

# 100

## РЕЦЕПТОВ

---

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

---

# ПИРОГИ

хлеб\*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55  
ББК 36.997  
С81

С81 100 рецептов. Пироги. — Москва : Эксмо, 2026. —  
160 с. — (100 рецептов. Кухня без границ).  
ISBN 978-5-04-250261-3

В книге собраны рецепты домашней выпечки и базовые сведения о приготовлении разных видов теста. Издание включает разделы о дрожжевом, пресном сдобном, слоеном дрожжевом, бисквитном, кексовом и пряничном тесте, а также большую подборку рецептов пирогов, рулетов, штруделей, сочней, пончиков, куличей, кексов, баб, печенья, пряников и яблочных десертов.

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-250261-3

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

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  
100 РЕЦЕПТОВ. КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

## 100 РЕЦЕПТОВ. ПИРОГИ

Главный редактор *Р. Фасхутдинов*  
Руководитель направления *Т. Сова*  
Зам. руководителя направления  
*А. Братушева*  
Ответственный редактор *Е. Левашева*  
Координатор проекта *В. Жутина*  
Художественный редактор *Е. Пуговкина*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *Е. Фабианская*  
Корректор *Т. Певнева*

Дата изготовления / Подписано  
в печать 26.08.2026. Формат 70х100<sup>1/32</sup>.  
Гарнитура Circe Slab C. Печать офсетная.  
Усл. печ. л. 6,48.  
Тираж экз. Заказ

Страна происхождения: Российская Федерация  
Шығарушы ел: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1,  
строение 1, этаж 20, каб. 2013.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ  
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй,  
1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб. Тел.: 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-магазин : [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Интернет-дүкен : [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортёр 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 енімге  
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](mailto: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](http://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

ISBN 978-5-04-250261-3



---

# СОДЕРЖАНИЕ

## ТЕСТО

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. Дрожжевое тесто . . . . .         | 9  |
| 2. Пресное сдобное тесто . . . . .   | 10 |
| 3. Слоеное дрожжевое тесто . . . . . | 11 |
| 4. Бисквитное тесто . . . . .        | 12 |
| 5. Кексовое тесто . . . . .          | 13 |
| 6. Пряничное тесто . . . . .         | 14 |

## ПИРОГИ

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| 7. Пирог с черникой . . . . .                 | 19 |
| 8. Пирог двухслойный . . . . .                | 20 |
| 9. Пирог с клубникой . . . . .                | 21 |
| 10. Пирог со свежей земляникой . . . . .      | 23 |
| 11. Сдобный пирог с вишней . . . . .          | 24 |
| 12. Пирог со сливами . . . . .                | 25 |
| 13. Воздушный пирог из крыжовника . . . . .   | 27 |
| 14. Пирог грушевый . . . . .                  | 28 |
| 15. Пирог медовый . . . . .                   | 29 |
| 16. Ореховый пирог . . . . .                  | 31 |
| 17. Пирог ржаной с миндалем . . . . .         | 32 |
| 18. Пирог с изюмом и цукатами . . . . .       | 33 |
| 19. Бисквитный пирог с вареньем . . . . .     | 35 |
| 20. Пирог с вареньем и орехами . . . . .      | 36 |
| 21. Пирог с курагой . . . . .                 | 37 |
| 22. Миндальный пирог . . . . .                | 38 |
| 23. Рождественский пирог с творогом . . . . . | 39 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 24. Песочное печенье . . . . .   | 40 |
| 25. Шаньги с черемухой . . . . . | 41 |

## **ШТРУДЕЛИ И РУЛЕТЫ**

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 26. Рулет с корицей . . . . .                  | 45 |
| 27. Штрудель (рулет) по-немецки . . . . .      | 46 |
| 28. Маковый рулет с изюмом . . . . .           | 48 |
| 29. Рулет с маком . . . . .                    | 49 |
| 30. Рулет из готового печенья . . . . .        | 51 |
| 31. Плюшка-рулет . . . . .                     | 52 |
| 32. Штрудель с творогом . . . . .              | 53 |
| 33. Рулет с грецкими орехами и медом . . . . . | 55 |
| 34. Рулет бисквитно-фруктовый . . . . .        | 56 |
| 35. Рулет шоколадный . . . . .                 | 58 |
| 36. Рулет с тыквой . . . . .                   | 59 |
| 37. Маковник . . . . .                         | 61 |

## **СОЧНИ, ПОНЧИКИ И ЛЕВАШНИКИ**

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| 38. Сочни творожные . . . . .                                                 | 65 |
| 39. Пончики сибирские . . . . .                                               | 66 |
| 40. Пончики со сладкой начинкой<br>(проверить по книге количество!) . . . . . | 68 |
| 41. Дрожжевые яблочные пончики . . . . .                                      | 70 |
| 42. Пончики по-армянски . . . . .                                             | 71 |
| 43. Левашники с вареньем . . . . .                                            | 73 |
| 44. Карнавальные пончики . . . . .                                            | 74 |

## **КУЛИЧИ, КЕКСЫ И БАБКИ**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 45. Кулич на желтках . . . . . | 79 |
| 46. Кулич цукатный . . . . .   | 80 |

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| 47. Кулич царский . . . . .                 | 81  |
| 48. Кулич заварной . . . . .                | 82  |
| 49. Бисквитный кекс . . . . .               | 84  |
| 50. Кекс на кислом молоке . . . . .         | 86  |
| 51. Кекс с изюмом и цукатами . . . . .      | 87  |
| 52. Кекс белковый . . . . .                 | 88  |
| 53. Кекс мраморный . . . . .                | 89  |
| 54. Кекс миндальный . . . . .               | 90  |
| 55. Кекс с шоколадом . . . . .              | 91  |
| 56. Творожный кекс . . . . .                | 93  |
| 57. Кекс по-английски . . . . .             | 94  |
| 58. Кекс на соде . . . . .                  | 95  |
| 59. Кекс темный . . . . .                   | 96  |
| 60. Кекс с корицей . . . . .                | 98  |
| 61. Кекс с лимонной цедрой . . . . .        | 99  |
| 62. Кекс ванильный . . . . .                | 100 |
| 63. Кекс ореховый . . . . .                 | 101 |
| 64. Кекс с пряностями . . . . .             | 102 |
| 65. Кекс с засахаренными фруктами . . . . . | 104 |
| 66. Кекс с фруктами . . . . .               | 105 |
| 67. Кекс пестрый, или бабка . . . . .       | 106 |
| 68. Ромовая баба . . . . .                  | 108 |
| 69. Бабка творожная . . . . .               | 110 |
| 70. Баба подольская . . . . .               | 111 |

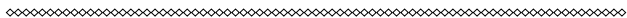
## **ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ**

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 71. Печенье ореховое . . . . .        | 115 |
| 72. Чайное печенье с анисом . . . . . | 116 |
| 73. Белое печенье . . . . .           | 117 |
| 74. Печенье заварное . . . . .        | 118 |
| 75. Печенье «детское» . . . . .       | 119 |

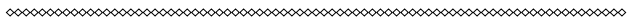
|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 76. Печенье лимонное . . . . .                 | 120 |
| 77. Печенье с вишней . . . . .                 | 121 |
| 78. «Картошка» из печенья . . . . .            | 122 |
| 79. Шоколадное печенье . . . . .               | 123 |
| 80. Печенье с изюмом . . . . .                 | 124 |
| 81. Печенье ванильное . . . . .                | 125 |
| 82. Бисквитное печенье . . . . .               | 126 |
| 83. Горка . . . . .                            | 127 |
| 84. Медовые пряники с грецкими орехами . . . . | 128 |
| 85. Пряники мятные . . . . .                   | 129 |

## **ЯБЛОЧНОЕ АССОРТИ**

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| 86. Быстрый яблочный пирог на сливках<br>(шарлотка) . . . . . | 133 |
| 87. Яблоки «в шубке» . . . . .                                | 134 |
| 88. Яблоки в тесте . . . . .                                  | 135 |
| 89. Пирожки с яблочной начинкой . . . . .                     | 137 |
| 90. Яблочный пирог с овсяными хлопьями . . . .                | 138 |
| 91. Голландский яблочный пирог . . . . .                      | 139 |
| 92. Пирог по-датски . . . . .                                 | 140 |
| 93. Французский пирог . . . . .                               | 141 |
| 94. Песочный пирог с яблоками . . . . .                       | 143 |
| 95. Яблочный пирог с фруктовым желе . . . . .                 | 144 |
| 96. Яблочный пирог с творогом . . . . .                       | 145 |
| 97. Яблочный пирог с миндальным кремом . . . .                | 146 |
| 98. Яблочно-брусничный пирог . . . . .                        | 148 |
| 99. Рождественский яблочный пирог . . . . .                   | 149 |
| 100. Яблочный хлеб . . . . .                                  | 151 |
| Предметный указатель . . . . .                                | 153 |



# Тесто







## 1. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 550–600 г пшеничной муки
- 250 мл молока
- 10 г сухих дрожжей
- 2 яйца
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 80 г сливочного масла

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить опару: в глубокой миске смешать теплое молоко, пакетик дрожжей, 1 столовую ложку сахара и 2 столовые ложки муки. Опара должна быть однородной и негустой. Миску с опарой накрыть чистым полотенцем и убрать в теплое место на 15–20 минут.
2. В другой миске смешать яйца, оставшийся сахар и соль. Добавить размягченное сливочное масло.

3. Достать опару и соединить со смесью из яиц и сливочного масла.
4. Замесить тесто, добавляя муку небольшими порциями, по 2 столовые ложки. Замешивать тесто можно руками или миксером.
5. Получившееся тесто скатать в шар, предварительно смазав руки растительным маслом. Шар поместить в миску, накрыть чистым полотенцем и убрать в теплое место для подъема на 50–60 минут.
6. Далее разрабатывать его в зависимости от изделия.

## **2. ПРЕСНОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 625 г муки
- 75 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1,5 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- сода питьевая
- лимонная кислота
- 225 мл воды

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить немного муки, лимонную кислоту, соль и сахар, яйца, воду.
2. Постепенно влить эту смесь в размягченное масло при непрерывном помешивании.
3. Ввести оставшуюся муку, смешанную с содой, и очень быстро замесить тесто.

*Быстрый замес необходим для того, чтобы не произошло «затягивания» теста в процессе выпечки.*

## **3. СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 250 г муки
- 85 мл воды
- 85 мл молока
- 30 г сахара
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка растительного масла
- $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Соединить теплые молоко и воду, добавить сахар и соль, размешать.
2. Муку смешать с дрожжами и добавить в молочную смесь. Замесить тесто. Затем влить растительное масло и снова все хорошо взбить.
3. Выложить тесто на стол, сформировать, затем растягивать его и сжимать в течение 10 минут, пока не отстанет от рук.
4. Оставить тесто для подъема и увеличения в 2 раза. Накрыть миску пленкой.
5. Как подойдет, сформировать шар.

## **4. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 4 яйца
- 120 г сахара
- 120 г муки

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Отделить белки от желтков.
2. Взбить желтки с  $\frac{2}{3}$  сахара до получения светлой однородной массы.
3. Взбить белки до получения устойчивой пены. Добавить в белки остатки сахара и взбить до блеска.
4. Быстро смешать вместе белковую и желтковую массы, поднимая слой за слоем.
5. Высыпать просеянную муку и аккуратно, но быстро перемешать движениями снизу вверх.
6. Выпекать на среднем огне (200 градусов) в течение 20 минут.

## **5. КЕКСОВОЕ ТЕСТО**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 3 яйца
- $\frac{2}{3}$  стакана сахара
- 1,5 стакана муки
- 180 г сливочного масла
- 0,5 стакана молока

- 2 ч. ложки разрыхлителя
- 1/4 ч. ложки соли
- 2 пакетика ванильного сахара

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Сливочное масло довести до комнатной температуры. Всыпать соль, сахар, ванильный сахар и взбить до пышности. Добавить по одному яйца, каждый раз хорошо взбивая. Вмешать муку с разрыхлителем. Влить теп-  
лое молоко.
2. Выложить в форму, покрыть сверху фольгой. Выпекать при температуре 200 градусов 30–45 минут, в зависимости от объема.

## **6. ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 500 г муки
- 250 г меда
- 100 г сахара
- 100 г сливочного масла
- цедра 1 лимона
- 1 ст. ложка специй для пряников (имбирь, корица)

- $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли
- 1 яйцо
- 1 пакетик разрыхлителя
- 1 ст. ложка какао
- 1 желток и 2 ст. ложки молока для смазывания готовых изделий

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мед, сахар и сливочное масло выложить в небольшую кастрюльку. Нагреть на слабом огне до полного растворения сахара, постоянно помешивая.
2. Перелить массу в емкость, дать немного остыть. Добавить цедру лимона, специи и соль, все перемешать. Дать остыть массе полностью, вбить яйцо.
3. Смешать муку, разрыхлитель и какао, просеять. Ввести туда медовую массу.
4. Накрыть тесто салфеткой, оставить при комнатной температуре на 3–4 часа.
5. Тесто ещё раз хорошо вымесить на рабочей поверхности, присыпанной мукой. Раскатать примерно до 1 см толщиной.
6. Вырезать пряники по вашему вкусу.
7. Выпекать при 180 градусах 15 минут.

