

ТЕСТО

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Т36

Т36 **Тесто.** Любимые рецепты — Москва : Издательство АСТ, 2026. — 128 с.

ISBN 978-5-17-162134-6 (Серия «Четко и по делу»)

Сборник из разнообразных и вкусных рецептов теста, подходящих для самых различных блюд. От сладких до соленых, от пирогов до хлеба – в этой книге вы найдете рецепты для любого случая. Помимо рецептов, в книге также представлены полезные советы и хитрости по приготовлению и хранению теста, а также рекомендации по комбинированию ингредиентов. Независимо от вашего уровня кулинарного мастерства, эта книга поможет вам создать великолепные и вкусные блюда с использованием самых разнообразных видов теста.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-162134-6
(Серия «Четко и по делу»)

© Оформление. ООО «Издательство АСТ». 2026

ТЕСТО. ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Глава 2: Рецепты из слоеного теста	31
В чем особенности слоеного теста.....	31
Секреты качественного слоеного теста.....	33
Слойки с маслом	35
Слойки с мясом	37
Круассаны с шоколадом	39
Ватрушки с творогом.....	41
Сладкие рулеты с джемом.....	43
Пирожки с яйцом и ветчиной.....	46
Пирожки с картошкой и грибами.....	47
Сладкие пирожки с вишней	48
Глава 3: Рецепты из песочного теста	51
В чем особенности песочного теста.....	51
Секреты качественного песочного теста.....	53
Пирог с ягодами	54
Тарт с лимонным кремом.....	56
Шоколадное печенье	58
Шарлотка с яблоками.....	60
Сладкий пирог с молочным кремом.....	62
Печенье с орехами.....	64
Картофельный пирог.....	65
Мини-пироги с творогом и изюмом.....	67

ОГЛАВЛЕНИЕ

Глава 4: Рецепты из пряничного теста	69
В чем особенности пряничного теста	69
Секреты качественного пряничного теста	71
Пряники с медом	72
Имбирные пряники.....	74
Медовик	76
Миндальное печенье.....	78
Кокосовое печенье	79
Пряники-ириски	81
Спонжевый пирог с медовым сиропом	83
Малиновые кексы с пряниками	85
Глава 5: Рецепты из бездрожжевого теста	88
В чем особенности бездрожжевого теста	88
Секреты качественного бездрожжевого теста.....	90
Блины из кислого молока	91
Оладьи с творогом.....	93
Рогалики с сыром.....	94
Лепешки с картошкой	96
Пирог с капустой.....	98
Пирог с рыбой	101
Чебуреки с мясом	102
Блины с вареньем	104

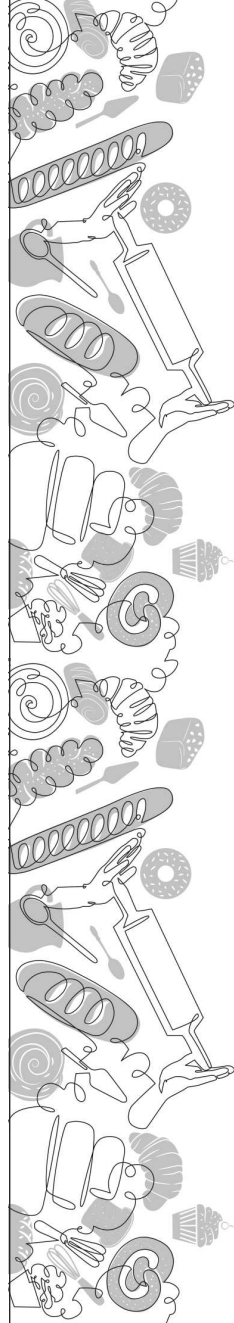
ТЕСТО. ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Глава 6: Творожное тесто	107
В чем особенности творожного теста	107
Секреты качественного творожного теста.....	108
Творожное печенье с тыквой и яблоками	110
Творожный торт на сковороде	111
Яблочный пирог из творожного теста.....	113
Творожные булочки с яблоками, корицей и цедрой апельсина	115
Творожные пряники с корицей, кардамоном и лимонной глазурью.....	117
Творожные пирожки с вишней (в духовке)	119
Творожный пирог с нектаринами	120
Творожный манник с виноградом	122
Булочки из творожного теста на кефире, с джемом	124
Творожный пирог с клубникой.....	126

Основные ингредиенты для приготовления теста

Приготовление вкусного и ароматного теста — это настоящее искусство. Однако, чтобы достичь желаемого результата, необходимо правильно подобрать и использовать основные ингредиенты. Рассмотрим самые важные компоненты для приготовления теста.

- 1. Мука.** Одним из главных ингредиентов в любом виде теста является мука. Мука может быть разной: пшеничная, ржаная, кукурузная и др. Каждый вид муки имеет свои особенности и используется для определенных видов выпечки. Например, пшеничная мука обладает высокой клейковиной, что делает ее идеальным выбором для приготовления хлеба или дрожжевых изделий.
- 2. Жидкость.** Для создания теста необходимо добавить жидкость, которая помогает соединить все ингредиенты в однородную массу. Жидкость может быть различной: вода, молоко, сливки или яйца. Выбор жидкости зависит от рецепта и типа выпечки.
- 3. Дрожжи или разрыхлитель.** Если вы готовите дрожжевое тесто, то необходимо добавить дрожжи. Они являются основным ингредиентом для поднятия теста и придания ему объема. Дрожжи активируются при контакте с жидкостью и мукой, что приводит к образованию пузырьков, отвечающих за мягкость и воздуш-



ность теста. Если вы готовите бездрожжевое тесто, то используйте разрыхлитель, такой как сода или порошок для выпечки.

- 4. Соль.** Добавление небольшого количества соли в тесто помогает усилить вкус и активировать дрожжи или разрыхлитель. Соль также способствует улучшению текстуры и структуры теста.
- 5. Сахар или мед.** В зависимости от рецепта и предпочтений можно добавить сахар или мед для придания сладости и аромата выпечке. Сладкий компонент помогает дрожжам активироваться и начать процесс брожения.
- 6. Жир.** Жир играет значительную роль в создании текстуры и консистенции теста, а также придает ему мягкость и нежность. Как правило, используют растительные масла, сливочное масло или сливки.
- 7. Ваниль.** Добавление ванили в тесто придает ему неповторимый аромат и сладковатый вкус. Ваниль может быть представлена как экстрактом, так и стручками.
- 8. Яйца.** Этот продукт является одним из основных ингредиентов для приготовления теста, так как способствует связыванию всех компонентов и созданию эластичной текстуры. Яйца добавляют питательные элементы и улучшают вкус выпечки.

Важно помнить, что правильное соотношение ингредиентов — это ключ к успешному приготовлению теста. Каждый вид теста имеет свои уникальные пропорции, поэтому необходимо следовать рецепту и точно отмерять количество каждого компонента.

Подбор правильных ингредиентов является одним из главных моментов в процессе приготовления. Удачное сочетание муки, жидкости, дрожжей или разрыхлителя, соли, сахара или меда, жира, ванили и яиц помогут достичь желаемого результата — аппетитного и воздушного теста, которое станет основой для самых разнообразных видов выпечки.

Общие советы по готовке с использованием теста

Готовка с использованием теста является одним из самых популярных и универсальных способов приготовления различных блюд. Рассмотрим несколько общих советов, которые помогут вам достичь отличного результата.

Первым советом является правильный выбор ингредиентов для приготовления теста. Качество ингредиентов имеет огромное значение. Используйте только свежие продукты высокого качества, чтобы тесто получилось вкусным и ароматным. Если возможно, предпочтите органические или натуральные продукты.

Второй совет — точное измерение ингредиентов. Грамотное измерение ингредиентов — это основа успешного результата при готовке с использованием теста. Используйте кухонные весы для точного взвешивания ингредиентов или следуйте рецептуре и используйте мерные столовые ложки и чашки. Не забывайте, что даже маленькое отклонение в количестве ингредиентов может оказать значительное влияние на конечный результат.

Третий совет — правильное хранение теста. После приготовления теста необходимо правильно его хранить, чтобы избежать потери качества и свежести. Обычно тесто нужно хранить в холодильнике или морозилке, если вы не планируете использовать его сразу же. Убедитесь, что тесто надежно упаковано, чтобы избежать проникновения неприятных запахов и сохранить его свойства.

Четвертый совет — правильная обработка теста перед приготовлением. Для достижения оптимального результата необходимо правильно обработать тесто перед приготовлением блюда. Если рецепт требует раскатывания или формирования теста, следуйте

инструкциям и используйте подходящие инструменты (например, раскатку или формочки). Некоторые виды теста требуют поэтапной выпечки или дополнительной обработки после готовности (например, смазывание яйцом для получения золотистой корочки). Важно следовать инструкциям рецепта и не пропускать этапы обработки.

Пятый совет — контроль за температурой. Температура играет важную роль при готовке с использованием теста. Следуйте указаниям рецепта относительно предварительного нагрева духовки или других приборов, которые могут потребоваться для приготовления блюда. Убедитесь, что ваша духовка или плита имеют правильные настройки температуры и поддерживают ее во время всего процесса готовки.

Шестой совет — не спешите. Готовка с использованием теста требует терпения и внимания к деталям. Не спешите и уделите достаточное время каждому этапу процесса готовки, чтобы достичь отличного результата. Помните, что хорошее тесто требует времени для развития аромата и текстуры.

Седьмой совет — экспериментируйте. Готовка с использованием теста — это возможность проявить свою креативность и экспериментировать с разными ингредиентами и рецептами. Не бойтесь изменять рецепты, добавлять свои любимые специи или экспериментировать с разными видами теста. Это поможет вам найти уникальный вкус и стиль готовки, который соответствует вашим предпочтениям.

В заключение, готовка с использованием теста может быть легкой и приятной задачей, если вы следуете общим советам. Выбирайте качественные ингредиенты, точно измеряйте их количество, правильно храните тесто, обрабатывайте его перед приготовлением, контролируйте температуру, не спешите и экспериментируйте. Следуя этим простым советам, вы сможете приготовить отличные блюда и порадовать своих близких вкусными деликатесами.

ГЛАВА 1:

Рецепты из дрожжевого теста

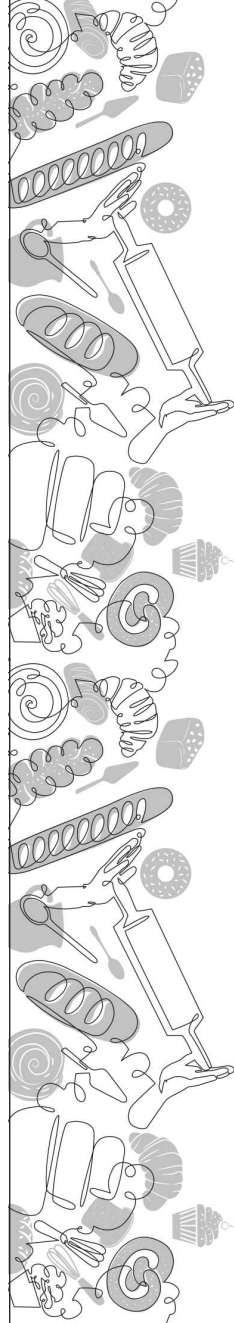
В чем особенности дрожжевого теста

Дрожжевое тесто — это один из самых популярных типов теста, которое используется для приготовления различных выпечек. Оно получило свое название от использования дрожжей в процессе приготовления.

Рассмотрим основные особенности дрожжевого теста.

Первая особенность заключается в использовании дрожжей как активатора процесса брожения. Дрожжи являются микроскопическими грибами, которые питаются сахаром и выделяют углекислый газ в процессе своего обмена веществ. Это приводит к возникновению пузырьков в тесте и увеличению его объема. Использование дрожжей требует некоторых навыков и знаний, так как необходимо правильно активировать их перед добавлением в тесто.

Второй аспект — это время подъема и определение готовности теста. Для получения желаемого результата, необходимо оставить дрожжевое тесто на определенное время для подъема. Во время этого процесса дрожжи продолжают выра-



батывать углекислый газ, что приводит к увеличению объема теста. Определение готовности теста можно осуществить по его внешнему виду и консистенции. Готовое дрожжевое тесто должно быть мягким, эластичным и не липким.

Третий аспект — это использование оптимальной температуры приготовления. Для активации дрожжей и стимуляции процесса брожения необходимо создать оптимальную среду, в которой они будут работать наиболее эффективно. Обычно это требует поддержания определенной температуры во время замеса и подъема теста. Слишком низкая или слишком высокая температура может повлиять на качество выпечки.

Четвертый аспект — это правильное хранение и использование свежих ингредиентов. Для успешного приготовления дрожжевого теста необходимы свежие ингредиенты, такие как мука, яйца, молоко и дрожжи. Использование просроченных ингредиентов может привести к неудачному результату выпечки и повлиять на качество теста.

Пятый аспект — это умение соблюдать правильные пропорции и последовательность добавления ингредиентов. Рецепты для дрожжевого теста обычно указывают определенное количество каждого ингредиента и порядок их добавления. Нарушение этих правил может привести к изменению консистенции и вкуса выпечки.

Дрожжевое тесто имеет свои особенности, которые делают его уникальным по сравнению с другими типами теста. Правильное использование дрожжей, контроль времени подъема, оптимальная температура приготовления, использование свежих ингредиентов и соблюдение правильных пропорций — это ключевые моменты в успешном приготовлении выпечки. Далее мы подробно расскажем о секретах, которые позволят сделать дрожжевое тесто максимально качественным и пышным.

Секреты качественного дрожжевого теста

Есть несколько секретов, которые помогут вам получить качественное дрожжевое тесто.

1. **Правильный выбор дрожжей.** Существует два основных типа дрожжей — свежие (активные) и сухие. Свежие дрожжи имеют высокую активность и быстро раскисают, но требуют хранения в холодильнике и использования в течение короткого времени. Сухие дрожжи имеют большую степень стабильности и могут храниться гораздо дольше. Выберите тип дрожжей, который наилучшим образом соответствует вашим потребностям и опыту.
2. **Подготовка дрожжей.** Если вы используете свежие дрожжи, необходимо активировать их перед использованием. Для этого растворите дрожжи в небольшом количестве теплой воды (около 40-43 градусов) и добавьте немного сахара или муки для питания дрожжей. Дайте дрожжам постоять в теплом месте около 10-15 минут, пока они не начнут пениться и увеличиваться в объеме. Если вы используете сухие дрожжи, просто добавьте их непосредственно в тесто без предварительной активации.
3. **Температура ингредиентов.** Важно помнить, что температура ингредиентов играет ключевую роль при приготовлении дрожжевого теста. Вода или молоко должны быть теплыми (около 40-43 градусов), чтобы активировать дрожжи. Масло также должно быть комнатной температуры.
4. **Правильное замешивание.** Когда вы смешиваете ингредиенты, включая дрожжи, постарайтесь не перегружать тесто. Вымешивайте его до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным. Избегайте чрезмерного добавления муки, так как это может сделать тесто слишком плотным и тяжелым.