

# Чудо-печенье

Коллекция рецептов печенья,  
которое радует глаз!

Печенье — одно из самых любимых лакомств для взрослых и детей. Ванильное, апельсиновое, имбирное, декорированное сахарной мастикой, глазурью, сливочным кремом — разнообразие поражает воображение!

Жених и невеста, ангелочки и младенцы, фигурки животных — и все это из простых ингредиентов!

Вы всегда сможете удивить своих друзей и близких, порадовать коллег и побаловать всю семью оригинальными угощениями!

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-2596-6



9 785991 025966

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-5701-9



9 789661 1457019

Чудо-печенье

Выпекаем • Украшаем • Едим



Съешь меня

Линди Смит

# Чудо-печенье



Выпекаем • Украшаем • Едим

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



# Чудо-печенье



*Выпекаем. Украшаем. Едим*

ХАРЬКОВ  КЛУБ  
БЕЛГОРОД  СЕМЕЙНОГО  
2013  ДОСУГА

УДК 641  
ББК 36.86  
С50



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Переведено по изданию:  
Smith L. Bake Me I'm Yours... Cookie / Lindy Smith. —  
Cincinnati, David & Charles, 2010. — 128 p.

Перевод с английского Оксаны Максимовой

Фотографии: Ким Сойер

Дизайнер обложки Андрей Цепотан

Видання для організації дозволя

Издание для досуга

СМІТ Лінді  
**Чудо-печиво.**  
**Випікаємо. Прикрашаємо. Їмо**  
*(російською мовою)*

СМИТ Линди  
**Чудо-печенье.**  
**Выпекаем. Украшаем. Едим**

Головний редактор С. С. Скляр  
Завідувач редакції К. В. Новак  
Відповідальний за випуск І. Р. Залатарьов  
Редактор Г. Ф. Висоцька  
Художній редактор С. В. Мисяк  
Коректор О. О. Григор'єва

Главный редактор С. С. Скляр  
Заведующий редакцией Е. В. Новак  
Ответственный за выпуск И. Р. Залатарев  
Редактор Г. Ф. Высоцкая  
Художественный редактор С. В. Мисяк  
Корректор О. О. Григорьева

Підписано до друку 30.06.2013. Формат 70x100/16.  
Друк офсетний. Гарнітура «Myriad». Ум. друк. арк. 9,67.  
Наклад 10000 пр. Зам. №

Подписано в печать 30.06.2013. Формат 70x100/16.  
Печать офсетная. Гарнитура «Myriad». Усл. печ. л. 9,67.  
Тираж 10000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: cop@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано з готових діапозитивів  
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»  
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4  
впроваджена система управління якістю  
згідно з міжнародним стандартом  
DIN EN ISO 9001:2000

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»  
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4  
внедрена система управления качеством  
согласно международному стандарту  
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-5701-9 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-2596-6 (Россия)  
ISBN 978-0-7153-2926-9 (англ.)

© Lindy Smith, David & Charles Ltd, 2008  
© Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2013  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2013  
© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2013

# Содержание

Рай для любителей печенья	4
Инструменты и оборудование	8
Придание формы	10
Выпекание печенья	12
Украшение печенья	18
Декорирование печенья	24

## Создание печенья...

О любви...	32
Давайте отпразднуем	44
Детям	56
Девчонки-девчонки	68
Дизайнерское решение	80
Благодарю	92
Рождественские угощения	104

Шаблоны	116
Благодарность	119
Об авторе	119
Алфавитный указатель	120







# Рай для любителей печенья

Печенье... Подавайте его с кофе, вешайте на новогоднюю елку, раскладывайте в пакетики для печенья или декоративные коробочки и дарите друзьям и родственникам. Существует много причин, по которым вам стоит создавать собственные маленькие произведения искусства.

Конечно, печенье всегда вкусно само по себе, но добавление декоративных элементов делает каждое печенье особенным. Многие виды печенья, в том числе печенье, рецепты которого приведены в этой книге, можно украсить за несколько минут, но, потратив немного больше времени, вы можете создать поистине волшебное, незабываемое печенье.

Дизайнер по натуре, я наслаждалась созданием этой книги. Я обнаружила, что при использовании техники сахарной пластики печенье, как и торты, может приобретать любые изысканные формы.

В данную книгу были включены рецепты, в которых используются разнообразные техники и виды глазирования, хотя предпочтение все же отдавалось украшению печенья при помощи сахарной мастики. Используя сахарную мастику, вы можете не только придать печенью разные цвета, но и добавить трехмерные элементы. Ваши гости просто ахнут, увидев такой шедевр!

Думаю, вы согласитесь, что приготовление и украшение печенья — процесс веселый, творческий и похожий на игру. Абсолютно все оценят вкуснейшие результаты вашего творчества. В эту книгу я включила множество разных рецептов на все случаи жизни: от роскошных деликатесов до сезонных угощений, от свадебных подарков до дизайнерского печенья. Каким бы ни был повод или праздник, вы всегда сможете удивить своих друзей, порадовать коллег и побаловать всю семью.

В процессе украшения печенья не существует предела фантазии и границ возможностей. Поэтому я надеюсь, что эта книга не только поможет вам освоить собранные в ней рецепты и технологии, но и вдохновит на создание собственного дизайна печенья. Если у вас нет нужной формочки для печенья, не расстраивайтесь — просто сделайте шаблоны своими руками, руководствуясь описанием на с. 11.

Будьте креативными и, самое главное, наслаждайтесь процессом.







# Инструменты и оборудование

Прежде чем приступить к изготовлению печенья, убедитесь, что у вас есть все необходимые инструменты для работы с печеньем и сахарной мастикой. Далее приведен список инструментов и оборудования, наиболее часто используемых при выпекании и украшении печенья, рецепты которого собраны в этой книге. Некоторые из инструментов для сахарной пластики можно заменить другими инструментами.





- 
- ❖ **противни 1** для выпекания печенья
  - ❖ **скальпель для мастики 2** для выполнения сложных элементов декорирования
  - ❖ **формы, выемки и плунжеры для печенья и мастики 3** для лепки и вырезания сахарной мастики. Я использовала:
    - круглые формы
    - орнамент, капли, сердечки, бриллианты
    - плоские цветы
    - звездочки
    - завитки
    - мозаику
    - форму в виде сумочки
  - ❖ **формочки, молды и выемки 4** для формирования сердцевин цветов. Я использовала формочку сердцевин для маргариток
  - ❖ **кисточки акварельные 5** разных размеров для нанесения точечных узоров, разрисовывания и нанесения узоров в виде брызг
  - ❖ **палитра для смешивания глазури, разных цветов мастики и предварительных пробных штрихов**
  - ❖ **шпатель кондитерский 6** для разрезания сахарной мастики
  - ❖ **наконечники на кондитерский мешок 7** для нанесения королевской глазури и вырезания маленьких кружков
  - ❖ **одноразовый кондитерский мешок 8**
  - ❖ **насадка для многоцветного кондитерского мешка 8a** присоединяется к кондитерскому мешку, в котором находится королевская глазурь, что позволяет с легкостью использовать дополнительные наконечники разных размеров
  - ❖ **акриловая скалка 9** для раскатывания сахарной мастики
  - ❖ **оттиски 10** для нанесения узоров на мастику
  - ❖ **пистолет для мастики со сменными дисками 11** поможет сделать траву, веревки, ленты, волосы
  - ❖ **моделирующие палочки для мастики**
    - шариковый стек для мастики 12 помогает сделать ровные выемки и смягчает края лепестков
    - дрезденский стек для мастики 13 помогает вырисовывать на мастике детали
    - инструмент с двумя гладкими колесиками 14
    - инструмент-колесо для стежков 15
  - ❖ **решетчатый противень 16**, на котором печенье будет остывать после выпекания
  - ❖ **дощечка из стеклокерамики 17**, сахарная мастика при раскатывании не должна к ней прилипнуть



# Благодарность

Я хочу выразить благодарность Салли за ее энтузиазм и за то, что она познакомила меня со своим рецептом имбирных человечков. Спасибо Реймонду и Бет Браман из [www.coppergifts.com](http://www.coppergifts.com) за предоставленные ими образцы медных формочек для печенья. Разнообразие размеров и видов этих формочек стало для меня настоящим открытием! Особая благодарность компании *Pat of Knightbridge PME* за предоставленные формочки марки *Wilton*; я уверена, что наборы формочек для печенья — это очень удобно.



## Об авторе

Линди Смит — довольно известный дизайнер, учитель и автор пяти книг для издательства D&C: **Creative Celebration Cakes, Storybook Cakes, Celebrate with a Cake, Party Animal Cakes, Cakes to Inspire and Desire.**

Больше всего Линди любит делиться своими знаниями с такими же энтузиастами и любителями сахарной пластики во всем мире, она часто проводит мастер-классы и презентации. Линди — частый гость телевизионных программ, таких как *The Generation Game*, также она ведет цикл передач о сахарной пластике на канале *Good Food Live*.

Линди владеет налаженным бизнесом под брендовым именем *Lindy's Cakes*. Она имеет свой интернет-магазин [www.lindyscakes.co.uk](http://www.lindyscakes.co.uk), ведет несколько шоу на тему применения сахарной пластики и украшения тортов, имеет несколько мастерских в Великобритании и других странах.



# Алфавитный указатель

- Академическая шапочка 44—45  
Ананас 68—69  
Ангелы 114—115  
Апельсиновое печенье с пряностями 16
- Бабочки 80—81  
Белая свадьба 32—33  
Белые сердца 40—41
- Ванильное печенье 14—15  
Веер 86—87, 118  
Весенняя радость 54—55  
Воздушные шары 52—53  
Выпускной 44—45
- Глазурь, королевская 20, 26—27
- Девочки и мальчики 66—67  
Декоративный гель 22  
Декорирование печенья 24—29  
День рождения 58—59  
День святого Валентина 76—77  
Детские воздушные шары 52—53  
Детские носочки 62—63  
Дом, милый дом 48—49, 117
- Елочные игрушки 110—111
- Жених и невеста 38—39, 116  
Животные 54—55, 66—67, 80—81, 84—85, 88—89, 94—95
- Загустители, кондитерские 19  
Золото 108—109
- Имбирные человечки 106—107  
Имбирный пряник 17, 106—107  
Индийские слоны 84—85, 116  
Инструменты 8—9
- КМЦ 19  
Коктейли 68—69  
Кондитерский лак 22  
Конфеты из печенья 102—103  
Королевская глазурь 20, 26—27  
Красные губки 76—77  
Крестины ребенка 60—61  
Кружка в форме печенья 92—93
- Мозаика 82—83  
Молодая мама 64—65  
Музыкальное вдохновение 42—43
- Нанесение мастики 18—23  
Новорожденный 56—57  
Новоселье 48—49  
Ножки, забавные 56—57, 117  
Носочки детские 62—63, 116
- Первый день рождения 58—59
- Печенье в благодарность 92—93, 94—95, 96—97, 98—99, 100—101  
Печенье в стиле арт-деко 72—73, 98—99  
Печенье в стиле Кларис Клифф 72—73  
Печенье в честь новорожденного 56—57  
Печенье на День Матери 46—47  
Печенье Сладкие улыбочки 60—61  
Пистолет для мастики 28, 54—55, 62, 74  
Платье 70—71  
Пляжная тематика 78—79  
Подружка невесты 34—35  
Помадка, сахарная 18—19  
Пряности, апельсиновое печенье 16
- Растительный жир, белый 23  
Рождение малыша 56—57  
Рождественские носочки 104—105  
Рождественское печенье  
Рыбки 94—95
- Сахарная мастика 18—19, 24—25  
Сахарный клей 23  
Свиток, выпускной 44—45  
Сегментированная змейка 108—109  
Сердечки 38—39, 40—41, 64—65  
Сливочный крем 21  
Слоны 84—85, 116  
Снежинки 112—113  
Сова 88—89  
Сумочка 46—47, 74—75
- Танцующее чудо 36—37  
Техника выпекания 12—13  
Точки-бусины 28  
Туфелька 34—35  
Тюлоза 19
- Формочки 10  
Фруктовые коктейли 68—69
- Хранение 13  
Хэллоуин 50—51
- Цветы 29, 90—91, 100—101
- Чаепитие 72—73  
Чайная вечеринка 72—73  
Часы из печенья 98—99  
Чашки 72—73, 118
- Шаблоны 11, 116—118  
Шопоголик 46—47