

ОТ АВТОРА	4
---------------------	---

ПЕРЕД НАЧАЛОМ

Инструменты и инвентарь	6
Ингредиенты	7
«Сухие духи»	9
Глазурь	10
Хранение пряников	12
Хранение теста	12

ВЫРЕЗНЫЕ, ЛЕПНЫЕ И ПЕЧАТНЫЕ ПРЯНИКИ

Имбирные пряники	15
Имбирные домики	16
Пряники-козули на жженом сахаре без яиц	19
Пряники-козули катаные	20
Апельсиновые пряники-козули	23
Козули печатные с начинкой	24
Заварные печатные пряники-козули	26
Молочные пряники	29
Кефирные пряники	30
Сметанные пряники	33
Творожные пряники с цукатами	34
Шишки на квасном сусле	37
Шоколадно-арахисовые шишки	38
Ванильные сырцовые пряники	41
Ржаные пряники «Варежки-носочки»	42
Ржано-коричные пряники	45
Пряничные завитушки	46

Пряники «Грибы»	48
Венгерские пряники мезешкалч	51
Мальтийские фиголли	52
Нюрнбергские лебкухен	55
Арабские пряники маамуль	56
Швейцарские лекерли	59
Пряничные елочки с яблочным зефиром	61

ПРЯНИЧНЫЕ ДОМИКИ И КОМПОЗИЦИИ

Шоколадные домики с патокой	64
Большой пряничный домик	67
Объемный домик с круглой башенкой	71
Бревенчатый домик	72
Домик-календарь из пряника	75
Пряник-картина	78
Елка из шведского пряника	81
Съедобная коробка для сладостей	82

ДЕСЕРТЫ И ТОРТЫ ИЗ ПРЯНИКОВ

Пряный рождественский кекс	86
Десертная колбаса из пряников	89
Имбирный пирог «Зимний город»	90
Пирожные-свечи из пряников	93
Медовый чизкейк со сметанным муссом	96
Пряничный торт-елка	99
Шоколадный торт-домик	103
Торт-пенек с корой из пряников	106
Пряничное мороженое	110

*Посвящаю моей семье.
Спасибо вам за то,
что вы такие сладкоежки!*

ОТ АВТОРА

Новогодние праздники немыслимы без расписных ароматных пряников, но я считаю, что пряники — это прежде всего уют и тепло в доме в любое время года. Будь то круглые пухляши в глазури или расписные «заморские» домики, печатные пряники с начинкой или козули из глубины веков. Это лакомство, которое можно легко и быстро приготовить, когда гости на пороге, или лишний повод порадовать близких необычным подарком в виде разукрашенных имбирных фигур и целых замков. И пусть придется попыхтеть на кухне, вырезая из теста стены и крыши, выпекая их и собирая воедино, — готовый результат того стоит!

Да и вообще, когда дом наполняется сладкими нотами выпечки и пряностей, на душе становится легко и спокойно. И непременно празднично!

В этой книге собраны любимые рецепты моих домочадцев. Я всегда, когда пеку пряники на кефире, вспоминаю о детстве. Вот мы с братом, совсем маленькие, никак не можем дождаться, когда же высохнет сахарная глазурь на пряниках, которые мама перемешивает в эмалированном тазу. Они еще горячие и пахнут безумно вкусно! Супруг очень любит сырцовые пряники и любые с начинкой, а моим детям подавай побольше орехов, изюма и цукатов. Ну и глазури, конечно! Больше глазури!

Поэтому эта книга не для профессиональных мастеров пряничных дел — она для того, чтобы у вас был еще один повод собраться всей семьей за уютным чаепитием. А еще — чтобы отправиться в рождественское путешествие по закоулкам немецких городков, заглянуть на восточный рынок или очутиться в апельсиновой роще близ Средиземноморья. Потому что пряники универсальны, их можно найти в любом уголке земного шара и у каждого рецепта будет свой колорит. Но есть нечто общее, что их объединяет — это яркие и пряные, жгучие и сладкие специи.

Не ждите Нового года, чтобы наполнить дом уютом имбиря и корицы, не ждите дня рождения, чтобы испечь вкусный пряничный торт. А просто берите и пеките прямо сейчас! И готовьте с удовольствием!

**Перед
началом**

ИНСТРУМЕНТЫ И ИНВЕНТАРЬ

Инвентарь, который потребуется для пряников, можно найти на любой домашней кухне или приобрести, — он вам еще не раз пригодится:

- миски объемом от 0,5 литра для глазури и до 3–4 литров для замешивания теста;
- венчик;
- силиконовые и деревянные лопатки;
- spatula для нанесения и выравнивания крема;
- столовые приборы: чайная и столовая ложки, вилка, нож;
- кондитерские мешки или плотный целлофановый пакет;
- алюминиевая пищевая фольга;
- пергаментная бумага, лучше силиконизированная;
- пищевая пленка;
- плотная ацетатная пленка;
- пекарский коврик: силиконовый или тефлоновый;
- ручной или планетарный миксер;
- погружной блендер (хорошо, если в комплекте есть насадка и чаша с ножами для измельчения в крошку);
- сотейник с толстым дном и высокими бортами;
- кухонные весы;
- кулинарный термометр;
- мерный стакан со шкалой объемом до 0,5 литра;
- сито для просеивания муки и сахарной пудры;
- терка с мелкими зубчиками. Лучше если это терка для цитрусовых.



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Во всех рецептах книги используется мука высшего сорта — белая, мелкого помола, из пшеницы твердых сортов с высоким содержанием клейковины, которая отвечает за объем и пористость выпечки. Храните ее в закрытой упаковке в темном сухом месте без посторонних запахов.

РЖАНАЯ МУКА

Различают три сорта ржаной муки: сеяная — самая светлая и тонкая, обойная — темная и грубая, и обдирная — нечто среднее. Чаще всего на прилавках встречается обдирная, и ее мы будем использовать в рецептах.

МАСЛА

Подойдет сливочное масло разной жирности: и 82,5%, и «крестьянское» — 72,5%. Главное, не берите спред! Что касается растительного масла, то во всех рецептах можно использовать подсолнечное рафинированное масло или масло виноградной косточки, — они нейтральны на вкус, в отличие, например, от оливкового.

ЯЙЦА

В выпечке яйца играют важнейшую роль: связывают компоненты между собой и разрыхляют мякиш, делая его воздушным. Благодаря яйцам изделия приобретают пористую влажную текстуру. Самые доступные яйца — столовые, с синей маркировкой. Они хранятся до 1 месяца при температуре не более 20 °С и до 3 месяцев в холодильнике (от +2 до +4 °С). В рецептах мы чаще всего будем использовать яйца категории С1.

БЕЛЫЙ САХАР

Белым может быть и свекольный сахар, и тростниковый — оба вида светлеют при очистке. На вкус сахар должен быть сладким, без запаха, легко растворяться в жидкости и плавиться при нагревании, постепенно темнея. Если во время приготовления сухой карамели сахар не плавится, значит, он плохого качества и его следует заменить.

КОРИЧНЕВЫЙ САХАР

Это нерафинированный, то есть неочищенный тростниковый сахар коричневого цвета. В отличие от белого, на его кристаллах остается коричневый налет мелассы — патоки, которая придает сахару карамельный вкус. По консистенции такой сахар, как мокрый песок, но встречаются и более сыпучие, сухие формы.

МЕД

Мед не только придает выпечке сладость и аромат, он также выступает в роли природного консерванта. В рецептах, представленных в книге, можно использовать любой мед. Если он — засахаренный и по рецепту не требует нагрева, заранее прогрейте его в СВЧ до жидкого состояния, а затем остудите до комнатной температуры.

СИРОП ГЛЮКОЗЫ

Бесцветный прозрачный сироп, вязкий и не очень сладкий. Чаще его изготавливают из кукурузы, поэтому можно встретить и другое название — кукурузный сироп. Если нужно избежать кристаллизации сахара, например, при приготовлении карамели, то на помощь придет глюкозный сироп. Также его можно использовать в качестве подсластителя.

ИЗОМАЛЬТ

Изомальт или изомальтит — это искусственный низкокалорийный заменитель сахара.

Форма выпуска — порошок или гранулы. Он хорошо растворяется в воде, образуя прозрачную жидкость, а при нагревании плавится, позволяя делать всевозможные фигуры-леденцы. Изомальт можно легко окрасить пищевыми красителями.

РЖАНАЯ МАЛЬТОЗНАЯ ПАТОКА

Это сладкий густой сироп коричневого цвета с ржаным привкусом и ароматом, им можно заменять сахар. Патока улучшает газообразование в тесте, делая пряник равномерно пористым и крепким. А еще она придает румянность и глянец корочке и замедляет черствение. Найти патоку можно в кондитерских и интернет-магазинах.

КВАСНОЕ СУСЛО

Это натуральный концентрат из ржаной муки и солода для изготовления кваса. Он представляет собой темно-коричневую вязкую жидкость с насыщенным хлебным ароматом, ради которого сусло и добавляют в пряники. Приобрести квасное сусло можно онлайн или в магазинах в отделах с консервацией.

ЖЕЛАТИН

Желирующее вещество животного происхождения, не обладает вкусом и запахом, выпускается в форме порошка или листов. В рецептах книги мы будем использовать порошковый быстрорастворимый желатин силой 200–220 блум для начинки торта, а также листовой — для декора.

АГАР-АГАР

Желирующее вещество, добываемое из морских водорослей. Агар-агар с большой желирующей силой, например, 900 блум, лучше искать в кондитерских магазинах — в обычных супермаркетах такой найти сложно.

КАКАО-ПОРОШОК

Это измельченный жмых, оставшийся после производства какао-масла. Может быть натуральным и алкализованным. В рецептах книги можно использовать оба вида, но лучше отдать предпочтение второму: кислотность алкализованного какао ниже, а цвет и аромат — ярче. При растирании между пальцами хороший какао-порошок должен оставлять ощущение легкой маслянистости. Купить алкализованный какао можно в кондитерских магазинах.

ШОКОЛАД

В отличие от обычного, кондитерский шоколад обладает лаконичным составом и для него используется более качественное сырье. Темный шоколад состоит из сахара, какао-масла, тертого какао, лецитина и ванили. Содержание какаобобов — не менее 40%. Белый шоколад изготавливают из сахара, какао-масла, сухого молока, лецитина и ванили. Доля какао-масла в белом шоколаде может варьироваться от 26 до 34% и, чем она выше, тем лучше и стабильнее шоколад.

ВАНИЛЬ

Ваниль придает изысканный и пряный аромат выпечке, делая ее нежной и сладкой. Всегда лучшее решение — стручок ванили, но это дорогое удовольствие. Ее

смело можно заменить другими производными: ванилином, ванильным сахаром или ванильной эссенцией. Есть и более натуральные замены: ванильная паста — насыщенный концентрат с семенами ванили, и ванильный экстракт, который получают путем замачивания стручков ванили в спирте.

Все производные ванили взаимозаменяемы. Один стручок ванили равен:

- 1–2 г ванилина
- 10–15 г ванильного сахара
- ½–1 чайной ложке эссенции
- 1–2 чайным ложкам пасты
- 1–2 столовым ложкам экстракта

АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА

Цедра — это верхний слой шкурки апельсина, в котором сконцентрированы эфирные масла и яркий аромат. Цедру используют в выпечке и свежей, и сушеной. Оба варианта легко приготовить дома.

С тщательно вымытых и обсушенных апельсинов при помощи острого ножа или мелкой терки снимите тонкий слой, не задевая белую горькую часть шкурки. С этой задачей легко справляется терка-рашпиль.

В рецептах мы чаще всего используем свежую мелко натертую цедру, но ее можно высушить впрок и добавить, например, в смесь специй. Для этого срежьте цедру пластинками, так как при натирании и сушке мелких частиц выветриваются эфирные масла. Разложите пластинки на бумажном полотенце, накройте салфеткой и дайте просохнуть 2–3 дня. Периодически переворачивайте ее. Когда цедра станет сухой и хрупкой, перемелите ее в порошок. Храните в стеклянной баночке с плотной крышкой или дополните ею «сухие духи».

«СУХИЕ ДУХИ»

«Сухие духи» или смесь пряностей — это то, без чего невозможно представить пряники. В старину пряничные мастера изобретали свои собственные комбинации специй, которые хранились в строжайшем секрете. Самое приятное, что и сегодня можно придумывать любые вариации ароматной смеси на свой вкус, но секретничать уже не обязательно.

Для приготовления 100 г сухой смеси возьмите сушеные пряности в следующих пропорциях (проценты соответствуют весу):

- имбирь — 35%
- корица — 30%
- кардамон — 10%
- мускатный орех — 10%
- бадьян — 5%
- кориандр — 6%
- гвоздика — 2%
- душистый перец — 1%
- сушеная цедра апельсина
или лимона — 1%

Можно дополнять состав другими приправами или менять пропорции — главное, чтобы смесь пряностей была приятной на ваш вкус. На объем теста до 500 г можно положить 1–1½ чайной ложки «сухих духов», но не более двух, чтобы не появился горьковатый лекарственный привкус. Добавлять пряности лучше в горячую основу теста, чтобы их аромат раскрылся. При желании также можно ароматизировать тесто 1–2 столовыми ложками ликера, вермута или коньяка.

Удобно перемешать все специи в стеклянной таре с плотной крышкой и хранить в темном сухом месте. Компоненты можно взять в готовом молотом виде или перемолоть в кофемолке цельные. Особое внимание обратите на гвоздику и бадьян — они со-

держат сильные эфирные масла, которые могут повредить пластик электроприбора. Поэтому перемалывайте их понемногу и быстро, а затем сразу очистите прибор.

ГЛАЗУРЬ

САХАРНО-БЕЛКОВАЯ ГЛАЗУРЬ (АЙСИНГ)

Айсинг — самая популярная белковая рисовальная масса для украшения десертов и выпечки. Он представляет собой белоснежную массу, которая легко окрашивается пищевыми красителями. Можно использовать специальные сухие смеси, которые разбавляются водой, или приготовить айсинг дома.

- 1 белок яйца СО
- 200 г сахарной пудры
- ½ ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Тщательно вымойте яйцо, высушите его и отделите белок от желтка.
2. Просейте сахарную пудру — это позволит исключить оставшиеся кристаллики сахара и комочки. В течение 2–3 минут миксером с насадкой «венчик» на низкой скорости взбивайте белок с пудрой. Глазурь начнет постепенно белеть и увеличиваться в объеме.
3. Добавьте лимонный сок — он сбалансирует приторность глазури, а также придаст ей глянца. Взбивайте так же на низкой скорости еще 3 минуты или чуть дольше, пока сахарно-белковая смесь не станет густой и белоснежной.

Если нужна глазурь разных цветов, разложите ее по разным емкостям и соедините с пищевыми красителями. Их количество зависит от того, какой интен-

сивности нужен цвет. Начните с капли на кончике зубочистки — при высыхании глазурь немного потемнеет и цвет станет насыщеннее.

Готовый айсинг хранят в посуде, в которой он и был приготовлен, — перекладывать в другую нежелательно, чтобы не нарушать консистенцию глазури; исключение составляет кондитерский мешок. Допускается хранение в холодильнике до 3 дней, но лучше использовать глазурь сразу. Держать ее нужно под закрытой крышкой, дополнительно накрыв пищевой пленкой в контакт, чтобы на поверхности не образовалась корочка.

Сахарно-белковая глазурь условно делится на 3 типа: густая, средней густоты и жидкая.

Густая подходит для склеивания деталей пряничного домика и других объемных фигур, прорисовки мелких деталей или надписей. Она не растекается и сохраняет контуры, а из мешка выдавливается с небольшим усилием.

Глазурью средней густоты можно прорисовывать контуры рисунков и узоры. Для ее получения в исходную густую глазурь добавляйте по каплям воду и перемешивайте. Правильная глазурь очень медленно сползает вниз с чайной ложки. Если переборщили с водой, просто добавьте еще сахарной пудры.

Жидкую глазурь обычно используют для заливки внутри контуров. Здесь нужно добавить больше воды — консистенция станет похожа на сгущенное молоко, легко стекающее с ложки.

САХАРНАЯ ГЛАЗУРЬ

Простая сахарная глазурь используется, когда пряникам не нужен плотный слой украшения. Она создает на изделиях хаотичные разводы, эффект морозного налета и, образуя тонкую корочку, сохраняет их от пересыхания.

100 г сахара

50 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте в сотейнике с толстым дном воду с сахаром и варите, пока смесь не нагреется до температуры 107 °С. Сахар должен раствориться, а сироп — закипеть. Если нет термометра, дождитесь закипания сиропа, убавьте огонь до минимума и варите еще 1 минуту.
2. Перед нанесением глазури готовые пряники не должны быть горячими, но могут оставаться теплыми. Пухлые пряники можно покрыть глазурью при помощи кулинарной кисти или просто перемешать их вместе с ней в большой миске, а затем разложить на ровной поверхности до высыхания.

Эта глазурь отлично подходит для украшения пряников с выпуклым рисунком. Чтобы ее нанести, обмакните поролоновую губку или небольшую кисточку с искусственным ворсом в глазурь и, смахнув о край посуды излишки, нанесите ее впечатывающими движениями на пряник. Оставьте высыхать. Через 20–25 минут на поверхности должен проявиться белесый налет.

ВЕНГЕРСКАЯ ГЛАЗУРЬ

Венгерская глазурь придает пряникам глянцевый блеск, это не рисовальная смесь. При помощи пищевого красителя на кончике зубочистки или нескольких крупиц растворимого кофе ей можно придать легкий оттенок.

1 желток

2 ст. л. молока

щепотка растворимого кофе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В молоко добавьте щепотку кофе и нагрейте в СВЧ, чтобы кофе растворился.
2. Остудите и взбейте вместе с желтком при помощи венчика до однородности. Важно не перестараться, чтобы не появилась лишняя пена.
3. С помощью кисточки покройте еще горячие пряники глазурью и отправьте их в остывающую духовку на пару минут, чтобы глазурь высохла.



ХРАНЕНИЕ ПРЯНИКОВ

Домашние пряники, в состав которых входят кисломолочные продукты, следует съесть в течение недели. Изделия из обычного пряничного теста хранятся до 20 дней; на сахарном сиропе, жженой карамели и из имбирного теста — до 2,5–3 месяцев. Пряники с большим количеством меда или патоки годны к употреблению и через полгода. Дольше всего хранятся козули — до года. Пряники с начинкой хранятся согласно срокам годности начинки.

Айсинг на пряниках ограничивает срок их хранения до 45 дней, при этом со временем глазурь может осыпаться, а в холодильнике — даже отсыреть. Поэтому лучше всего хранить пряники, украшенные айсингом, при комнатной температуре. Хранить пряники лучше всего в темном сухом месте, например, в шкафу — там им не грозят солнечный свет и тепло. Положите изделия в герметичный контейнер или пакет, стараясь максимально исключить доступ воздуха, а еще лучше каждый пряник отдельно обернуть пищевой пленкой. Пряники охотно впитывают запахи, поэтому даже в упаковке храните их подальше от пахучих продуктов. Кладите пряники на ровную горизонтальную поверхность, иначе они прогнутся. Пряники отдают влагу в сухом помещении и впитывают ее во влажной среде, поэтому для хранения желательна температура в районе 18–20 °С и влажность воздуха 75%. Впрочем, подсохшие пряники легко вернуть к жизни. Если они затвердели, в контейнер или пакет с ними положите половину яблока, мандарин или неочищенный банан. Когда изделия станут мягче, фрукт выбросите. Есть еще один, более быстрый способ — положить пряник в микроволновую печь и подогреть его на невысокой мощности 1–2 минуты.

ХРАНЕНИЕ ТЕСТА

Пряничное тесто хранится в холодильнике не более 3 дней в герметичном контейнере. Лучше дополнительно затянуть тесто в пищевую пленку, чтобы избежать пересыхания. Несмотря на то, что в составе большинства рецептов присутствуют мед и специи, они не играют роль консервантов, пока продукт не прошел термическую обработку.

Продлить срок годности теста на 2–3 месяца можно в морозильной камере, плотно обернув пищевой пленкой. Перед работой замороженное тесто нужно разморозить, за сутки переложив в холодильник.