

УДК 641.55
ББК 36.997
Б43

LET'S BAKE: A PUSHEEN COOKBOOK
Claire Belton & Susanne Ng
Copyright © 2020 by Pusheen Corp. and Susanne Ng
All rights reserved, including the right to reproduce this book or portions thereof
in any form whatsoever. For information,
address Gallery Books Subsidiary Rights Department, 1230 Avenue of the Americas,
New York, NY 10020.

Белтон, Клэр.

Б43 Готовь с Pusheen! Кулинарная книга Пушин Кэт / Клэр Белтон,
Сьюзен Ын ; [перевод с английского Т. О. Новиковой]. — Москва :
Эксмо, 2024. — 224 с. : ил. — (Вселенная Pusheen the Cat/Пушин).

ISBN 978-5-04-196269-2

Это настоящая кулинарная книга для поклонников Пушин и всех любителей кошек! В ней представлены сорок ярких рецептов сладких угощений и пикантных закусок, вдохновленных очаровательным пухлым и озорным котенком.

В названиях этих рецептов кошка-лакомка упоминается постоянно. Она обожает сладости, печенье и маршмеллоу, восхитительные десерты, желе, эклеры, праздничные торты и, конечно, пиццу!

Для начинающих кондитеров в этой книге есть совсем простые рецепты, а для продвинутых найдется кое-что посложнее. Авторы постарались вложить в эти рецепты не только свое мастерство, но и чувство юмора.

**УДК 641.55
ББК 36.997**

ISBN 978-5-04-196269-2

© Новикова Т.О., перевод на русский, 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ВСЕЛЕННАЯ PUSHEEN THE CAT/ПУШИН

Белтон Клэр, Ын Сьюзен
ГОТОВЬ С PUSHEEN!
КУЛИНАРНАЯ КНИГА ПУШИН КЭТ

Главный редактор *Р. Фасхутдинов*
Ответственный редактор *Т. Сова*
Координатор проекта *А. Рыбина*
Художественный редактор *К. Доброслов*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ

123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-й, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар
қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау
туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>

Произведено в Российской Федерации

Ресей Федерациясында өндірілген

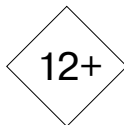
Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 30.11.2023.
Формат 70x90^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 16,33.
Тираж экз. Заказ

 **БОМБОРА**
ИЗДАТЕЛЬСТВО

БОМБОРА – лидер на рынке полезных и вдохновляющих книг.
Мы любим книги и создаем их, чтобы вы могли творить, открывать
мир, пробовать новое, расти. Быть счастливыми. Быть на волне.

 bombora.ru  [bomborabooks](https://www.bomborabooks.com)   [bombora](https://www.bombora.com)



ISBN 978-5-04-196269-2



9 785041 962692 >

Москва. ООО «Торговый Дом «Эксмо»

Адрес: 123308, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, строение 1.

Телефон: +7 (495) 411-50-74. **E-mail:** reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»

E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.

international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.: +7 (495) 411-68-59, доб. 2151.

E-mail: borodkin.da@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми

и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:

Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белоламенное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Филиал «Торгового Дома «Эксмо» в Нижнем Новгороде

Адрес: 603094, г. Нижний Новгород, улица Карпинского, д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза»

Телефон: +7 (831) 216-15-91 (92, 93, 94). **E-mail:** reception@eksmonn.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Санкт-Петербург

Адрес: 192029, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 84, лит. «Е»

Телефон: +7 (812) 365-46-03 / 04. **E-mail:** server@szko.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Екатеринбург

Адрес: 620024, г. Екатеринбург, ул. Новинская, д. 2щ

Телефон: +7 (343) 272-72-01 (02/03/04/05/06/08)

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Самаре

Адрес: 443052, г. Самара, пр-т Кирова, д. 75/1, лит. «Е»

Телефон: +7 (846) 207-55-50. **E-mail:** RDC-samara@mail.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Ростове-на-Дону

Адрес: 344023, г. Ростов-на-Дону, ул. Страны Советов, 44А

Телефон: +7(863) 303-62-10. **E-mail:** info@rnd.eksmo.ru

Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Новосибирске

Адрес: 630015, г. Новосибирск, Комбинатский пер., д. 3

Телефон: +7(383) 289-91-42. **E-mail:** eksmo-nsk@yandex.ru

Обособленное подразделение в г. Хабаровске

Фактический адрес: 680000, г. Хабаровск, ул. Фрунзе, 22, оф. 703

Почтовый адрес: 680020, г. Хабаровск, А/Я 1006

Телефон: (4212) 910-120, 910-211. **E-mail:** eksmo-khv@mail.ru

Республика Беларусь: ООО «ЭКСМО АСТ Си энд Си»

Центр оптово-розничных продаж Cash&Carry в г. Минск

Адрес: 220014, Республика Беларусь, г. Минск, проспект Жукова, 44, пом. 1-17, ТЦ «Outleto»

Телефон: +375 17 251-40-23; +375 44 581-81-92

Режим работы: с 10.00 до 22.00. **E-mail:** exmoast@yandex.by

Казахстан: «РДЦ Алматы»

Адрес: 050039, г. Алматы, ул. Домбровского, 3А

Телефон: +7 (727) 251-58-12, 251-59-90 (91,92,99). **E-mail:** RDC-Almaty@eksmo.kz

Полный ассортимент продукции ООО «Издательство «Эксмо» можно приобрести в книжных магазинах «Читай-город» и заказать в интернет-магазине: www.chitai-gorod.ru.

Телефон единой справочной службы: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»

www.eksmo.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.

Тел.: +7 (495) 745-89-14. **E-mail:** imarket@eksmo-sale.ru



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга до книги



eksmo.ru

Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?



**ТЕРИТОРИЯ
КНИЖНЫЙ МАГАЗИН**

Официальная франшиза
издательства «Эксмо»

Обращение авторов к кошке Пушкин:

Ты — наша муза, источник постоянного вдохновения и радости.

Ты — наша верная спутница и помощница в творчестве.

И ты даришь нам столько счастья!

Обращение авторов к поклонникам кошки Пушкин:

Друзья, эта книга написана специально для вас!



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие • 9

Печенье и сладости

- • • • •
- Масляное печенье от Пушин • 13
- Немецкое печенье 3D от Пушин • 16
- Печенье-погремушка от Пушин • 21
- Печенье-сэндвич от Пушин • 24
- Меренги от Пушин • 29
- Маршмеллоу от Пушин • 32
- Макарон с начинкой из белого шоколада • 37
- Пончики от Пушин • 40
- Мадлен от Пушин • 45

Десерты

- • • • •
- Молочное желе от Пушин • 51
- Пастельная панна-котта от Пушин • 54
- Пастельные чизкейки от Пушин • 59
- Пастельные данго от Пушин • 62
- Лунные пряники-единороги от Пушин • 67
- Мятное мороженое от Пушин • 70
- Русалочки слезки от Пушин • 75

Пирожные

- Тарты с черным кунжутом от Пушин • 81
- Фруктовые тарты от Пушин • 85
- Тыквенный пирог от Пушин • 91
- Сливочные пирожные от Пушин • 95
- Эклеры от Пушин • 101

Торты и капкейки

- Пастельные паровые капкейки от Пушин • 109
- Руллет от Пушин • 112
- Рулеты к чаю с черным кунжутом от Пушин • 117
- Пастельные кексы на палочке от Пушин • 123
- Пастельные бомбочки от Пушин • 127
- Шифоновые бисквитные яйца от Пушин • 133
- Пирожное с помадкой от Пушин • 136
- Торт для дня рождения со швейцарским меренговым сливочным кремом с белым шоколадом от Пушин • 143
- Шифоновый торт-пончик от Пушин • 149
- Ванильно-лимонные капкейки со швейцарским меренговым сливочным кремом от Пушин • 152
- Торт-сюрприз от Пушин • 157

Хлеб и завтрак

- Хлеб от Пушин со спредом из кунжутного молока • 165
- Паровые булочки от Пушин • 167
- Красивые сэндвичи от Пушин • 173
- Булочки в стаканчиках от Пушин • 176
- Пицца от Пушин • 181
- Смузи от Пушин • 184
- Оладьи от Пушин • 189
- Ленивые бананы в шоколаде • 192

- Благодарность • 197
- Глоссарий выпечки • 199
- Об авторах • 205
- Трафареты • 206

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пушин — это забавная толстенькая полосатая кошка, известная во многих странах мира. Эта героиня анимированных комиксов с сайта Pusheen.com часто мелькает в Facebook, Instagram и других социальных сетях. Судя по ее внешности, Пушин — большая любительница покушать. Автор и художница Клэр Белтон и мастер креативной кулинарии Сьюзен Ын объединились, чтобы придумать 40 восхитительных рецептов выпечки и поделиться ими с читателями. Так они решили подчеркнуть безграничную любовь Пушин к лакомствам.

Она обожает сладости, печенье и маршмеллоу, восхитительные десерты, желе, эклеры и праздничные торты. Однако не сладостями едиными жива Пушин — здесь есть и рецепт пиццы!

Для начинающих кондитеров в этой книге есть совсем простые рецепты, а для продвинутых найдется кое-что посложнее. Авторы постарались вложить в эти рецепты не только свое мастерство, но и чувство юмора. Они надеются, что читатели оценят все эти лакомства точно так же, как это делает Пушин, с мурлыканьем поедая очередной кулинарный шедевр!

Все рецепты получили Золотую Лапку Одобрения от самой Пушин.





ПЕЧЕНЬЕ
И
СЛАДОСТИ





МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ОТ ПУШИН

18-20 ШТУК • УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: ЛЕГКИЙ

Нежное масляное печенье с ванильно-миндальным ароматом может вызвать серьезную зависимость! Готовится оно очень легко, а после выпекания отлично сохраняет свою форму. Используйте шаблоны, которые найдете в конце книги, чтобы сделать печенье в форме любимых поз Пушин!

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Масляное печенье

8 столовых ложек (115 г) сливочного масла, нарезанного на кубики и согретого до комнатной температуры

½ чашки (100 г) мелкого сахара

1 крупное яйцо

2 чашки (240 г) просеянной пшеничной муки

¼ чашки (30 г) кукурузного крахмала

¼ чайной ложки соли

¼ чайной ложки ванильного экстракта

¼ чайной ложки миндального экстракта

Черный пищевой краситель или какао-порошок

Украшения

150 г темной кондитерской мастики (можно заменить измельченным или расплавленным шоколадом)

или

1 столовая ложка сухого яичного белка

1 ⅓ чашки (165 г) сахарной пудры

2 столовые ложки воды

1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ: С помощью миксера смешайте в большой миске масло с сахаром до получения пышной массы. Добавьте яйцо и взбивайте до однородности. Масса должна заметно посветлеть.

2 Переключите миксер на более низкую скорость и добавьте в массу муку, кукурузный крахмал, соль, ванильный и миндальный экстракт. Как следует вымесите тесто.

3 Разделите тесто на две части. В одну часть добавьте несколько капель черного пищевого красителя или несколько щепоток порошка какао, чтобы тесто чуть потемнело. Сформируйте из светлого и темного теста две лепешки. Заверните в пищевую пленку и на час положите в холодильник.

4 Разогрейте духовку до 170 °С. Выстелите два противня бумагой для выпечки или положите силиконовые коврики. Сделайте трафареты по образцам для масляного печенья со с. 207 (шаблоны 1, 2 и 3). Скопируйте рисунки на специальный картон или пищевой пластик и вырежьте трафареты.

5 Раскатайте тесто до толщины 6 мм. Наложите трафареты на тесто и острым ножом вырежьте фигурки.

6 Разложите печенье на подготовленные противни. Выпекайте 12 минут. Достаньте печенье из духовки и дайте ему полностью остыть.





7 УКРАШЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ: Украсьте печенье по шаблону с помощью расплавленного шоколада или королевской глазури. Чтобы расплавить шоколад, положите его в стеклянную миску или блюдце и поставьте в микроволновку на 30 секунд. Достаньте и помешайте шоколад, чтобы он не подгорел, и поставьте еще на 30 секунд. Делайте так до тех пор, пока шоколад полностью не расплавится. Для королевской глазури смешайте сухой белок, сахарную пудру и воду. Взбивайте миксером на высокой скорости примерно 10 минут, до тех пор пока масса не будет держать форму.

НЕМЕЦКОЕ 3D-ПЕЧЕНЬЕ ОТ ПУШИН

16 ШТУК • УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: СРЕДНИЙ

Это восхитительно вкусное печенье просто тает во рту. Мы уверены, что оно исчезнет буквально за секунды. Превратить тесто из пяти ингредиентов в фигурки Пушин очень просто.

1 Разогрейте духовку до 120 °С. Выстелите противень бумагой для выпечки или положите силиконовый коврик.

2 Миксером взбейте масло и сахарную пудру в светлую, пышную массу.

3 Просейте картофельный крахмал и муку и добавьте их к масляно-сахарной смеси. Как следует вымешайте лопаточкой до однородности.

4 Разделите тесто на четыре части. Окрасьте каждую часть пищевыми красителями (розовым, зеленым, фиолетовым и черным)*. Вымешивайте тесто, пока оно не приобретет равномерную окраску. Из каждой части теста сформируйте 4 шарика по 15 г каждый (всего 16 шариков). Обрезки теста можно использовать для мелких деталей — ушей, лапок и полосок.

**По желанию:* Вместо того, чтобы делить тесто и окрашивать каждую часть по отдельности, можно сделать обычных серых кошечек. Добавьте в тесто несколько капель черного красителя или несколько щепоток порошка какао, а затем сформируйте фигурки Пушин по трафаретам.

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- 5 столовых ложек и 1 чайная ложка (75 г) сливочного масла, нарезанного на кубики и согретого до комнатной температуры
- 3 столовые ложки сахарной пудры
- $\frac{2}{3}$ чашки (100 г) картофельного крахмала
- 6 столовых ложек пшеничной муки
- Пищевые красители: розовый, зеленый, фиолетовый и черный (или натуральные красители: свекла, зеленый чай, фиолетовый сладкий картофель и порошок какао)

Украшения

- 80 г темной кондитерской мастики (можно заменить измельченным или расплавленным шоколадом)
- или
- 1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки сухого яичного белка
- $\frac{2}{3}$ чашки (85 г) сахарной пудры
- 1 столовая ложка воды

16 Готовь с Pusheen!



5 ИЗГОТОВЛЕНИЕ РОЗОВЫХ И ФИОЛЕТОВЫХ

КОШЕЧЕК: Скатайте овальные колбаски из розового и фиолетового теста. Отщипните два маленьких кусочка от обрезков теста* и сформируйте из них треугольные ушки. Нижняя часть ушек должна быть шире верхней. Прикрепите ушки к тельцу. Чтобы сделать хвост, отщипните маленькие шарики от теста двух цветов, соедините их, раскатайте по форме хвоста и соедините с телом. А теперь сделайте из теста полоски и сердечки и прикрепите их к телу Пушин. Выложите готовое печенье на подготовленные противни.

**Совет:* Накройте обрезки теста пищевой пленкой, чтобы мелкие детали не пересохла. Обычно они соединяются очень легко. Если возникли трудности, возьмите кисточку и смочите их водой.

6 ЗЕЛЕНЫЕ И СЕРЫЕ КОШЕЧКИ: Придайте шарикам серого и зеленого теста форму яиц (один конец пошире, другой поуже). Ручкой кисточки или деревянной ложки надавите на центр более узкого конца, чтобы получились ушки. Из теста других цветов сделайте тонкие полоски на голове кошки. Отщипните от обрезков теста маленькие шарики (это будут лапки) и прикрепите их к телу кошки. Выложите готовое печенье на подготовленные противни.

7 Выпекайте 25 минут. Достаньте противни из духовки и дайте печенье полностью остыть.





УКРАШЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ: Украсьте печенье по шаблону с помощью расплавленного шоколада или королевской глазури. Чтобы расплавить шоколад, положите его в стеклянную миску или блюдце и поставьте в микроволновку на 30 секунд. Достаньте и помешайте шоколад, чтобы он не подгорел, и поставьте еще на 30 секунд. Делайте так до тех пор, пока шоколад полностью не расплавится. Для королевской глазури смешайте сухой белок, сахарную пудру и воду. Взбивайте миксером на высокой скорости до примерно 10 минут, до тех пор пока масса не будет держать форму. Поместите шоколад или королевскую глазурь в маленький кондитерский мешок. Сделайте отверстие на его уголке и начинайте разрисовывать своих кошечек.



ПЕЧЕНЬЕ-ПОГРЕМУШКА ОТ ПУШИН

9 ШТУК • УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: ЛЕГКИЙ

Восхитительно вкусное масляное печенье в форме погремушки — прекрасный повод поиграть! Вы можете выбрать любимые прозрачные леденцы и посыпку, чтобы сделать печенье по своему вкусу. Это не только вкусно, но и очень красиво!

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Ванильное масляное печенье

8 столовых ложек (115 г) сливочного масла, нарезанного на кубики и согретого до комнатной температуры

½ чашки (100 г) очень мелкого сахара

1 крупное яйцо

2 чашки просеянной пшеничной муки)

¼ чашки (30 г) кукурузного крахмала

¼ чайной ложки соли

½ чайной ложки ванильного экстракта

3 ½ столовой ложки колотых прозрачных леденцов *

Соединение и украшение

½ флакона (85 г)

разноцветной посыпки

80 г темной кондитерской мастики (можно заменить измельченным или расплавленным шоколадом)

или

1 1 ½ столовой ложки сухого яичного белка

2/3 чашки (85 г) сахарной пудры

1 столовая ложка воды

*** Совет:** Прозрачные леденцы выбирайте по своему вкусу. Чтобы измельчить леденцы, положите их в пакет и раскатайте скалкой или постучите по пакету молотком.

1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ: С помощью миксера смешайте в большой миске масло с сахаром до получения пышной массы. Добавьте яйцо и взбивайте до однородности. Масса должна заметно посветлеть.

2 Переключите миксер на более низкую скорость и добавьте в массу муку, кукурузный крахмал, соль и ванильный экстракт. Как следует вымесите тесто.

3 Сформируйте из теста лепешку. Заверните ее в пищевую пленку и положите в холодильник на час.