

# ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ДОМАШНИХ СЛАДОСТЕЙ

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

хлеб\*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

**ВСЕГДА  
ПОД РУКОЙ**

ЭНЦИКЛОПЕДИИ  
НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



# ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ДОМАШНИХ СЛАДОСТЕЙ

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

хлеб\*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

# СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 7

## **ТЕСТО ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И НАЧИНКИ 8**

Приготовление теста 9

Начинки для пирогов и пирожков 29

## **ПИРОГИ 32**

Пироги с плодово-ягодными начинками 33

Рулеты 68

Различные пироги 84

Шаньги 88

Сочни 89

Пончики 90

## **КУЛИЧИ И ДРУГИЕ ПАСХАЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ 96**

Куличи 97

Кексы 102

Бабы и бабки 113

## **ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ 118**

Печенье 119

Пряники 154

## **ОТДЕЛКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 158**

Мастики 159

Посыпки 162

Рисовальные массы 165

Сахарные сиропы для пропитки 168

Сиропы для пропитки 169

Помады 174

Ароматизированные помады 177

Марципан 180

Кремы 183

Масляные кремы 185

Белковые кремы 188

Основные заварные кремы 190

Основные сливочные кремы	193
Сметанные и сливочно-сметанные кремы	197
Глазурь	222
Вкусовые добавки для глазурей	228

## **ТОРТЫ 230**

## **ПИРОЖНЫЕ 278**

## **ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ 306**

Самбуки	307
Зефир	313
Суфле	315
Мармелад	323
Желе	328
Муссы	344
Пудинги	354
Пастила	364
Цукаты	366
Мороженое	368
Парфе	374

## **ДЕСЕРТНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД 378**

## **ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ 388**

Заключение	397
------------	-----



# ПРЕДИСЛОВИЕ

Эта книга адресована домашним хозяйкам как руководство по домашней выпечке и призыв к творчеству, к раскрытию и развитию своих кулинарных способностей. Мы утверждаем: каждая домашняя хозяйка в состоянии создать свой кулинарно-кондитерский шедевр.

В нашей книге основное внимание уделено описанию рецептов приготовления мучных кондитерских изделий, полуфабрикатов и различных заготовок. Приводятся рецепты разнообразных кремов, помадок, сиропов, глазурей, даются рекомендации по заготовкам фруктов и ягод для начинки и украшения изделий, по приготовлению таких плодово-ягодных заготовок, как джемы, повидло, желе, пюре, мармелады, цукаты и др.

Большое место в книге занимают сведения о сырье для кулинарно-кондитерских изделий (сорта и виды муки, используемые жидкости, разрыхлители теста, жиры, крахмал, подсластители, молочные продукты, пищевые кислоты и красители, желирующие вещества и др.).

Основой мучных кондитерских изделий является тесто. В соответствующем разделе дано подробное описание технологии приготовления всех видов теста.

Дается много рецептов десертных блюд и сладостей, а также рецептов национальных кулинарно-кондитерских изделий. Есть рецепты и зарубежных кухонь.

Определенное внимание в книге уделено советам хозяйке, справочным материалам, которые могут оказать помощь при производстве кулинарно-кондитерских изделий.

# ТЕСТО ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И НАЧИНКИ

Приготовление теста 9

Начинки для пирогов и пирожков 29

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

**Виды теста.** Каждому виду кондитерского изделия соответствует и вид теста. Различаются они по способу приготовления и по составу рецепта.

По консистенции тесто бывает густое и жидкое, по способу приготовления — на дрожжах и пресное. Дрожжевое тесто, в свою очередь, делится по консистенции на жидкое, густое, а по количеству добавляемой сдобы — сдобное, несдобное. Пресное тесто также бывает по консистенции густое, жидкое, по количеству сдобы — сдобное, несдобное, по способу замеса — слоеное, песочное. Рецептuru этих видов теста можно разнообразить, изменяя пропорции продуктов или же вводя различные специи.

**Температурные условия для разных видов теста.** Каждый вид теста при приготовлении требует различной температуры воздуха, при которой проходят замес и его созревание.

Для дрожжевого теста всех видов необходима, например, температура воздуха не ниже 24–35°. Заварное тесто требует при замесе высокой температуры, необходимой для заваривания. Песочное тесто и вообще пресное тесто с жирами приготавливается в условиях обычной комнатной температуры, но по надобности выносится на холод, пресное тесто замешивают при комнатной температуре, но его несколько раз выносят на холод для охлаждения введенного в него масла.

При выпекании также требуется определенная температура для каждого вида изделий.

*Для дрожжевых несдобных изделий температура должна быть 250–270°, для сдобных — 220–240°, для ореховой булки — 160–180°.*

*Изделия из бисквитного теста выпекают при температуре 200–220°, из слоеного теста — при 200–250°, из заварного теста — при 200–220°, из песочного теста — при 220–240°.*

Приблизительно температуру в печи и духовке можно определить, бросив в печь щепотку муки. Если мука сперва пожелтеет, а через 30 секунд потемнеет, то это значит, что температура в печи равна примерно 220–240°. Если же брошенная в печь мука момен-

тально обугливается, то температура достигает уровня 270–280°. Когда в печи мука желтеет постепенно, температура в печи равна 180–200°.

Из теста формуются различные изделия — крупные и мелкие. В соответствии с размерами изделия также требуется различная температура выпечки. Мелкие изделия выпекают при значительно повышенной температуре, а более крупные изделия — в условиях более низкой температуры для равномерного пропекания.

**Замес теста.** Тесто замешивают по определенному рецепту для каждого вида изделия.

*Для блинов, оладий, блинчиков, вафель, бисквитов, литого хвороста замешивают жидкое тесто. Жидкое тесто бывает дрожжевое и бездрожжевое, сдобное и несдобное. Но во всех случаях замес жидкого теста производится по одному способу, а именно: жидкость вливают в муку, тогда как замес теста средней консистенции производится в обратном порядке: муку всыпают в жидкость. Это тесто тоже бывает дрожжевое и бездрожжевое (пресное), из него выпекают булочки, пироги, пирожки, кулебяки, рулеты.*

*Тесто крепкой консистенции, тертое, заводят прямо на столе или на специальной доске. Муку высеивают на стол или доску, сгребают в кучку, в середине которой делается углубление, куда кладут требующиеся по рецепту продукты. Все это осторожно перемешивают ножом и, когда жидкость полностью смешается с мукой, тесто собирают руками и растирают до гладкости, то есть до такого состояния, когда тесто на линии разреза ножом получается гладким и однородным. Такое тесто можно считать готовым и употреблять по назначению.*

## **ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**

Дрожжевое тесто замешивается двумя способами: опарным и безопарным. Для более сдобного теста лучше применять опарный способ, так как сдоба замедляет подъем теста. Безопарным способом готовят тесто с меньшим количеством сдобы и более мягкой консистенции; употребляют его для жарки во фритюре.

Опарный способ приготовления теста делится на две стадии: приготовление и брожение опары, приготовление и брожение теста.

Опарой называется жидкое тесто, которое замешивают из расчета полной нормы жидкости, половинной нормы муки и полной нормы дрожжей.

Жидкость (молоко или вода) должна быть теплой — не ниже температуры 28–30°. В ней разводят дрожжи и муку, затем посуду с опарой наглухо завязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема приблизительно на 40–50 минут, так как время брожения опары будет зависеть от температуры, густоты замеса, качества муки, количества и качества дрожжей.

Перед употреблением дрожжи следует «подкормить»: для этого их разводят в небольшом количестве теплой воды или молока с одной чайной ложкой сахара и полстаканом муки, хорошо перемешивают (до густоты сметаны) и ставят в теплое место до появления «шапки» или увеличения объема массы в 3–4 раза. После этого дрожжи используют для замеса теста или опары. Количество дрожжей берется по количеству муки (средняя норма — на 1 кг муки от 20 до 40 г дрожжей); увеличение нормы дрожжей зависит от сорта замешиваемого теста. При хорошо подкормленных дрожжах опара быстро созревает, увеличивается в объеме в 2 раза, поверхность ее покрывается пузырьками, а это признак того, что опара готова.

В готовую опару добавляют все остальные продукты по рецептуре. Тесто тщательно перемешивают в посуде, после чего выкладывают на доску, густо посыпанную мукой. Затем тесто выбивают руками до состояния эластичности, то есть до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук. Выбитое таким образом тесто кладут обратно в посуду, обвязывают салфеткой и ставят в теплое место на 1,5–2 часа для созревания. В течение этого времени тесто обминают два раза на доске, как при замесе.

Определить готовность теста — дело нелегкое, так как обычно оно имеет различную консистенцию, а это значит, что процесс брожения проходит неодинаково. Например, в жидком тесте брожение

протекает быстрее, чем в густом, несдобное тесто тоже определяется не только по времени, а главным образом по признакам, характеризующим его зрелость: только что замешанное тесто бывает плотным, влажным и малоэластичным, при зрелом же состоянии тесто увеличивается в объеме в 1,5–2 раза, делается пышным, гладким и эластичным.

*Безопарный способ приготовления включает одну стадию. Все предназначенные по рецепту продукты замешивают сразу в полной норме (дрожжи так же, как и при опарном способе, следует «подкормить»). При этом способе замеса норма дрожжей несколько увеличивается по сравнению с нормой дрожжей при опарном способе. Так как дрожжи медленно размножаются в густом тесте, время первого подъема нужно удлинить; остальная часть процесса приготовления теста протекает так же, как и при опарном способе.*

**Разделка теста** — один из важных моментов приготовления мучных изделий. От качества обработки теста зависит качество изделий. Готовое тесто выкладывают на стол или на доску, опыленную мукой, и скатывают в длинный жгут, от которого затем отрезают отдельные куски, желательной равной величины. Неравные по размерам куски теста, как правило, вызывают в дальнейшем неодинаковое пропекание изделий: мелкие будут перепекаться, а крупные — недопекаться. При разделке теста и формовке изделий необходимо учитывать размеры будущих готовых изделий. Объем готовых изделий обычно увеличивается, что зависит от качества муки, рецептуры, времени расстойки теста и температуры печи.

**Сформованные изделия** укладывают на металлический лист, смазанный жиром, ровными рядами. Лист ставят в теплое место на расстойку, так как при формовке изделия уплотняются. Продолжающееся брожение в тесте с выделением углекислого газа вызывает увеличение объема изделий.

Чтобы сформованные изделия во время расстойки не обветривались, их покрывают легкой салфеткой или куском марли. Чем быстрее расстается тесто, тем лучше получаются выпеченные изделия. Благоприятная для расстойки теста температура — 30–35°, продолжительность расстойки колеблется от 20 до 60 минут.

**Время расстойки** зависит и от размера изделий: чем мельче изделия, тем меньше требуется времени для расстойки. При недостаточной расстойке при выпечке на изделиях образуются трещинки, сами изделия получаются тяжелыми, плохо пропеченными. Излишняя расстойка деформирует изделия, так как появляются крупные поры.

Готовность теста при расстойке определяют простым способом. Расстоявшееся тесто, как было сказано выше, увеличивается в объеме, делается мягким. Если при легком надавливании пальцем углубление на поверхности теста быстро исчезает, то расстойка еще недостаточна. При нормальной расстойке углубление на тесте исчезает медленно.

**Температуру** печи также нужно иметь в виду, так как в зависимости от температуры в печь ставят изделия с определенной расстойкой. При высокой температуре в печь сажают изделия с хорошей расстойкой, так как быстро образуется корочка и брожение в тесте прекращается. При низкой температуре печи изделия следует сажать с недостаточной расстойкой, так как образование корочек и проникновение тепла внутрь теста идет медленнее, и поэтому расстойка изделий будет более продолжительной.

Для улучшения внешнего вида некоторые изделия смазывают яйцом или маслом. Яйца перед смазкой нужно хорошо взбить в однородную массу. Смазывают изделия за 5–10 минут до посадки в печь.

Посыпка изделий сахаром-песком, крошкой, миндалем, мучной смесью придает изделиям красивый и аппетитный вид. Посыпать изделия нужно сразу же после смазки, а сахаром-песком — спустя 5–6 минут, иначе он будет таять.

**Изделия выпекают** при различной температуре: мелкие — при более высокой, примерно 250–260°, а крупные и сдобные — при 210–230°. Готовность изделий определяется по цвету и весу.

Некоторые изделия **после выпечки** глазируют помадой и посыпают жареными измельченными ореховыми ядрами или миндалем, другие только обсыпают сахарной пудрой, иногда смешанной с ванилином.

Верхнюю корочку мясных, капустных, рыбных пирогов перед посадкой в печь рекомендуется смазывать каким-либо жиром, взбитым яйцом и посыпать мелко толченными сухарями или натертыми крошками из белой черствой булки. Это придаст корочке лучший вид и вкус.

**Готовность больших пирогов** узнают по нижней корочке: она должна быть слегка подрумяненной и легко отделяться от противня. Для придания мягкости как верхней, так и нижней корочке испеченный пирог следует снять с листа, положить на мягкую салфетку и плотно покрыть салфеткой или кухонным полотенцем.

Если пирог продолжительное время находился в печи и корочка его сильно засохла, надо покрыть пирог влажной салфеткой, а сверху — сухим полотенцем. Сухая корочка быстро отмякнет.

Готовность булки можно узнать, постучав пальцами по нижней корочке. Если получается звонкий чистый звук — значит, булка готова.

**Тесто для печеных пирожков** в большинстве случаев готовят опарным способом. Пирожки выпекают на листах, смазанных жиром, расставляя их перед выпечкой в течение 20–25 минут. За 5–10 минут до посадки в печь пирожки смазывают яйцом или каким-либо жиром. Выпекают пирожки при температуре 250–260° в течение 8–10 минут.

**Тесто для жареных пирожков** ставят безопарным способом и довольно слабой консистенции. Сформованные пирожки укладывают на доску или стол, подпыленный мукой, на расстойку в течение 25–30 минут.

**Слоеное дрожжевое тесто** можно ставить опарным и безопарным способом. Но так как в это тесто обычно добавляют много сдобы, то лучше его готовить опарным способом. Масло для прослойки вводят уже в готовое тесто.

Из слоеного дрожжевого теста выпекают булочки, розанчики, слойки с вареньем и т. д.

**Для жарки пирожков во фритюре** используют глубокую толстостенную посуду, наполненную кипящим жиром настолько, чтобы изделия свободно в нем плавали.

Для жарки употребляют различные жиры: топленое масло, свиной жир в смеси с говяжьим жиром или с растительным маслом, комбижир, растительные масла (соевое, подсолнечное) и т. д.

При жарке во фритюре пирожки или другие изделия погружают в кипящий жир, предварительно стряхнув с них муку. Лучшая температура для жарки изделий во фритюре 180–220°.

Перегретый жир сжимает изделия, они получаются непышными и сырыми внутри, верх их приобретает темную окраску. При заниженной температуре изделия получаются бледные, тяжелые. Жарка длится не менее 1–3 минут.

Для получения равномерной окраски в процессе жарки изделия следует переворачивать при помощи вилки или специальной деревянной лопаточки.

## **ПРЕСНОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО**

Пресным сдобным тестом называется тесто, приготовленное на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов, пирожков, ватрушек и т. д.

## **СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**

Слоеное тесто готовят опарным или безопарным способом, но без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

*Готовое выброженное тесто охлаждают до 10–20°, чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5–8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии ножом.*

*На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть и смазывают маслом*

образовавшийся второй слой. После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 см; затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт вчетверо. Таким образом получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое, втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16, 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80–100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки, должно иметь не менее 24–32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет. При закатке 20–80 г масла тесто следует делать 8–16-слойным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше 18°. После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки нужно производить при температуре 25–28°.

## ПРЕСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Для приготовления пресного слоеного теста в него добавляют лимонную кислоту или уксус из расчета 1 ч. ложка 30%-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков, улучшающих качество изделий, яйцо или яичные желтки вливают в стакан, добавляя в него воду до установленного рецептом уровня. Соль и кислота улучшают не только вкус изделия, но и эластичность его (при раскатке тесто лучше растягивается на тонкие пласты).

Изделия, приготовленные из более жирного теста, значительно нежнее и вкуснее.

Наливают в миску воду (столько, сколько предусмотрено в рецепте) или воду вместе с яйцом, добавляют кислоту, затем насыпают соль и, когда соль растворится, всыпают просеянную муку. Деревянной лопаточкой или рукой замешивают тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции. Если мука поглощает много воды, надо добавить в тесто еще воды; если тесто получится жидким, следует добавить муки. Тесто месят 5–8 минут, до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски, затем скатывают в виде шара, кладут на посыпанный мукой стол, накрывают салфеткой и оставляют лежать 20–30 минут, чтобы тесто стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои. Если заменить  $\frac{1}{4}$  часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится значительно пышнее и вкуснее.

В миске или на столе разминают масло или маргарин до исчезновения комков, добавляют предназначенную на закатку муку и перемешивают ее с маслом. Масло с добавлением муки будет способствовать образованию слоистости теста. Из масла формируют плоскую четырехугольную лепешку. Надрезают тесто ножом крестообразно, подсыпают муку и раскатывают тесто скалкой так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центре пласта кладут заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрывают ее длинными краями пласта и защипывают края лепешки. Полученный «конверт» кладут на стол, посыпанный мукой, опыляют «конверт» мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм; затем сметают с поверхности пласта лишнюю муку и складывают его вчетверо. Тогда образуется закатка с четырьмя слоями масла. Накрывают тесто салфеткой и оставляют на 10 минут, после чего поворачивают закатку, посыпают сверху и снизу мукой, снова раскатывают до толщины 10 мм. Сметают муку и снова складывают закатку вчетверо: в ней образуется 16 слоев масла. Охлаждают тесто, через 20 минут снова раскатывают его и складывают вчетверо, вследствие чего получается тесто с 64 слоями масла.

После 30-минутного охлаждения раскатывают тесто в пласт, опять складывают вчетверо, в результате чего в тесте будет уже 256 слоев масла.

Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется, так как тонкие его слои могут разорваться.

Наилучшая температура для замеса теста, подготовки помещения, где приготавливают тесто, 15–17°.

Чтобы уложенные на противень слои при выпечке не деформировались, противень надо по краям обрызгать водой. Во избежание вздутия пласт теста перед выпечкой следует наколоть ножом.

Яйцом можно смазать только поверхность теста.

Пресную слойку выпекают 25–30 минут при температуре 210–230°.

Готовность определяют по упругости и цвету, а готовность отдельного пласта — приподниманием угла пласта ножом: у неиспеченного теста угол легко загибается.

## СКОРОСПЕЛОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

*Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты вместе. В течение 3–5 минут замесить тесто (оно должно быть однородным) и затем сформовать в виде кирпичика. Положить тесто на посыпанный мукой стол или доску, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить вчетверо (как пресную слойку), еще раз раскатать и сложить вчетверо — тесто готово.*

Эту слойку рекомендуется готовить на холоде из охлажденных продуктов. Вместо молока или воды можно частично добавить яйцо, а еще лучше яичный желток, тогда тесто получится более пышным и нежным.

## АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Тесто готовят так же, как обычное песочное, только во время замеса добавляют различные ароматические вещества. В смеси с мукой употребляют соль и питьевую соду, отчего тесто приобретает другой вкус и изменяется его название.

**Песочно-ванильное тесто:** на 1 стакан муки добавляют 1 г ванильного сахара или 3–5 капель ванильной эссенции.

**Песочно-лимонное тесто:** на 1 стакан муки добавляют лимонную цедру или сок  $\frac{1}{4}$  лимона, которые предварительно перемешивают с маслом и сахаром.

**Песочно-миндальное тесто:** на 1 стакан муки добавляют 1--2 ст. ложки поджаренного очищенного или неочищенного миндаля, соответственно уменьшив количество муки.

**Песочно-шоколадное тесто:** на 1 стакан муки добавляют 1 ч. ложку какао-порошка и 1 ч. ложку сахарной пудры, уменьшив на 1 ч. ложку количество муки.

**Песочно-цукатное тесто:** на 1 стакан муки добавляют 1 ст. ложку мелко нарубленных или пропущенных через мясорубку цукатов.

**Песочно-пряное тесто:** на 1 стакан муки добавляют  $\frac{1}{4}$  ч. ложки корицы или  $\frac{1}{8}$  ч. ложки мелко растертой гвоздики, мускатного ореха или кардамона.

#### **Несладкое пирожковое тесто на соде**

Тесто готовится так же, как сладкое тесто на соде и сметане, только количество сахара сокращается до 1–2 ч. ложек.

## **ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ**

*В посуду влить воду, растворить в ней сахар, соль, яйцо и быстро перемешать с просеянной мукой до получения однородного крутого теста. Через 1 час тесто раскатать в тонкий пласт.*

Это тесто готовят без разрыхления, но тонкая раскатка его, как для лапши, обеспечивает пропекание или прожаривание.

## **БИСКВИТНОЕ ТЕСТО С ПОДОГРЕВОМ**

При приготовлении этого вида теста в него добавляют картофельный крахмал. При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится.