

# ВЫПЕЧКА с фруктами и ягодами



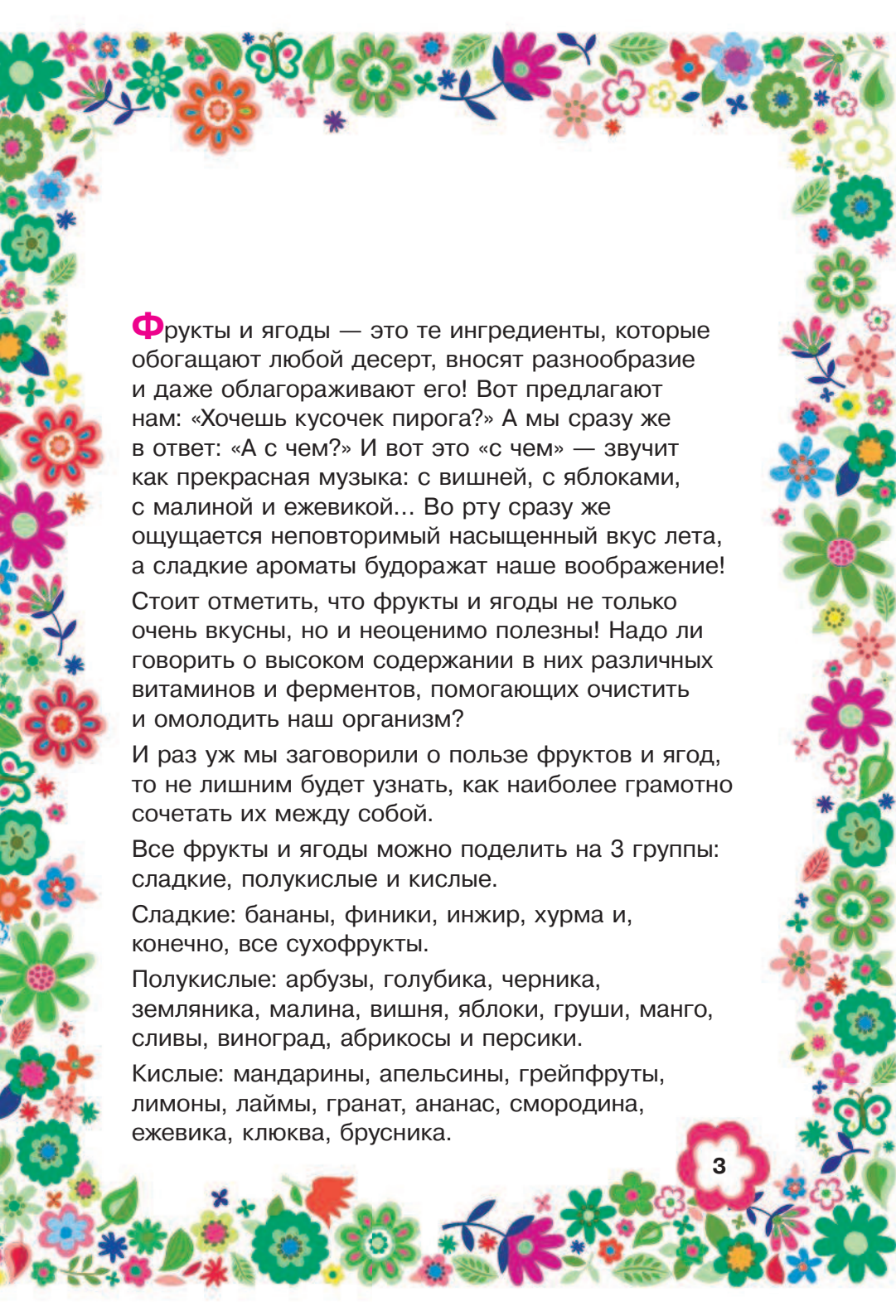
Москва



ЭКСМО

2015





**Ф**рукты и ягоды — это те ингредиенты, которые обогащают любой десерт, вносят разнообразие и даже облагораживают его! Вот предлагают нам: «Хочешь кусочек пирога?» А мы сразу же в ответ: «А с чем?» И вот это «с чем» — звучит как прекрасная музыка: с вишней, с яблоками, с малиной и ежевикой... Во рту сразу же ощущается неповторимый насыщенный вкус лета, а сладкие ароматы будоражат наше воображение!

Стоит отметить, что фрукты и ягоды не только очень вкусны, но и неоценимо полезны! Надо ли говорить о высоком содержании в них различных витаминов и ферментов, помогающих очистить и омолодить наш организм?

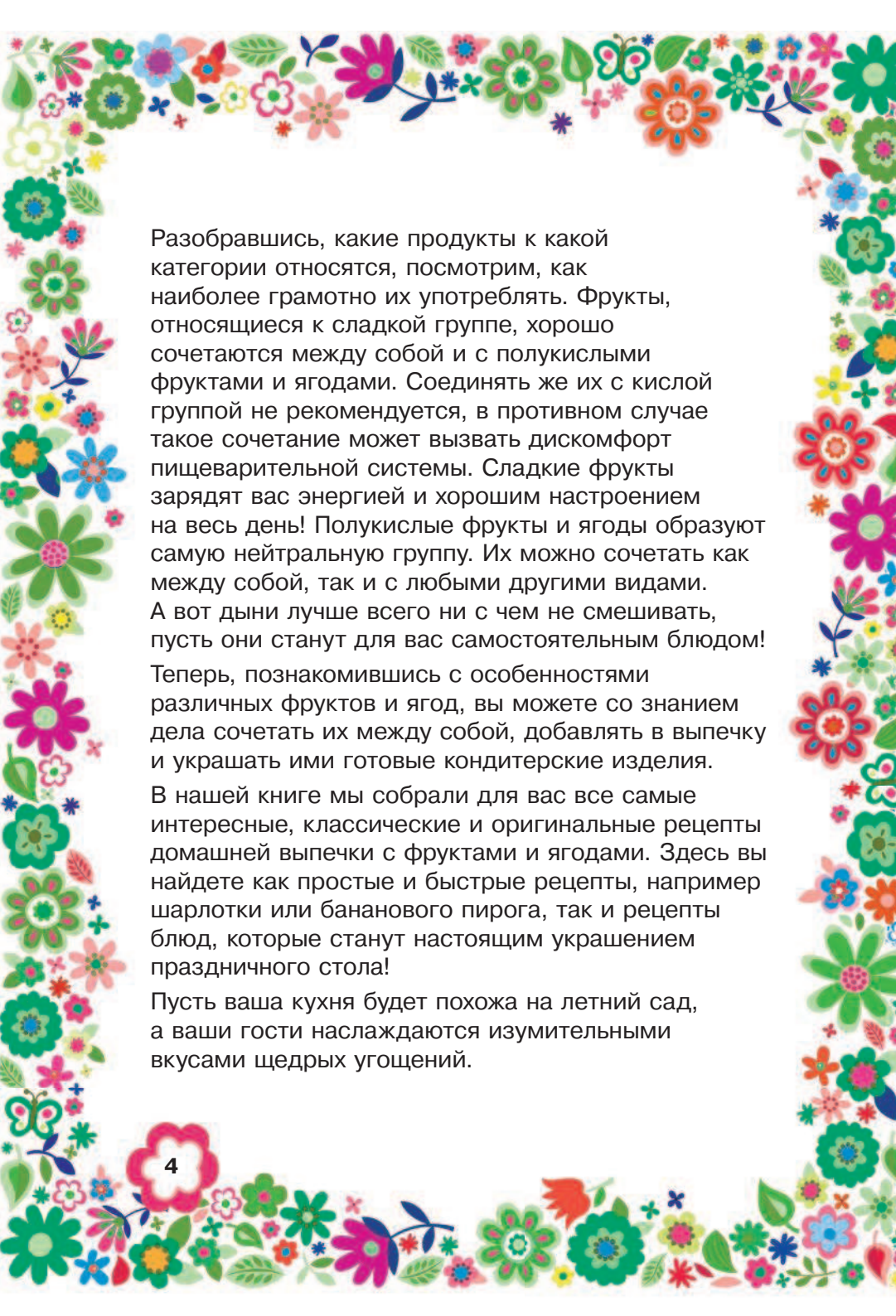
И раз уж мы заговорили о пользе фруктов и ягод, то не лишним будет узнать, как наиболее грамотно сочетать их между собой.

Все фрукты и ягоды можно поделить на 3 группы: сладкие, полукислые и кислые.

Сладкие: бананы, финики, инжир, хурма и, конечно, все сухофрукты.

Полукислые: арбузы, голубика, черника, земляника, малина, вишня, яблоки, груши, манго, сливы, виноград, абрикосы и персики.

Кислые: мандарины, апельсины, грейпфруты, лимоны, лаймы, гранат, ананас, смородина, ежевика, клюква, брусника.



Разобравшись, какие продукты к какой категории относятся, посмотрим, как наиболее грамотно их употреблять. Фрукты, относящиеся к сладкой группе, хорошо сочетаются между собой и с полукислыми фруктами и ягодами. Соединять же их с кислой группой не рекомендуется, в противном случае такое сочетание может вызвать дискомфорт пищеварительной системы. Сладкие фрукты зарядят вас энергией и хорошим настроением на весь день! Полукислые фрукты и ягоды образуют самую нейтральную группу. Их можно сочетать как между собой, так и с любыми другими видами. А вот дыни лучше всего ни с чем не смешивать, пусть они станут для вас самостоятельным блюдом! Теперь, познакомившись с особенностями различных фруктов и ягод, вы можете со знанием дела сочетать их между собой, добавлять в выпечку и украшать ими готовые кондитерские изделия.

В нашей книге мы собрали для вас все самые интересные, классические и оригинальные рецепты домашней выпечки с фруктами и ягодами. Здесь вы найдете как простые и быстрые рецепты, например шарлотки или бананового пирога, так и рецепты блюд, которые станут настоящим украшением праздничного стола!

Пусть ваша кухня будет похожа на летний сад, а ваши гости наслаждаются изумительными вкусами щедрых угощений.



you

# СОДЕРЖАНИЕ

Яблочное печенье	10
Шоколадное пирожное с черносливом	12
Лимонные пирожные	14
Кростата	16



Брауни с творогом и бананами	18
Маффины	20
Маффины с яблоком	22
Яблочный штрудель	24

Яблочный кранбл	26
Кранбл с вишней	28
Медовик	30
Шарлотка	32





Штрудель с клубникой  
и изюмом 34

Лимонный пирог  
из песочного теста 36

Лимонный пирог  
с запеченными белками 38

Банановый пирог 40

Фруктовый пирог 42

Пирожки-«конфетки» 44

Пирог имбирный 46



Пирог апельсиновый 48

Флан с яблоками 50

Пирожки с яблоками  
и грецкими орехами 52

Пирожное «Абрикос» 54



Тарталетки с яблоками и медом 56

Ванильное слоеное пирожное 58

Блинчики с карамелизованными  
грушами 60

Оладьи творожные  
с ягодным пюре 62



Сложеник яблочный 64

Абрикосовый рулет 66

Вишневый торт 68

Коржики с финиками 70

Слоеные коржики с ягодами 72

Пирог с лесными ягодами  
и сметанным кремом 74

Пирог с черникой 76

Пирог с малиной 78

Пирог с клубникой 80





Яблочный тарт татен 82

Скьячатта со сливами  
и красным виноградом 84

Мини-капкейки  
с малиной и шоколадом 86

Бакл с сезонными фруктами 88

Австрийский штрудель 90

Клубничный чизкейк  
(готовить в мультиварке) 92

Банановый чизкейк (готовить в  
мультиварке) 94

Вафли с черешней и мятой 96



Блинчики  
с черешневым топпингом 98

Оладьи с черникой 100

Творожная запеканка  
с черникой 102

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 104



# Яблочное печенье

8  
порций

1½ стакана пшеничной  
муки

50 г сливочного масла

¾ стакана сахара

1 яйцо

1 ч. л. ванилина

1 ч. л. разрыхлителя

3 ст. л. сметаны

4 яблока

½ стакана изюма

соль

**1.** В отдельной емкости взбить размягченное масло с сахаром.

**2.** Добавить яйцо и ваниль, тщательно перемешать.

**3.** Муку перемешать с солью и разрыхлителем и ввести в яичную смесь. Добавить сметану. Перемешать.

**4.** Из яблок удалить сердцевину и, не очищая от кожуры, нарезать мякоть мелкими кубиками. Добавить в тесто.

**5.** Чайной ложкой выложить тесто на противень на некотором расстоянии друг от друга.

**6.** Выпекать 12–15 минут при температуре 190 °С.



