

# Чудо- фигурки

из бисквита

Коллекция рецептов бисквитных  
пирожных, которые радуют глаз!

Бисквитное пирожное — одно из самых изысканных лакомств для взрослых и детей. Ванильные, кокосовые, бархатные, декорированные глазурью, сахарной или шоколадной мастикой — разнообразие поражает воображение!

Фигурки животных и мультипликационных персонажей, букеты и сердечки, свадебные торты — 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 978-5-9910-2597-3



9 785991 025973

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

ISBN 978-966-14-5702-6



9 789661 457026

Выпекаем • Украшаем • Едим

Чудо-фигурки из бисквита



# Съешь меня

# Чудо- фигурки

из бисквита

Кэролайн Уайт



Выпекаем • Украшаем • Едим

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

# Чудо- фигурки

из бисквита



*Выпекаем. Украшаем. Едим*

ХАРЬКОВ  КЛУБ  
БЕЛГОРОД  СЕМЕЙНОГО  
2013  ДОСУГА

УДК 641  
ББК 36.86  
У13



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

Переведено по изданию:  
White C. Bake Me I'm Yours... Cake Pops / Carolyn White. —  
Cincinnati, David & Charles, 2011. — 128 p.

Перевод с английского Оксаны Максимовой

Фотографии: Шейн Ирвин

Дизайнер обложки Андрей Цепотан

Видання для організації дозволя

Издание для досуга

УАЙТ Керолайн  
**Чудо-фігурки з бісквіту.  
Випікаємо. Прикрашаємо. Їмо**  
*(російською мовою)*

УАЙТ Кэролайн  
**Чудо-фигурки из бисквита.  
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 «Муріад». Ум. друк. арк. 10,32.  
Наклад 10000 пр. Зам. №

Подписано в печать 30.06.2013. Формат 70x100/16.  
Печать офсетная. Гарнитура «Муріад». Усл. печ. л. 10,32.  
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 978-966-14-5702-6 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-2597-3 (Россия)  
ISBN 978-1-4463-0137-1 (англ.)

© Carolyn White, David & Charles Ltd, 2011  
© 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

Это пирожные, но на палочках!	5
Инструменты и оборудование	6
<b>Рецепты</b>	10
<b>Техника</b>	26
Как делать пирожные на палочках	28
Шоколад и глазурь	32
Декорирование и моделирование	40
Украшение	42
Презентация и хранение	46
<b>Давайте отпразднуем</b>	48
<b>Романтические моменты</b>	66
<b>Рождение ребенка</b>	82
<b>Сезонные угощения</b>	94
<b>Животные</b>	112
Благодарность	126
Об авторе	126
Алфавитный указатель	127





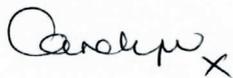
# Это пирожные, но на палочках!

Что может быть лучше, чем объединить два моих любимых занятия: поедание вкусных тортов и наслаждение шоколадной глазурью? Оба эти хобби соединились в новое веселое увлечение — создание леденцов из торта, а точнее, пирожных на палочках для леденцов! Эта книга написана для тех, кто хочет научиться делать пирожные на палочках, и для тех, кто хочет расширить уже имеющиеся креативные навыки в области новых вкусов, форм или техники декорирования. Существует широкий выбор бисквитных тортов и разновидностей сладкой глазури для создания пирожных на палочках, которые призваны радовать вас круглый год и на любой праздник: от *Расписных сердечек* на День святого Валентина до елочек и снеговиков на Рождество. В этой книге вы также найдете удивительные идеи и проекты по украшению пирожных на палочках. Вы узнаете, что пирожные могут быть как просто веселым угощением для всей семьи, так и личным тематическим подарком со смыслом.

Рецепты приготовления пирожных на палочках бывают разными по сложности, поэтому рецепты в книге отмечены изображением от одного до трех леденцов . Если вы новичок в кондитерском искусстве, начинайте с простых рецептов, а когда их освоите, переходите к более сложным.

Я надеюсь, что вам понравится учиться создавать вкусные шедевры из этой книги своими руками и, конечно, пробовать их на вкус в процессе обучения. Особенно вам понравится дарить эти чудесные пирожные и получать взамен искренние улыбки.

Счастливой глазировки!



# Инструменты и оборудование

Прежде чем начать, следует убедиться, что у вас есть необходимые инструменты и оборудование. Приведенный далее список подходит для приготовления бисквитной основы, сливочного скрепляющего крема и основы для пирожных на палочках, готовых к глазировке. Специальные инструменты, необходимые для декорирования пирожных в отдельных проектах, перечислены в начале каждого рецепта-проекта.



## Оборудование для выпечки

- ❁ Кухонные весы — для определения точного веса ингредиентов и размеров шариков из пирожных.
- ❁ Электромиксер с набором сменных насадок — для замешивания бисквитного теста и взбивания сливочного крема.
- ❁ Пластмассовые лопатки — для удаления остатков теста и крема из мисок.
- ❁ Бумага для выпечки (пергаментная или вощеная) — бумагой выстилают дно и края форм для выпечки.
- ❁ Формы для выпечки — для выпекания бисквитной основы. В основном нужны прямоугольные, квадратные, круглые и формы в виде сердца. Подойдут и одноразовые формы.
- ❁ Решетчатый противень — на нем печенье будет остывать после выпекания.
- ❁ Ложки — для отмеривания сливочного или шоколадного крема и бисквитной массы для пирожных на палочках.



## Инструменты для формования и глазирования пирожных

- ❁ Дощечка из стеклокерамики и резиновая подложка — для раскатывания глазури и формования декоративных элементов.
- ❁ Пластиковые или стеклянные мисочки, пригодные для использования в микроволновой печи, — для плавления шоколадной и разноцветной кондитерской глазури.
- ❁ Двойная кастрюля или водяная баня — для плавления шоколада.
- ❁ Деревянные ложки или лопатки — для перемешивания расплавленного шоколада.
- ❁ Рулон одноразовых кондитерских мешков — для нанесения узоров из растопленного шоколада.
- ❁ Мерные ложки — для определения массы пирожных, вместо взвешивания.
- ❁ Подставка для торта и вощеная бумага — для охлаждения пирожных на палочках в холодильнике.
- ❁ Набор круглых градуированных формочек разного размера — для вырезания основных форм.
- ❁ Палочки для леденцов — на них крепятся пирожные. Используйте палочки длиной 15 см и 20 см. Попробуйте также использовать деревянные палочки для мороженого.



### Инструменты для декорирования

- ❁ Акриловая скалка — для раскатывания цветочной мастики и мастики для моделирования.
- ❁ Бумажные одноразовые кондитерские мешки — для нанесения королевской глазури.
- ❁ Наконечники на кондитерский мешок — используются вместе с кондитерским мешком.
- ❁ Кондитерский силиконовый коврик — для выкладывания мастики при формировании цветков.
- ❁ Маленький кондитерский шпатель — для нарезания, переворачивания сахарной мастики, поднятия мастики и декоративных элементов.
- ❁ Моделирующие палочки для мастики — для формирования цветков, деталей лиц, мордочек и других декорирующих работ. Дрезденский стек для мастики используется для нанесения узоров на мастику, например для создания эффекта древесины.
- ❁ Мягкие кисточки — для нанесения сухой кондитерской краски на цветы из мастики и пирожные на палочках.
- ❁ Кисточки акварельные — для нанесения декоративного геля, сахарного клея и приклеивания деталей из мастики (соболиные кисточки № 2 и 4).
- ❁ Основа из полистирола — в нее вставляются пирожные на палочках, пока вы их украшаете.
- ❁ Палитра — для смешивания глазури разных цветов и сухой краски.
- ❁ Формочки (выемки, каттеры, молды, плунжеры) — для придания разных форм пирожным на палочках.
- ❁ Зубочистки — для формирования и исправления мелких деталей, а также окрашивания шоколада.
- ❁ Кондитерский сахарный карандаш — для добавления декоративных деталей и надписей.



# Благодарность

Хочу от души поблагодарить всю команду *David & Charles* за их профессиональный подход, энтузиазм и поддержку в течение всего времени создания книги. Отдельное спасибо Джеймсу, Элисон, Саре, Дженни и Джен. Также хочу выразить благодарность Шейну и Джою за их фантастические фотографии, Лин и Джо за усердное редактирование и внимание к деталям.

Большое спасибо моей команде *Cakes 4 Fun*, особенно Пенелопе, Элиз, Катерине, Лисе, Рейчел и Фионе, за помощь в создании многих прекрасных пирожных на палочках из этой книги.

Спасибо Грэхему, моему мужу. Моего бизнеса и этой книги просто не было бы без его поддержки, оптимизма и, что еще важнее, его бухгалтерской точности и внимательности к результатам!



## Об авторе

Веселый нрав Кэролин заметен во всех ее рецептах. Она начинала свой кондитерский бизнес дома, но ее страсть к новым видам сладостей стремительно переросла в серьезное занятие. Теперь у нее есть свой магазинчик, онлайн-магазин и ее кондитерский бизнес охватывает следующее: создание разных видов пирожных и тортов, в том числе свадебных и корпоративных тортов; продажу инструментов для декорирования тортов; обучение этому новаторскому кондитерскому искусству — от создания пирожных на палочках до дизайнерских сладких 3D-сумочек.

# Алфавитный указатель

- Бантики 43, 86—89  
Бисквит 14—15  
Бисквит-полуфабрикат 20  
Блестки 45  
Блестящие шарики 50—51
- Веселая ферма 114—119  
Веселые мишки 86—87  
Весенние цыплята 96—97  
Выпекание 6, 12
- Ганаш 24, 56  
Ганаш из белого шоколада 24  
Глаза 42  
Глазирование 7, 38—39  
Глазное яблоко 102—103  
Глазурь 29, 32—39  
Грибы 123
- Декорирование 8, 40—41
- Ежики 122  
Елка 104—105
- Звездочки 52—53, 90—93, 104—105
- Идеальные подарочки 64—65  
Измерение массы 13  
Как делать пирожные на палочках 28—31  
Кокосовый бисквит 18—19  
Кондитерская глазурь в дисках 37  
Корова 117  
Королевская глазурь 25, 40, 42  
Красный бархатный пирог 16—17
- Лесные друзья 120—125  
Летучая мышь 102—103  
Лимон 14, 23
- Маленькие ножки 84—85  
Маленькие чертики 72—73  
Милый букетик 70—71  
Маргаритки 44, 70—71  
Мастика для моделирования 41, 43, 64—65, 96—97, 100—101, 110—111, 116—125  
Моделирование 40—41
- Налет на шоколаде 31, 35, 36, 47  
Небесные тортики 54—55  
Носы 43  
Обертка 46, 58—61  
Оборудование 6—9  
Овца 118  
Окрашивание шоколада 37
- Пирожное-мороженое 62—63
- Плавнение шоколада 33—35  
Погремушки 88—89  
Подарочная коробочка 46, 58—61  
Поросенок 117  
Праздничная вьюга 106—109  
Презентация 46—47  
Примите это кольцо... 74—75  
Присыпка 45  
Проекты для детей 82—93  
Пустышка 90—93
- Расписные сердечки 68—69  
Рождество 104—111  
Романтические проекты 66—81
- Сахарная мастика 41  
Сахарная nonparelль 45  
Свадебный звон 78—81  
Северные олени 106—109  
Сердечки 52—53, 68—69, 84—85  
Скрепляющий крем 22—25, 28  
Сладкое угощение 58—61  
Сливочная глазурь 23  
Сливочный крем 22—23  
Смешные кролики 98—99  
Снеговики 110—111  
Соблазнительные трюфели 56—57  
Сова 123  
Соска-пустышка 90—93  
Сухая кондитерская краска 44  
Счастливая пара 76—77
- Техника 26—47
- Украшение 42—45  
Улитки 123  
Устранение повреждений 31  
Уши 42
- Формование пирожных на палочках 30
- Хранение 47  
Хэллоуин 100—103
- Цветочная мастика 40, 42, 72—77, 84—93, 96—111, 120—125  
Цветки 44, 70—71, 76—81, 88—89
- Шляпа или шапка 76—77, 104—105  
Шоколад 29, 32—39  
Шоколад с повышенным содержанием какао-масла 32—34  
Шоколадная мастика 41  
Шоколадный ганаш 24  
Шоколадный пирог 20—21  
Шоколадный сливочный крем 23

**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
***www.trade.bookclub.ua***

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А  
тел. +7 (495) 688-52-29  
+7 (495) 984-35-23  
e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**

**«Книжный Клуб  
«Клуб Семейного Досуга»»**

61140, г. Харьков-140,  
пр. Гагарина, 20-А  
тел/факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**ДОНЕЦК**

**ООО «ПКФ «Универсальный бизнес»»**

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г  
Тел.: +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86  
e-mail: [ksd@kreda.net.ua](mailto:ksd@kreda.net.ua)

**ЗАПОРОЖЬЕ**

**ФЛП Савчук Ю. Д.**

69057, г. Запорожье, ул. Новостроек, 3  
Тел: +38 (050) 347-05-68  
e-mail: [vega\\_center@i.ua](mailto:vega_center@i.ua)

**Одесское  
подразделение**

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В  
тел. +38 (048) 776-07-67  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

---

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)  
Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)  
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 78-25-25  
e-mail: [order@flc-bookclub.ru](mailto:order@flc-bookclub.ru)  
Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)  
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

**Уайт К.**

У13 Чудо-фигурки из бисквита. Выпекаем. Украшаем. Едим / Кэролайн Уайт ; пер. с англ. О. Максимовой. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2013. — 128 с.  
ISBN 978-966-14-5702-6 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-2597-3 (Россия)  
ISBN 978-1-4463-0137-1 (англ.)

**УДК 641  
ББК 36.86**