

Евгения Полевская

Выпечка
с любовью



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.5
ББК 36.99
П49

Полевская, Евгения.

П49 Выпечка с любовью / Евгения Полевская. — Москва: Издательство АСТ, 2026. — 160 с.
ISBN 978-5-17-183685-6

Евгения Полевская, автор популярного кулинарного блога «Это просто», не перестает создавать вдохновляющий мир вкусов и ароматов и преподносит еще больше изысканных рецептов выпечки, чтобы разнообразить вашу кулинарную рутину.

В этой книге вы найдете подробные рецепты с яркими иллюстрациями и QR-кодами, которые открывают доступ к видеорецепту. Это позволит вам легко и успешно освоить технику приготовления выпечки.

От классических пирогов и сдобных булочек до оригинальных десертов — «Выпечка с любовью» не оставит равнодушными всех любителей. Вооружившись этой книгой, вы сможете поразить своих близких и друзей неповторимой и аппетитной домашней выпечкой.

УДК 641.5
ББК 36.99



Издание для досуга

Евгения Полевская

ВЫПЕЧКА С ЛЮБОВЬЮ

Ответственный редактор *Е. Шморгунова*
Дизайнер обложки *А. Чернышева*
Технический редактор *М. Караматозян*
Компьютерная верстка *А. Грених*

Подписано в печать 20.12.2025. Формат 84x108/16. Усл. печ. л. 16,8.
Печать офсетная. Гарнитура Helvetica Neue. Бумага мелованная матовая.
Тираж 2000 экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2026 г.

Оригинал-макет подготовлен редакцией «Времена», импринт «Альфа»
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»

129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. I, этаж 7
Наш электронный адрес: www.ast.ru
E-mail: ask@ast.ru

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008);
58.11.1 — книги, брошюры печатные

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, д. 21, 1 кұрылым, 705 бөлме, пом. I, 7-қабат
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru
E-mail: ask@ast.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz. Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий
в Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.
Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында
наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл — «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы
қ. Домбровский көш., 3«а», Б литері, офис 1. Тел.: 8 (727) 251 59 90/91,
факс: 8 (727) 251 59 92, ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz,
www.book24.kz. Тауар белгісі: «АСТ». Өндірілген жылы: 2026
Өнімнің жарамдылық; мерзімі шектелмеген.
Сертификация қарастырылмаған

ISBN 978-5-17-183685-6

© Евгения Полевская, 2026
© Фотографии Валерии Власенко
© ООО «Издательство АСТ», 2026

Содержание

Апельсиновый пирог	8
Бисквитный пирог с яблочной начинкой	12
Булочки «Лакомка»	16
Булочки «Листочки»	18
Булочки с творогом	22
Ванильный пирог с джемом	24
Домашний батон	26
Жареные пирожки с капустой	28
Капустный пирог (бездрожжевой)	32
Круассаны из слоеного дрожжевого теста	34
Лимонный пирог	38
Липкие булочки	40
Песочное печенье «Розочки»	42
Песочное печенье с яблоками	46
Печенье «Две половинки»	50
Печенье «Подковки»	52
Пирог «Краковский сырник»	56
Пирог «Ревани»	60
Пирог с вишней	64
Пирог с грушами	66

Пирог с заварным кремом	70
Пирог с яблоками	72
Пирог со сливами	76
Пирожки с мясом	80
Пирожки с тыквой	82
Пирожки с яблоками (бездрожжевые)	86
Плетеные булочки с корицей	88
Постные пирожки с капустой	90
Пышные лепешки на сковороде	92
Пышные палочки на сметане	96
Расстегаи с рыбой	98
Рождественский кекс (немецкий штоллен)	102
«Ромовая баба»	106
Сдобные булочки «Косички»	110
Сдобные булочки	112
Сдобные булочки с повидлом	114
Сдобный пирог с повидлом	116
Сдобный пирог с шоколадом	118
Советский пирог «Закусочный»	122
Советский пирог «Невский»	126
Творожное печенье «Хризантемы»	130
Творожный кекс	134
Творожный пирог «Вулкан»	136

Тыквенный хлеб	140
Хворост на сметане	142
Шоколадно-яблочный пирог	146
Яблочник с двумя видами теста	150
Яблочный пирог «Три стакана»	152
Яблочный пирог	154
Яблочный торт-пирог	156





Всем привет!

Добро пожаловать в волшебный мир выпечки! Меня зовут Евгения, и я — автор популярного кулинарного блога «Это просто». Знаю все о приготовлении любой выпечки!

В руках вы держите книгу, которая вдохновит вас на новые кулинарные свершения! В ней я делюсь самыми любимыми, лучшими и проверенными рецептами!

Если вы только мечтаете научиться печь или вы уже хозяйка с опытом, то здесь вы найдете кладезь полезной информации и легко сможете радовать близких вкусной выпечкой!

Все рецепты очень подробно расписаны, с красочными пошаговыми фото и доступными ингредиентами, которые можно купить в ближайшем магазине! Вы получите удовольствие не только от вкуса, но и от процесса приготовления!

Я уверена, что эта книга будет передаваться из поколения в поколение и будет вашей палочкой-выручалочкой. Каждый найдет выпечку по душе!

С любовью,
ваша Евгения!

Апельсиновый пирог

Этот пирог потрясающе выглядит, имеет нежный вкус и готовится совсем не сложно.

Ингредиенты:

Бисквит:

- яйца — 3 шт.
- соль — щепотка
- сахар — 180 г
- ванилин — 0,5 ч. л.
- молоко — 100 мл
- растительное масло — 100 мл
- мука — 220 г
- разрыхлитель — 10 г

Пропитка бисквита:

- молоко — 200 мл

Крем (пудинг):

- молоко — 900 мл
- сахар — 100 г
- кукурузный крахмал — 35 г
- мука — 35 г
- сливочное масло (мягкое) — 20 г

Апельсиновый соус:

- апельсиновый сок — 500 мл
- сахар — 80 г
- кукурузный крахмал — 25 г
- молотая куркума — 0,5 ч. л.

Декор:

- кусочки апельсинов



Приготовление:

1. Начнем приготовление с бисквита. В миску разбиваем 3 яйца, добавляем 180 г сахара, щепотку соли и 0,5 ч. л. ванилина. Взбиваем миксером 3–4 минуты на высокой скорости. Яичная масса должна посветлеть и стать воздушной. Далее выливаем 100 мл растительного масла без запаха и 100 мл молока комнатной температуры. Снова перемешиваем при помощи миксера, но уже на средней скорости.
2. Всыпаем в тесто 220 г просеянной муки, а также 10 г разрыхлителя. Ложкой или миксером на самой слабой мощности соединяем жидкие и сухие ингредиенты.

Тесто должно получиться однородным, без мучных комочков.

3. Дно формы простилаем бумагой для выпечки. Переливаем тесто в форму и отправляем выпекаться в заранее нагретую до 180 градусов духовку на 15–17 минут.
4. Готовность бисквита проверяем деревянной шпажкой, которая на выходе должна остаться сухой и чистой. Достаем корж из духовки, даем остыть до теплого состояния. Когда бисквит остыл до приятно-теплого состояния, по периметру отделяем его от стенок формы и прокалываем в нескольких местах.
5. Заливаем бисквит стаканом молока. Молоко должно быть комнатной температуры или слегка теплым. Оставляем корж в таком виде на столе.
6. Займемся приготовлением крема (его еще можно назвать ванильным пудингом): 900 мл молока переливаем в кастрюлю, добавляем 100 г сахара. Перемешиваем и всыпаем 35 г муки и 35 г кукурузного крахмала.

При этом постоянно и быстро мешаем, муку с крахмалом добавляем постепенно.

7. Варим крем до загустения на умеренном огне, постоянно помешивая. У вас должна получиться не очень густая консистенция крема. В самом конце добавляем 20 г мягкого сливочного масла, перемешиваем, провариваем еще минуту и выключаем огонь.
8. Горячий крем выливаем на остывший бисквит, равномерно его распределяем по всему коржу и, как только крем остыл до теплого состояния, ставим форму с пирогом в холодильник.
9. Тем временем займемся апельсиновым соусом. Из апельсинов выдавливаем сок. Нам нужно 500 мл. Переливаем его в кастрюлю, всыпаем 80 г сахара и 25 г кукурузного крахмала. Перемешиваем и ставим на плиту.

Для более яркого цвета соуса можно добавить 0,5 ч. л. куркумы.

Не переживайте, никакого вкуса она не придает, лишь яркий, насыщенный цвет.

10. Варим соус до загустения, охлаждаем до теплого состояния и выливаем поверх ванильного пудинга. При помощи силиконовой лопатки делаем апельсиновый слой равномерным и возвращаем пирог в холодильник.

Все слои должны хорошо застыть. Я рекомендую дать пирогу хорошо охладиться в течение часа.

11. После чего разрезаем пирог на кусочки. У меня получается 24 порции. На каждый кусочек кладем четвертинку апельсина.







Бисквитный пирог с яблочной начинкой

Предлагаю испечь яблочный пирог с сочной начинкой внутри. Он получается мягким, бисквит воздушным, а в разрезе выглядит как пирожные с яблочной прослойкой. Всего-навсего надо залить яблоки тестом и выпечь!

Ингредиенты:

Начинка:

- яблоки — 7–8 шт. (1,2 кг)
- лимонный сок — 2 ст. л.
- сахар — 2 ст. л.
- молотая корица — 1 ч. л.
- крахмал — 1 ст. л.
- вода — 40 мл

Бисквит:

- яйца — 5 шт.
- соль — щепотка
- сахар — 150 г
- ванильный сахар — 10 г
- молоко — 50 мл
- растительное масло — 120 мл

- разрыхлитель — 1 ч. л.
- мука — 250 г

Дополнительно:

- сахарная пудра — для посыпки



Приготовление:

1. Давайте начнем с начинки. Яблоки очищаем от кожуры и натираем на крупной терке.

Я взяла 4 яблока, потому что они у меня очень крупные, средних понадобится 7–8 шт.

2. Тертые яблоки перекладываем в сковороду, добавляем к ним 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. сахара и по желанию 1 ч. л. молотой корицы. Тушим яблоки на огне чуть выше среднего до того момента, пока не выпарится вся жидкость. Обязательно помешиваем, чтобы яблоки не подгорели.
3. Когда вся жидкость выпарилась, в 40 мл прохладной воды высыпав 1 ст. л. крахмала. Перемешиваем до полного его растворения и вливаем в яблоки. Перемешиваем и держим на огне еще пару минут.
4. Яблочная начинка загустела, пока отставляем ее в сторону и займемся тестом: в миску разбиваем 5 крупных яиц, добавляем щепотку соли, 150 г сахара и 10 г ванильного сахара. Взбиваем миксером до пышности и посветления в течение 7–10 минут. Масса должна хорошо увеличиться в объеме.
5. Далее вливаем 50 мл молока комнатной температуры, а также 120 мл растительного масла без запаха. Перемешиваем миксером на средних оборотах.
6. Высыпав половину муки из общего количества и добавляем 1 ч. л. разрыхлителя.

Вмешиваем сухие ингредиенты либо лопаткой, либо миксером, но на самой слабой мощности, чтобы сохранить воздушность теста.

7. Высыпав вторую часть муки и снова перемешиваем. Всего понадобится 250 г муки.
8. Формустилаем бумагой для выпечки и выливаем половину теста. Оставшееся тесто просто оставляем на столе. Разравниваем тесто по всей форме и ставим выпекаться в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 15 минут.

Форма у меня размером 24 × 30 см.

9. Бисквит слегка подрумянился и стал упругим. Достаем его из духовки и сверху равномерно распределяем остывшую яблочную начинку, а затем выкладываем оставшееся тесто и разравниваем его.
10. Ставим пирог выпекаться в духовку при той же температуре 180 градусов на 25–30 минут.
11. Готовность проверяем деревянной зубочисткой, которая на выходе должна быть чистой и сухой. Достаем пирог из духовки и даем ему остыть прямо в форме. Посыпаем сахарной пудрой и разрезаем на порционные кусочки.

***Вкусный, пышный, ароматный — он нравится всем!
С таким яблочным пирогом и гостей встретить не стыдно!***





