



Содержание

Обращение автора. Дорогие друзья!	9
Советы при работе с различными видами теста	10
Как правильно хранить выпечку	15
Творог в выпечке	19
Секрет вкусных сырников	20
5 рецептов творожного крема	25
Глава первая	
ЗАВТРАКИ	29
Сырники	33
Ленивые вареники	34
Вареники с творогом	37
Блинчики «Веснушки»	38
Творожные оладьи	41
Творожная запеканка	42
Творожные вафли	45

Глава вторая	
Печенье.	47
Сочни с творогом	51
Творожное печенье «Гусиные лапки»	52
Творожное печенье «Колобки»	55
Творожное печенье с безе «Розочки»	56
Шоколадное печенье с творожным кремом	59
Печенье «Бананы» с творожной начинкой	60
Творожные рогалики	63
Глава третья	
Булочки, пирожки.	65
Пирожки со штрейзелем	69
Жареные пирожки с яйцом и луком	70
Бездрожжевые творожные булочки с изюмом	73
Творожные пончики	74
Ватрушки с творогом	77
Венские ватрушки	78
Творожный кулич	81
Глава четвертая	
Пироги, кексы.	83
Творожная лепешка с сырной начинкой	87
Ягодная галета на творожном тесте	88
Творожный манник	91
Творожная шарлотка с яблоками	92
Пирог «Любимый»	95

Пирог «Мечта» с миндалем и ягодами	96
Пирог «Слезы ангела»	99
Краковский сырник	100
Львовский сырник	103
Пирог «Большая ватрушка»	104
Пирог «Шоколадная ватрушка»	107
Королевская творожная ватрушка	108
Творожный кекс с изюмом по ГОСТу	111
Шоколадный пирог с творожно-ягодной начинкой	112
Шоколадный кекс с кокосово-творожными шариками	116
Глава пятая	
Торты, чизкейки	119
Глазированные творожные сырники	123
Заварные кольца с творожным кремом	124
Бисквитный рулет с творожно-масляным кремом	127
Творожный Наполеон	128
Торт «Красный бархат»	131
Шоколадный торт с творожным сыром	132
Шоколадный чизкейк	135
Чизкейк с ягодной прослойкой	136
Творожная пасха «Три шоколада»	139
Творожная пасха с вареной сгущенкой	140



Дорогие друзья!

Добро пожаловать
в волшебный мир выпечки.

Вспомните рецепты из маминой тетрадки, ее убористый почерк, на десятилетия сохранивший самые лучшие пропорции. Подумайте о бережно хранимых семейных традициях. Творожные облака – это пышные ватрушки, нежные начинки, элегантные чизкейки и румяные бабушкины пирожки. Это тот уют, о котором все мы мечтаем, к которому стремимся всей душой.

Рецепты из этой книги тут же создадут атмосферу праздника, перенесут туда, где вас любят и ждут, где пекут самые замечательные угощения.

Балуйте себя, угощайте родных и друзей легкой и вкусной творожной выпечкой. Начните утро с нежных сырников, приготовьте воздушные пончики и не забудьте подать к ним чашечку горячего шоколада.

В книгу, что вы держите в руках, вошли самые теплые и добрые воспоминания, а также уникальные авторские находки и полезные советы. Не важно, насколько хорошо вы умеете готовить и как давно пробуете себя в выпечке. Даже если вы в самом начале пути, не бойтесь, все получится.

Благодарю издательский дом «Комсомольская правда» и лично Наталью Щербаненко за помощь и поддержку, за работу на одном дыхании и на одной волне.

Готовьте на радость, пекуте на здоровье!



Творог в выпечке: выбор и подготовка

Знаете ли вы, что творог сохраняет полезные свойства и после тепловой обработки? С творогом можно придумать сотни рецептов, тысячу десертов – его польза несколько не уменьшится.

Для выпечки подойдет любой творог: жирный и обезжиренный, мягкий и сухой, пресный и с кислинкой, магазинный и купленный на рынке. Даже немного полежавший творог, который уже не выглядит столь аппетитным, можно добавить в тесто.

Я редко бываю на рынке, поэтому чаще покупаю творог в магазинах. Обычно делаю выбор в пользу 9% жирности.

Творожное тесто обычно представляет собой разновидность песочного или кексового теста. Творог заменяет в рецептах часть масла, снижая калорийность.

Разумеется, если творог с кислинкой, она передается и тесту.

Если творог в выпечке используется как начинка, то обратитесь будьте внимательны с выбором температуры. Лучше всего, если она не будет превышать 160 °С.

При более высокой температуре творожный белок сворачивается, становясь жестким. Яйца, добавленные в творог, помогают избежать такой неприятности.

Во многих рецептах в этой книге я рекомендую протирать творог. Не стоит пропускать этот шаг, так блюда будут вкуснее, пышнее и нежнее.

Проще всего использовать обычное сито. Если оно металлическое, то лучше действовать силиконовой лопаткой, если сито изготовлено из другого материала, то можно взять металлическую ложку.

Проще говоря, материал ложки или лопатки должен отличаться от материала, из которого изготовлено сито.

Также можно протереть творог в мясорубке. В этом случае нужно использовать решетку с мелкими отверстиями, возможно, понадобится пропустить творог через мясорубку 2-3 раза.

Многие измельчают творог блендером, но я не советую. Этот способ, конечно, самый быстрый и простой, но блендер раздавливает творог, а не протирает, так консистенция становится хуже.



Про тесто

В этой книге вы встретите рецепты самых разных видов теста: песочного, дрожжевого, творожного бездрожжевого.

Некоторые из них совсем просты в приготовлении, другие требуют навыков и знания особенностей конкретного вида теста. Ниже я расскажу о самых важных нюансах.

Песочное тесто

Из него можно приготовить основу для чизкейка или просто пирога, использовать для сочной и печенья.

1. Песочное тесто лучше замешивать в прохладном помещении, а руки перед замесом подержать под холодной водой.
2. Такое тесто не любит долгого замешивания. Действуйте максимально быстро, иначе выпечка будет жесткой.
3. После замешивания нужно убрать тесто в холод на 1-2 часа. Для этого желательно тесто слегка расплющить в пласт. Так тесто будет охлаждаться более равномерно, к тому же его будет легче раскатывать.
4. Удобнее всего раскатывать песочное тесто, положив его на пищевую пленку или бумагу для выпечки, и накрыв сверху пленкой или бумагой. Пласт должен быть толщиной от 4 до 8 мм.
5. Если вы готовите основу для пирога, то переносить тесто в форму нужно очень аккуратно. Сделать это можно либо намотав на скалку, либо выложив на пищевую пленку / бумагу для выпечки.

Иногда, при переносе в форму песочное тесто рвется. В этом нет ничего страшного; нужную форму можно придать пальцами. Однако действовать нужно быстро, чтобы масло, находящееся в тесте, не начало таять.

Дрожжевое тесто

Есть два способа приготовления дрожжевого теста: с опарой и без нее. Опара требует чуть больше времени и внимания, но делает тесто мягким, более рыхлым и ароматным.

1. Компоненты для теста должны быть теплыми, чтобы дрожжи начали расти, но не горячим, чтобы дрожжевые грибки не погибли.
2. Мука должна быть обязательно просеяна, чтобы тесто было насыщено воздухом.
3. Сухие дрожжи можно сразу смешивать с мукой.
4. Опару или тесто нельзя накрывать крышкой, только полотенцем, иначе тесто «задохнется».
5. Соль – обязательный компонент любого теста. Вне зависимости от того, что из него получится в дальнейшем: сладкие круассаны или пирожки с капустой.
6. Крутое тесто плохо поднимается, поэтому важно не добавлять слишком много муки.
7. Дрожжевое тесто не любит сквозняков и резких перепадов температур. Чтобы тесто подошло быстрее, можно поставить кастрюлю с опарой в теплую воду или в слегка прогретую духовку (до 40 градусов по Цельсию). Кроме того, можно поставить тесто в неработающую микроволновую печь, накрывать его полотенцем, а рядом оставить кружку кипятка, так тесто очень хорошо и быстро подходит. Тесто не должно перестоять, иначе оно прокиснет.
8. Дрожжевое тесто любит длительный и тщательный замес.
9. Хорошее тесто не липнет к рукам, оно должно быть мягким, упругим.
10. Ложка растительного масла без запаха поможет сделать тесто более нежным и эластичным, оно начинает отставать от рук. Да и вкус будет лучше.
11. Как определить, что тесто уже готово к раскатке? Дотроньтесь рукой до теста. Если на его поверхности останется выемка, значит, тесто уже подошло, и пора раскатывать. Если след быстро исчез, можно подождать еще.
12. Раскатывать дрожжевое тесто желательно в одну сторону и аккуратно, это поможет сохранить структуру теста.





Как правильно хранить выпечку

Если вы любите работать с тестом, то наверняка задавались вопросом, как же сохранить эти пышные и нежные пирожки, румяные пироги. Как сделать так, чтобы и на следующий день они были свежи, не становились клеклыми и жесткими.

Есть несколько советов, следуя которым, вы сохраните выпечку мягкой и пышной:

- не стоит складывать горячие пирожки горкой, от этого они теряют свою пышность;
- готовая выпечка должна остывать на деревянной поверхности. Для этого можно завести отдельную доску;
- важно дать выпечке остыть самостоятельно. Накройте ее сухим и чистым полотенцем. Когда пироги или хлеб «отдыхают» в таком виде, их свежесть сохраняется в разы дольше;
- вне зависимости от того, из какого теста сделана выпечка, помните: разрезанный пирог хранится дольше, чем тот, который решили оставить целиком. Это действительно так, как бы странно ни звучало;
- другое важное правило – отсутствие контакта с кислородом. Для этого можно воспользоваться пищевой пленкой или чистыми полиэтиленовыми пакетами, также можно завернуть пирожки в фольгу;

Если выпечка уже успела зачерстветь, ее можно спасти следующим способом: накрыть влажным полотенцем и отправить в микроволновую печь в режиме "разогрев" или на пару минут поставить в духовку, разогретую до 180 °С.

Правила хранения творожной выпечки

Само по себе творожное тесто (печенье, творожные булочки) хранится так же, как и любая другая выпечка. Его можно положить в пакет или контейнер, оставить при комнатной температуре.

Но если речь идет о творожной начинке, о ватрушках, пирожках, блинах и пирогах, то эти изделия нужно хранить только на холоде.

Уже остывшую выпечку следует положить в пакет или контейнер, завернуть в фольгу или кухонное полотенце, а затем убрать в холодильник.

Секрет вкусных сырников

Теплые детские воспоминания остаются с нами на всю жизнь. Становясь взрослыми, мы все также с любовью вспоминаем долгие воскресные завтраки, мамины оладьи, блинчики и сырники.

Как иногда хочется вернуться в детство! Помогают в этом испытанные временем рецепты, тот вкус, что не меняется с течением времени.

Какие они, идеальные сырники? Думаю, всякий скажет, что они хорошо держат форму, при этом остаются пышными и воздушными, по-настоящему творожными, с тонкой румяной корочкой.

Такие сырники получаются только на сковороде. В духовке корочка не образуется вовсе, а после приготовления творожное тесто сильно оседает.

Самый главный ингредиент, от которого зависит вкус и форма сырников – это творог. Какой творог вы выберете, такими и будут ваши сырники.

Важно помнить, что этот продукт всегда будет разным.

Даже если вы покупаете домашний творог у одного и того же продавца или одной и той же марки, вкус и консистенция будут отличаться. Сегодня творог более влажный, завтра чуть суше или кислее.

 **Вот самые главные вопросы, которые могут возникнуть при приготовлении сырников.**

Можно ли использовать для сырников домашний творог?

Лучше использовать магазинный творог, он менее жирный и больше подходит для жарки. Если вы непременно хотите использовать домашний продукт, творог нужно отвесить в марле или салфетке, чтобы стекла лишняя жидкость.

Какой жирности должен быть магазинный творог, чтобы использовать его для сырников?

5% или 9%. Это лучшая жирность творога для сырников.

Какой творог лучше подходит для сырников – сухой или влажный?

Сухой. Конечно, при этом он не должен рассыпаться на отдельные крупинки.

Почему нужен именно сухой творог?

Чем суше творог, тем меньше муки вы используете. А чем меньше муки, тем мягче и нежнее получаются сырники. При этом такие сырники хорошо держат форму и не пригорают к сковороде.

Как понять, что муки достаточно?

Как только при перемешивании творожное тесто начинает скатываться в шар, муки достаточно. При большом количестве муки шар становится слишком плотным. Чтоб этого не допустить, добавляйте муку по одной ложке.

Сырники точно будут держать форму?

Чтобы сырники не потеряли форму, их надо правильно слепить. Вначале скатайте шарик нужного размера. Потом положите его на тарелку и обваляйте в муке. Затем выкладывайте шарики на разогретую сковородку и приминайте, формируя сырники.

С какой мукой лучше всего готовить сырники?

По моему мнению, для сырников идеально подходят два вида муки: пшеничная и рисовая. С пшеничной мукой сырники получаются пышнее, вкус их – точно из детства. Рисовая мука интересна по-своему, с ней сырники получаются более нежными, но менее пышными.

Можно ли готовить сырники с наполнителями?

Можно. Я очень люблю сырники с темным изюмом, моя мама часто добавляет в сырники сушеную клюкву. Кроме того, в сырники можно добавить мелко резаную курагу, чернослив, вишню. Не подойдут в качестве добавки свежие ягоды.

На каком масле жарить сырники?

Я предпочитаю жарить сырники на подсолнечном масле или кокосовом масле. Второй вариант в наших магазинах встречается реже, но с ним сырники получают приятный кокосовый аромат.





5 рецептов творожного крема

Творожный крем отличается от всех прочих приятной кислинкой, легкостью и потрясающим нежным вкусом. Такой крем можно добавлять в десерты (например, во фруктовые салаты в качестве заправки), наполнять им вафельные корзинки, профитроли и заварные пирожные. Кроме того, его можно подать как самостоятельный десерт: достаточно выложить его в креманку и добавить любой топпинг, от тертого шоколада до экзотических фруктов.

Ниже вы найдете пять рецептов творожного крема. Количество сахара или сахарной пудры для каждого из них лучше определять самостоятельно, ориентируясь по собственному вкусу.

1. Классический творожный крем

Подходит в качестве начинки для трубочек, эклеров и профитролей. Отличается нежной текстурой и сливочным вкусом.

Ингредиенты:



500 г творога 9-18 %
150 г сливочного масла
220 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного экстракта

Способ приготовления:

1. Творог протереть через сито.
2. Добавить ванильный экстракт и сливочное масло комнатной температуры. Взбить миксером на невысокой скорости до получения однородной массы.
3. Далее ввести сахарную пудру, еще раз взбить.

2. Нежный творожный крем со сметаной

Если вы решите подать творожный крем как самостоятельный десерт, этот рецепт подойдет лучше всего. Кстати, попробуйте слегка подморозить его, так получится чудесное мягкое мороженое!

Ингредиенты:



400 г творога
150 г сметаны 20 %
100 г сахарной пудры
20 г любого шоколада
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления:

1. Творог протереть через сито.
2. В чашу блендера положить сметану, ванилин и пудру. Добавить к смеси протертый творог и еще раз взбить все вместе.
3. Шоколад натереть на терке.
4. Выложить творожный крем в порционные емкости и охладить. Перед подачей на стол присыпать крем тертым шоколадом.

Совет. В такой крем можно добавить пряности: корицу, семена натуральной ванили, щепотку кардамона или молотого шафрана для цвета.

3. Творожный крем со сливками

Этот крем отлично подходит для тортов, профитролей, заварных пирожных, бисквитных рулетов. Он получается воздушным, имеет сливочный вкус и невероятную текстуру.

Ингредиенты:



300 г творога любой жирности
300 мл сливок 33-35 %
100-150 г сахарной пудры
ванилин на кончике ножа

Способ приготовления:

1. Творог протереть через сито.
2. Охлажденные сливки соединить с сахарной пудрой и ванилином, взбить до пышной устойчивой массы.
3. Протертый творог соединить со сливочной массой, взбить.

4. Творожно-йогуртовый крем

Такой крем лучше всего подходит в качестве заправки для фруктовых салатов, для покупных вафельных тортов и тортов с тонкими коржами.

Ингредиенты:



300 мл сливок 35 %
300 г творога 5-9 %
200-250 г натурального йогурта
сахарная пудра по вкусу
ванилин на кончике ножа

Способ приготовления:

1. Творог протереть через сито.
2. Добавить йогурт и ванилин.
3. Охлажденные сливки взбить. Когда они начнут густеть, постепенно ввести сахарную пудру. Взбивать до пышной устойчивой массы.
4. Соединить сливки с творожной массой, еще раз взбить. Готовый крем поставить в холодильник до использования.

5. Крем на основе творожного сыра

Это мой любимый крем, именно его я использую практически для всех бисквитных тортов и рулетов. Идеальный для декорирования, он не течет, хорошо держит форму и имеет просто потрясающий творожно-сливочный вкус с лимонной кислинкой.

Ингредиенты:



220 г сливочного масла
750 г творожного сыра
180 г сахарной пудры (или по вкусу)
1 ст. л. лимонного сока

Способ приготовления:

1. Размягченное сливочное масло взбить добела.
 2. Добавить в масло сахарную пудру и взбить вместе.
 3. Постепенно ввести творожный сыр и лимонный сок.
- Примечание. Все ингредиенты для приготовления этого крема должны быть комнатной температуры. После приготовления лучше убрать крем в холодильник минут на 30, с ним легче будет работать. Для более сложного декора или выравнивание торта охлаждайте крем в холодильнике не менее 1 часа.



глава первая

завтрак

