

Жасмин Леманн

Кулинарный адвент-

календарь



Рецепты выпечки  
Гарри Поттера ⚡

24 сладких сюрприза  
из волшебного мира

ХЛЕБ\*СОЛЬ®

Москва 2023



# Содержание

Предисловие 5

**ОСНОВЫ** 7

Кухонные принадлежности 8

Ингредиенты 10

Приветствую вас! 13

**РЕЦЕПТЫ** 15

Псс!.. Здесь вас ждут аппетитные рецепты, тайну которых я, конечно же, пока не буду вам раскрывать!



# Предисловие

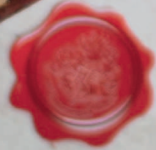
Существует одна совершенно особенная история, которая мгновенно пленяет детей и взрослых и больше никогда не отпускает, — это история Гарри Поттера и его друзей. Но она таит в себе и нечто гораздо большее. Ведь кто из нас не мечтал наконец получить письмо из Хогвартса, прогуляться по лондонским переулкам в компании Хагрида или сыграть партию в волшебные шахматы?

Вместе с этой книгой я приглашаю вас погрузиться в волшебный мир чуточку глубже и немного подсластить ожидание Рождества. Вам предстоит по очереди познакомиться с 24 рецептами волшебной выпечки. Мы вместе отправимся в настоящее кулинарное путешествие: отведаем тыквенных пирожков из Хогвартс-Экспресса и заглянем в Хогсмид за помадкой со вкусом того самого сливочного пива. А вечером мы посетим праздничный ужин в Большом зале Хогвартса, где пустые блюда на столах по волшебству будут наполняться горками пирогов с патокой и сдобных котелков.

Теперь у вас есть возможность отведать все эти удивительные лакомства. Пусть ваша кухня наполнится ароматами свежеспеченных десертов, которые привели бы в восторг даже миссис Уизли! С кем бы вы ни пожелали разделить волшебство этих сладких идей, я надеюсь, что вам понравится открывать таинственные окошки одно за другим и знакомиться с новыми рецептами (а лучше всего это делать с дымящейся кружкой горячего шоколада по мотивам сливочного пива в руке).

Ваша **Жасмин**





# Основы





# Кухонные принадлежности

## ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для приготовления сладких лакомств вам понадобятся различные формы для выпечки, порой — определенного вида. Перед тем как погружаться в готовку, проверьте, все ли у вас под рукой. Или, может быть, вы найдете подходящий вариант на замену. Вот список всего необходимого: противень, разъемная форма диаметром 26 см, форма для выпечки в виде буханки, форма для выпечки маффинов и маленькие формочки для тарталеток. Вам также следует заранее подготовить формы для шоколада с ячейками в виде лягушек.

## КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Из кухонного оборудования вам понадобятся: ручной миксер с насадкой для взбивания и спиральным венчиком для замешивания теста, различные емкости для смешивания продуктов, весы, венчик для взбивания, деревянная или пластмассовая ложка, силиконовая лопатка, мелкая терка для цедры, разделочная доска, кастрюля и металлическая миска.

## БУМАЖНЫЕ ФОРМОЧКИ, БУМАГА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДРУГИЕ ПОДОБНЫЕ ШТУЧКИ

Для противня и разъемных форм понадобится обычная пергаментная бумага для выпечки. По желанию вы также можете использовать бумажные формочки для кексов и маффинов всевозможных цветов и размеров. Не забудьте про пищевую пленку. А для украшения или наполнения выпечки начинкой вам пригодится кондитерский мешок с насадками. Но вместо него можно использовать и обычный мешочек для заморозки, если отрезать у него один уголок.



## ПОДСКАЗКА ДЛЯ ДЕТЕЙ

Если у вас еще нет опыта в готовке, попросите помощи у родителей. Пусть они также помогут вам достать из духовки горячий противень и формы или приготовить что-то на плите. Соблюдайте осторожность, работая с ножами! Это можно делать только в присутствии взрослых. А еще вы можете поручить родителям порубить шоколад или нарезать крупные ингредиенты.



# Ингредиенты

## МУКА

Почти ни один рецепт в этой книге не обходится без муки. Этот мелкий порошок делают из разных сортов зерна, и в магазинах можно найти муку всевозможных видов, но для рецептов из этой книги вам в основном понадобится пшеничная мука высшего сорта. Если для какого-либо рецепта нужен другой вид муки, это будет указано дополнительно. Однако пшеничную муку можно без проблем заменить спельтовой.

## САХАР

Сладкая выпечка без сахара — это все равно что зима без снега. Без сахара, конечно, вполне можно обойтись, но ведь так хочется немного подсластить себе жизнь! Белый сахар мелкого помола идеален для выпечки, но подойдет и тростниковый. Сахарная пудра быстрее растворится и поэтому станет лучшим вариантом для более изысканных десертов. Вам также пригодятся мед и кленовый сироп, потому что они придают выпечке сногшибательный вкус, а их клейкая текстура прекрасно дружит с тестом.

## КОРИЦА

Будучи одной из самых популярных рождественских специй, корица совершенно незаменима в праздничной выпечке. В Хогвартсе эту специю тоже любят, и под Рождество Большой зал неизменно наполняется ее пряным ароматом. Вам понадобится как молотая корица, так и пряность в целых палочках.

## ВАНИЛЬ

Без ванили нам тоже не обойтись. Длинный темно-коричневый стручок ванили источает потрясающий аромат, а еще у него масса вариантов применения. Если вдруг у вас не найдется целых стручков ванили, можно смело использовать для выпечки ванильный экстракт. Это правило работает и наоборот!

## ДРУГИЕ СПЕЦИИ

Помимо корицы и ванили в выпечке можно использовать анис, мускатный орех, кардамон или смесь сухих пряностей для имбирных пряников. Все эти специи придают мучным изделиям потрясающий аромат. А корень имбиря привнесет свою остринку и свежесть.

## ОРЕХИ

Орехи — настоящее хрустящее чудо. Эти малыши очень полезны, а еще у каждого вида орехов свой уникальный вкус. Но самое замечательное в них то, что, если вдруг вы не любите какие-то определенные орехи, их всегда можно заменить любимыми другими на ваше усмотрение.

## ШОКОЛАД

Кто же не любит шоколад? Аппетитные шоколадные плитки всегда заставляют сердца сладкоежек биться чаще. И совсем неважно, что идет в ход — молочный или темный шоколад, глазурь или шоколадные капли. Главное — это ни с чем не сравнимое удовольствие, когда шоколад тает на языке!