

БОЛЬШАЯ КУЛИНАРНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



Более 250 ПОШАГОВЫХ
РЕЦЕПТОВ выпечки,
которые помогут стать
профессионалом на кухне



хлеб*соль®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
Москва

БОЛЬШАЯ КУЛИНАРНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



Более 250 ПОШАГОВЫХ
РЕЦЕПТОВ выпечки,
которые помогут стать
профессионалом на кухне



УДК 641.55
ББК 36.997
Б79

Фото *Анны Клыкановой, Надежды Серебряковой*
Автор-составитель *Светлана Блинецова*

Б79 **Большая** кулинарная энциклопедия домашней выпечки : более 250 пошаговых рецептов выпечки, которые помогут стать профессионалом на кухне. — Москва : Эксмо, 2025. — 304 с. : цв. ил. — (Кулинария. Для начинающих).

ISBN 978-5-04-211770-1

Выпечка — это маленькое чудо, рождающееся из простых вещей: муки, воды, тепла и заботы. Это аромат, наполняющий дом. Это пирог, испечённый с любовью, чтобы сказать «я рядом».

С этой книгой вы погрузитесь в удивительный мир выпечки с головой. Вы научитесь не только повторять рецепты, но и чувствовать выпечку: знать, когда добавить муку, как замесить, в чём мешать и выпекать, где дать тесту отдохнуть, а где — раскрыться. Эта энциклопедия подойдёт как новичкам, так и опытным кулинарам — для неё не нужны редкие ингредиенты или сложное оборудование, только любовь к домашней кухне и желание радовать себя и близких. Освойте искусство выпечки — легко, вкусно и с удовольствием.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-211770-1

© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2025

СОДЕРЖАНИЕ

9 Вступление

ТЕОРИЯ

12 Оборудование

15 Виды теста

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

24 Дрожжевое тесто для пирожков

26 Начинка из свежей капусты

26 Начинка из картофеля

27 Начинка из яйца и зеленого лука

27 Яблочная начинка

28 Начинка из грибов со сметаной

28 Кулебяка

30 Ватрушки с творогом

31 Шанежки с картошкой и сметаной

32 Пампушки с чесноком

34 Сдобные жаворонки

36 Плетенка сдобная с изюмом «Пасхальный венок»

ПЕЧЕНЬЕ

40 Песочное печенье «Домашнее»

41 Песочное печенье «Ароматное»

42 Песочное печенье с ромом

43 Шоколадное печенье

44 Печенье кофейное «Бразилия»

45 Миндальные звезды

46 Печенье с марципановой начинкой

47 Печенье из арахисового масла

48 Печенье с арахисом

49 Печенье сметанное

50 Кефирное печенье с маком

51 Печенье на майонезе

52 Датское печенье

53 Лимонное печенье

54 Творожно-сахарные треугольнички

55 Гогошь (молдавская кухня)

56 Семилунэ (молдавская кухня)

57 Печенье с банановой начинкой

58 Медовое печенье (шведская кухня)

59 Мустачолли (итальянская кухня)

60 Печенье из моркови

- 61 Сырное печенье
- 62 Тминное слоеное печенье
- 63 Томатное печенье
- 64 Картофельное печенье
- 65 Печенье на пиве
- 66 Ржаное печенье
- 67 Медовое крещенское печенье
- 68 Эльзасское рождественское печенье
- 69 Традиционное шотландское печенье
- 70 Шведское рождественское печенье «Пеппаркокур»
- 71 Бисквитное печенье «Мадлен»
- 72 Шоколадное печенье с трещинками
- 73 Лимонное печенье с глазурью и цукатами
- 74 Овсяное печенье
- 75 Классические кукисы с шоколадной крошкой и арахисом
- 76 Нежное кукурузное печенье с апельсином (без глютена)
- 76 Ореховое безе (без глютена)
- 78 Сырное несладкое печенье с посыпками
- 79 Томатное печенье
- 80 Английское печенье с корицей

ЛАВАШИ

- 84 Тонкий пресный лаваш
- 85 Осетинский лаваш с травами и молодым сыром
- 86 Запеченный лаваш с печеночным паштетом и грибами
- 87 Лазанья из лаваша с сыром и грибами

ПРЯНИКИ

- 90 Имбирные пряники «Елочные»
- 92 Немецкие рождественские пряники «Лебкухен»
- 93 Черные пряники русские
- 94 Заварные пряники медовые
- 95 Заварные пряники «Ароматные»
- 96 Заварные пряники сахарные
- 97 Пряники мятные
- 98 Пряники клюквенные
- 99 Пряники медовые с ореховой начинкой
- 100 Шоколадные пряники

КОРЖИКИ

- 104 Коржики с ржаной мукой
- 105 Коржики «Троицкие»
- 106 Коржики рассыпчатые

- 106 Коржики сметанные
- 108 Яблочные коржики

СЫРНИКИ

- 112 Сырники с маковым соусом
- 113 Сырники с абрикосами

ТВОРОЖНИКИ

- 116 Творожник с чесночным соусом
- 117 Творожник с абрикосовым соусом
- 118 Творожник с цукатами
- 119 Кофейный творожник
- 120 Творожник с изюмом
- 121 Творожник с клубникой
- 122 Творожник в бисквитной «рубашке»
- 122 Творожник с малиновым соусом
- 124 Творожник с яблоками
- 125 Творожник с морковью

БРАУНИ

- 128 Брауни с ореховой пастой
- 130 Банановый брауни
- 131 Брауни на пиве со сливочной глазурью
- 132 Брауни с вишней

КЕКСЫ

- 136 Классический кекс «четыре четверти» с изюмом
- 138 Пряный шоколадный кекс
- 139 Йоркширский чайный кекс
- 140 Обсыпные кукурузные кексы с апельсином
- 141 Легкий перевернутый кекс со сливами
- 142 Кекс с яблоками и штрейзелем
- 144 Лимонный кекс с творогом и черникой
- 145 Миндальный кекс с корочкой (без глютена)
- 146 Сладкий кекс с авокадо
- 147 Кекс с зеленым чаем
- 148 Шоколадно-кокосовый кекс
- 149 Коричный кекс
- 150 Медовый кекс
- 151 Кекс с шоколадом (безглютеновый)
- 152 Ягодный кекс
- 153 Простой ванильный кекс
- 154 Миланский пасхальный панеттоне

- 156 Английский чайный кекс
- 157 Мини-капкейки с малиной и шоколадом

ВАФЛИ

- 160 Классические швейцарские вафли с ягодным соусом и мороженым
- 162 Творожные вафли с кукурузной мукой и лимоном
- 163 Вафли на дрожжах с апельсиновым маслом
- 164 Вафли с яблоками и корицей
- 165 Вафли дрожжевые с жареным луком
- 166 Вафли кабачковые с намазкой из феты
- 167 Картофельные вафли
- 167 Сырные вафли к завтраку

ОЛАДЫ И ПОНЧИКИ

- 170 Оладьи дрожжевые
- 171 Оладьи на кефире
- 171 Творожные пончики
- 172 Яблочные пончики
- 173 Классические пончики

БУЛОЧКИ «СИННАБОН»

- 176 Булочки «Синнабон» классические
- 178 Булочки «Синнабон» с яблоками

ШАРЛОТКИ

- 182 Бисквитная шарлотка с антоновкой
- 183 Шоколадная шарлотка
- 184 Парижская яблочная шарлотка
- 185 Апельсиновая шарлотка

ГАЛЕТЫ

- 188 Галеты на дрожжах
- 189 Галеты бездрожжевые
- 190 Галета с замороженными ягодами
- 191 Творожная галета с персиками и карамелью
- 192 Галета с абрикосами и миндалем
- 193 Галета с овощами и карри

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ПИРОГИ

- 196 Тесто для осетинских пирогов
- 196 Осетинский пирог с картофелем и брынзой
- 197 Осетинский пирог с мясом
- 198 Осетинский пирог с весенней зеленью

- 200 Хачапури-имерули
- 202 Ленивые хачапури
- 203 Кутабы с зеленью
- 204 Калитки
- 205 Сочники

БОЛЬШИЕ ПИРОГИ

- 208 Пирог с рисом и копченым лососем на заварном тесте
- 210 Английский пирог с мясом
- 212 Кефирный заливной пирог с курицей, яйцами и брокколи
- 213 Корсиканский пасхальный пирог «Фиадоне»
- 214 Кальцоне
- 216 Каравай пасхальный
- 218 Скъячатта со сливами и красным виноградом
- 219 Бакл с сезонными фруктами

КИШИ

- 222 Тесто для киша
- 222 Киш с горошком и яйцами
- 224 Киш с копченой треской и шпинатом
- 225 Киш с бататом и курицей карри
- 226 Киш с картофелем, грибами и пореем

ТАРТЫ

- 230 Яблочный тарт по-французски
- 231 Тарт с вином и инжиром
- 232 Тарт с грушами и запеченным кремом
- 234 Тарт с лимонным ганашем и шоколадной меренгой
- 236 Тарт татен
- 238 Тарт с заварным кремом и свежими ягодами
- 239 Яблочный тарт татен
- 240 Тарт с овощами и моцареллой

БИСКВИТЫ И ТОРТЫ

- 244 Классический бисквит
- 246 Бисквитный торт с орехами
- 247 Бисквитный торт с творожно-лимонным кремом
- 248 Торт с масляным бисквитом и джемом
- 249 Шоколадный торт со сливками
- 250 Простой шоколадный торт в американском стиле
- 252 Торт «Панчо»
- 253 Торт «Графские развалины»
- 254 Морковный торт

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

- 258 Глазированная «картошка» с орехами, клюквой и морковью
- 258 Пирожное «картошка» из бисквита
- 260 Шоколадная «картошка» с вишней и бананом

ЭКЛЕРЫ

- 264 Заварное тесто
- 266 Перевернутые эклеры со сливками и ягодами
- 267 Классические эклеры с кремом и помадкой
- 268 Шу с ореховым кремом и обсыпкой

ТЫКВЕННАЯ ВЫПЕЧКА

- 272 Традиционный тыквенный пирог
- 273 Закусочный тарт с тыквой и фетой
- 274 Тыквенный бисквит с кремом
- 275 Эмпанады с пряной тыквой
- 276 Тыквенный кекс с медом, лимоном и помадкой
- 277 Киш с тыквой, курицей и яблоками
- 278 Плетенка с тыквой и корицей
- 280 Тыквенный чизкейк
- 282 Крошковый пирог с тыквой
- 282 Тыквенные маффины

МАФФИНЫ

- 286 Классические маффины с черникой
- 287 Маффины с кокосом и лаймом
- 288 Яблочно-коричные маффины
- 289 Шоколадные маффины с вишней
- 290 Пряничные маффины с овсянкой и свежей клюквой
- 290 Кукурузные маффины с персиками из компота и штрейзелем
- 291 Маффины с яйцом и шпинатом
- 291 Маффины с тунцом, оливками и вялеными томатами
- 292 Маффины с морковью, орехами и пряниками
- 292 Мятные маффины с клубникой и бананом
- 294 Маффины с сыром и беконом

МОТИ

- 298 Тесто для моти
- 300 Моти с мороженым
- 300 Шоколадно-апельсиновые моти
- 302 Моти с малиной и творожным сыром

ВСТУПЛЕНИЕ

Выпечка — это настоящее волшебство, где простые ингредиенты превращаются в ароматные, румяные и невероятно вкусные угощения. Чтобы создать идеальный бисквит, рассыпчатое печенье или воздушные эклеры, важно не только следовать рецепту, но и понимать основы: какое тесто подходит для разных видов выпечки, как работает дрожжевое брожение, почему важна температура ингредиентов.

В первой части книги мы разберемся с основами: видами теста, его особенностями и тонкостями работы с ним. Поговорим о кухонном оборудовании, которое помогает добиваться безупречного результата. А затем — самое интересное! Вы найдете коллекцию разнообразных рецептов: от хрустящих вафель и нежных сырников до изысканных тартов и больших пирогов. Будут здесь и традиционные угощения, такие как осетинские пироги и булочки «Синнабон», и оригинальные сладости, например японские моти или пряные тыквенные десерты.

Готовьте с удовольствием, экспериментируйте и наслаждайтесь процессом — ведь выпечка всегда создается с душой!

ТЕОРИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ

Хорошая выпечка начинается не только с рецепта, но и с правильной подготовки кухни.

ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

Выпечка — это точная наука. В отличие от повседневной кулинарии, где можно «подсолить по вкусу» или заменить один ингредиент другим, в выпечке все зависит от точности: температуры, времени, пропорций — и, самое главное, от того, в чем и как вы готовите. Посуда и техника влияют на результат не меньше, чем рецепт. Металлическая форма даст хрустящую корочку, а силиконовая — мягкое и более влажное тесто. Духовка без термометра может испечь пирог снаружи, но оставить его сырым внутри. Одна и та же шарлотка может получиться пышной и румяной в одной форме и плоской — в другой. А если вы не просеяли муку или не взбили белки до нужной консистенции — ни один красивый рецепт не спасет.

Правильное оборудование — это не роскошь, а ваша гарантия стабильного результата. Это экономия времени, усилий и продуктов. Это уверенность, что бисквит поднимется, а тарт не развалится на куски. Это то, что превращает готовку в удовольствие, а кухню — в мастерскую.

Если вы хотите, чтобы выпечка получалась с первого раза — начните с понимания, как работает ваш инструмент. И пусть в ваших руках он станет продолжением вдохновения.

ДУХОВКА — СЕРДЦЕ ВЫПЕЧКИ

Хороший рецепт и точные граммы — это лишь половина успеха. Вторая половина зависит от того, в какой духовке вы печете. От ее типа, режима нагрева, расположения тенев и даже привычек конкретной модели зависят текстура, цвет, влажность и равномерность пропекания.

Ниже — все, что важно знать про духовки, если вы хотите стабильно хорошую выпечку.

ВИДЫ ДУХОВОК

1) ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Самый популярный и удобный вариант для выпечки. Равномерно греется и чаще всего имеет верх-

ний и нижний нагрев, конвекцию, гриль и точную регулировку температуры. В ней можно печь любые виды теста — от бисквита до хлеба.

Совет: если выпечка пригорает снизу — подложите второй пустой противень или силиконовый коврик.

2) ГАЗОВАЯ ДУХОВКА

Более сложна в управлении, но по-прежнему используется в многих квартирах. Быстро греется, но неравномерно — обычно сильнее снизу, поэтому контролировать температуру точно довольно трудно. В таких духовках часто отсутствуют дополнительные режимы (например, конвекция). Газовая духовка подходит для простых пирогов и запеканок, но требует внимательности.

Совет: если у вас газовая духовка, старайтесь выпекать на среднем уровне и подставляйте пустой противень на нижний ярус — он «погасит» избыточное тепло снизу.

3) ПАРОВАЯ ДУХОВКА

Используется в профессиональной и премиальной бытовой технике. Пар помогает подняться тесту, не давая корочке пересохнуть. Идеальна для хлеба, эклеров, чизкейков и суфле. Повышенная влажность делает мякиш более мягким и воздушным.

ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

1) МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ФОРМЫ

Классика жанра. Отлично проводят тепло, равномерно пропекают изделия, особенно хорошо подходят для бисквитов, кексов и пирогов.

Плюсы: быстрый нагрев, хрустящая корочка.

Минусы: могут пригорать без пергамента или смазки.

2) СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМЫ

Гибкие, удобные, не требуют смазывания и легко извлекают выпечку.

Плюсы: легкость в использовании, не пригорают.

Минусы: хуже держат форму, могут плохо пропекать дно.

3) СТЕКЛЯННЫЕ ФОРМЫ

Красиво смотрятся и подходят для подачи. Идеальны для открытых пирогов, запеканок.

Плюсы: прозрачность — видно, как подрумянивается низ.

Минусы: долго нагреваются, но и долго держат тепло.

4) КЕРАМИЧЕСКИЕ ФОРМЫ

Тяжелые, красивые и отлично подходят для медленной, равномерной выпечки.

Плюсы: идеально для тартов, пирогов, гратенов.

Минусы: могут треснуть от резкого перепада температуры.

ПРОТИВНИ И ФОРМЫ: ОСНОВА ФОРМЫ ВАШЕЙ ВЫПЕЧКИ

Вы можете замесить идеальное тесто — но все решит то, в чем вы его испечете. Противень или форма — это не просто «посуда». Это инструмент, который определяет, как пропечется тесто, какой будет корочка, не прилипнет ли низ и сохранит ли пирог свою форму.

Давайте разберемся: какие бывают противни, чем они отличаются и что выбрать для ваших целей.

ВИДЫ ПРОТИВНЕЙ ПО РАЗМЕРУ И ГЛУБИНЕ:

- 1) Стандартные прямоугольные (обычно 30×40 см или 33×43 см)
- 2) Глубокие (для пирогов, лазаньи, брауни)
- 3) Плоские (для печенья, безе, тартов)
- 4) Маленькие/порционные (для мини-выпечки или небольшой духовки)

Совет: размер противня влияет на толщину теста. Чем больше площадь — тем тоньше слой и быстрее выпечка.

ВИДЫ ПРОТИВНЕЙ ПО МАТЕРИАЛУ:

1) АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Легкий и недорогой, быстро и равномерно нагревается, отлично подходит для печенья, тартов, эклеров.

Минус: может потемнеть со временем, не любит кислоту.

Совет: лучше всего использовать с пергаментом или силиконовым ковриком.

2) НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Устойчив к деформации, долговечный. Грется медленнее, зато не окисляется. Иногда может пригорать — используйте масло или коврик. Подходит для всего: от печенья до хлеба.

3. С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ (ТЕФЛОН)

Ничего не прилипает, легко мыть. Хорошо для брауни, кексов, маффинов. Срок службы — 2–3 года при бережном обращении.

Минус: покрытие может поцарапаться, нельзя использовать металлические предметы.

4. СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК ИЛИ ФОРМА

Ничего не прилипает, не требует масла. Гибкий, легко хранить. Отличен для печенья, безе, зефира.

Минус: слабее проводит тепло, может дать мягкое дно. Не ставится на решетку напрямую — только на жесткий противень.

5. КЕРАМИКА И СТЕКЛО (БОРОСИЛИКАТНОЕ)

Красиво и эффектно подается прямо в форме. Равномерно прогревается, долго держит тепло. Идеальны для пирогов, запеканок, чизкейков.

Минус: долго нагреваются, хрупкие. Не переносят резких перепадов температуры.

6. ЧУГУН

Отлично держит тепло, создает румяную корочку. Подходит для хлеба, галет, пирогов. Минус: Тяжелый, требует ухода (просушивания, смазывания маслом).

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНО: КОВРИКИ, ПОДЛОЖКИ И ПЕРГАМЕНТ

Пергамент — универсальное средство, чтобы ничего не прилипло.

Силиконовый коврик — многоразовый, экономит бумагу, но чуть слабее пропекает низ.

Тефлоновые листы — тонкие, многоразовые, легко моются.

ВЕНЧИКИ, МИКСЕРЫ И ТЕСТОМЕСЫ

1) МИКСЕР

Ручной миксер — подойдет для начинающих, если вы печете время от времени.

Планетарный миксер — мечта энтузиаста. Сам замешивает, взбивает, месит дрожжевое тесто. Подходит для больших объемов.

Миксер особенно нужен, если вы готовите капкейки, безе, кремы, заварное тесто или хлеб.

2) ВЕНЧИК

Подходит для замеса жидкого теста, взбивания яиц и сливок.

Ваш лучший друг на скорую руку.

БЛЕНДЕР И ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Необходим для ореховой крошки, измельчения шоколада, пюре для чизкейков, измельчения печенья для основы. Стационарный или погружной — подбирайте по бюджету и объему.

МЕРНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

Кухонные весы — основной инструмент пекаря. На глаз в выпечке — плохой советчик. Мерные ложки и стаканы — удобно для небольших дозировок. Сито — для просеивания муки (в нее попадает воздух!) и получения легкой текстуры.

ПРОЧЕЕ ПОЛЕЗНОЕ

Кулинарная кисточка — для смазывания желтком, сиропом или маслом.

Лопатка (силиконовая) — для аккуратного перемешивания и чистого вымешивания из миски.

Термометр — помогает не пересушить бисквит и точно контролировать температуру карамели или сиропа.

Охлаждающая решетка — выпечка на ней «дышит» и не отсыревает снизу.