разделить на части и сформировать шарики. Можно обвалить в кунжуте, измельченных орешках, зелени или просто подавать в тарталетках с листиками зеленого салата и кешью.

ОСТРАЯ ПАСТА

смесь сухих молотых специй
(соль, паприка сладкая, перец красный острый, перец чили,
кориандр, семена пажитника, чеснок, розмарин) – 2 ст. л.
оливковое масло – 3 ст. л.
вода – 1 ст. л.

Все смешать до однородности. Можно добавить больше масла или воды, до необходимой консистенции.



РУЛЕТКИ НА ТОСТЕРНОМ ХЛЕБЕ



хлеб (для тостов) – 4 шт.
творожный сыр – 100 г
несколько листьев салата

копченое мясо (тонкая нарезка,
у меня шейка сырокопченая
свиная) – 100 г

С хлеба срезать корочки, чуть раскатать скалкой, смазать кусочек аккуратно сыром, положить два кусочка нарезки, листья салата и плотно свернуть в рулетик. Край дополнительно чуть сильнее промазать сыром, обернуть в пленку и убрать в холодильник на час. Нарезать каждый рулетик на 4 части, нанизать на шпажки и подавать.





ТАРТАЛЕТКИ С СЫРНЫМ ОМЛЕТОМ И ПОМИДОРОМ



- тарталетки – 8 шт.
- помидоры черри – 4 шт.
- яйца СО – 2 шт.
- молоко – 3 ст. л. (60 мл)
- сыр твердый – 40 г
- свежий укроп – несколько веточек
- сыр маскарпоне – 60 г

Венчиком соединить молоко и яйца, маскарпоне (не взбивать!). Распределить по тарталеткам. Добавить тертый на мелкой терке твердый сыр и измельченный укроп. В центр каждой тарталетки положить половинку помидорки черри срезом вверх.

Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке минут 15, до готовности омлета.

Для подачи можно украсить зеленью и тертым сыром.

Тарталетки можно использовать покупные из песочного теста или приготовить самостоятельно.

Вместо маскарпоне можно использовать любой творожный сыр или густую сметану.

