

АРОМАТНАЯ ВЫПЕЧКА

Ароматная домашняя выпечка — что может быть вкуснее! Изумительные фруктовые торты, изысканные пироги с ягодами, шоколадные кексы, соблазнительные пирожные... И все это можно приготовить, используя всего один базовый рецепт бисквитного теста!

Удивительное разнообразие вкусов достигается благодаря дополнительным ингредиентам — сливочным и фруктовым кремам, оригинальным начинкам, аппетитным пропиткам, помадкам и глазури. Ежевично-шоколадный творожный пирог, бананово-ореховые маффины, пирог с имбирем и ванилью, миндально-персиковый торт, тарталетки с клубникой, пирожные с эспрессо и апельсинами... Каждый рецепт содержит подробную пошаговую инструкцию и дополнен великолепным фото — вы без труда приготовите вкуснейший десерт! Побалуйте себя и близких новыми лакомствами!



www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2965-0



9 785991 02965 0

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-7707-9



9 789661 47707 9

Трета Янзен



АРОМАТНАЯ ВЫПЕЧКА



Трета Янзен

КУЛЬТУРА
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

АРОМАТНАЯ выпечка

1
рецепт
теста

=

111
рецептов
пирогов, кексов,
тортов, пирожных



Трета Янзен



АРОМАТНАЯ ВЫПЕЧКА

ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2014 КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Содержание

Общие указания 6

Введение 7

Просто и вкусно.
Несложные рецепты сладостей на каждый день 11

Легкое фруктовое удовольствие.
Сочные пироги со сливами, вишнями и К° 41

Маленькие слабости —
пирожные, капкейки и маффины 69

Сладкое искушение.
Роскошные торты на разные случаи 93

Указатель рецептов 126



Общие указания

Температурная шкала духовки

Рецепты, приведенные в этой книге, предполагают режим одновременного верхнего и нижнего нагрева духовки. Если вы используете режим конвекции, температуру следует уменьшить на 20 °С. Таблица показывает соответствующие настройки температуры для режимов конвекции и верхнего/нижнего нагрева газовой плиты:

Верхний/нижний нагрев, °С	Режим конвекции, °С	6 ступеней	9 ступеней
100	80—90	½	½
160	140	1	2
180	160	2	4
200	180	3	6
225	200	4	7

Расчет массы продуктов

Количество продукта в столовой ложке*

1 ст. л. муки, пекарского порошка, крахмала = 10 г
1 ст. л. рубленых орехов = 10 г
1 ст. л. молотых орехов = 5 г
1 ст. л. сливок = 10 мл
1 ст. л. какао-порошка = 5 г
1 ст. л. сахара = 15 г
1 ст. л. сахарной пудры = 10 г
1 ст. л. джема = 15 г
1 ст. л. меда = 15 г

* для 1 столовой ложки с небольшой горкой

Другое

1 пакетик ванильного сахара = 8 г
1 пакетик пекарского порошка (разрыхлителя теста) = 15 г
1 пакетик порошка для приготовления пудинга = 35 г

Сокращения

сл = санлитр
см = сантиметр
ст. ложка = столовая ложка
ч. ложка = чайная ложка
г = грамм

ккал = килокалория
кг = килограмм
кДж = килоджоуль
л = литр
мин = минута

мл = миллилитр
ч = час
∅ — диаметр

Введение

Замечательные открытые пироги, испеченные на противне, изысканная выпечка с фруктами, простые кексы, оригинальные пирожные или роскошные торты... Разве можно представить себе что-либо вкуснее, чем собственноручно и с любовью приготовленные лакомства? Сегодня у нас, к сожалению, не слишком много свободного времени, чтобы в удовольствие повозиться с тестом, но когда это случается, мы понимаем, что нам не хватает необходимых навыков. Раньше секреты кулинарного мастерства естественным образом передавались в семьях из поколения в поколение. К сожалению, в наше суетное время этот ценный опыт нередко забывается. Поэтому не удивительно, что даже опытные кулинары часто используют готовые смеси и замороженные продукты вместо того, чтобы приготовить свои любимые сладости собственноручно.

Вместе с тем приготовление выпечки, в сущности, очень простое

дело, особенно если в основе рецепта наше изысканное супертесто! В этой книге вы найдете 111 превосходных рецептов на основе замечательного теста, которое 111 раз преобразуется благодаря дополнительным ингредиентам, сливочным и фруктовым кремам, аппетитным начинкам и оригинальным добавкам, глазури или фруктам. Даже изделия «малого формата» — маффины или кексы-капкейки — благодаря этому универсальному «трансформеру» из муки, яиц и К° получаются отменно вкусными. А зная, что тесто удалось, можно целиком и полностью сосредоточиться на декоративном оформлении пирогов, тортов и пирожных. Таким образом, успех любой выпечки гарантирован! И, конечно, вы можете по желанию и настроению комбинировать с нашим супертестом вашу любимую начинку и любимые ингредиенты.

Несмотря на то, что в рецептах используется один базовый состав основного теста, вкусы пирожных

и тортов совершенно различные. Убедитесь сами: каждый из 111 рецептов оригинален и имеет свою изюминку! Так, в нашем ассортименте изделий ценители легкого бисквитного теста и открытых пирогов, испеченных на противне, найдут массу вариаций. Останутся довольны и любители роскошных сливочных и кремовых тортов. Таким образом, вы гарантированно найдете подходящий рецепт на любой вкус и для любого случая!

Прежде чем перейти к приготовлению 111 изысканных лакомств, предлагаем изучить основной рецепт. Этапы работы с тестом наглядно показаны на фото, поэтому даже начинающий кулинар легко справится с задачей. Дополнительно на с. 10 наглядно представлены полезные приемы работы с выпеченным пластом теста: разрезание, укладывание начинки и нанесение глазури.

Творите в удовольствие и приятного вам аппетита!



Указатель рецептов

А

Абрикосовый пирог с шоколадным кремом 33
Апельсиновый торт по-испански 105
Арахисово-апельсиновые кексы 84

Б

Бананово-ореховые маффины 74
Брауни со смородиной 86

В

Ванильный торт по-испански 18
Вишневый торт
«Темный лес» 97

Г

Грейпфрутовый пирог с йогуртом 57
Грушевый пирог с посыпкой 42

Е

Ежевично-шоколадный творожный пирог 47

К

Капкейки лимонные с безе 87
Капкейки с шоколадным кремом 91
Капкейки с ягодами и безе 77
Кекс 12
Кекс-гугельхупф с апельсинами и маракуйей 61
Кекс-гугельхупф с грецкими орехами и кофе мокко 37
Кекс-гугельхупф с кальвадосом и яблоками 19
Кекс-гугельхупф с лаймом 38
Кокосово-ванильные капкейки 72

Л

Лимонный торт 107

М

Маффины с лимоном и виски 89
Маффины с маршмеллоу 92
Маффины с орехами макадамия 88
Маффины с рикоттой и абрикосами 70
Маффины с ромом и красным вином 83
Маффины с сюрпризом 78

Маффины с чаем Earl Grey 90
Маффины с яичным ликером 75
Маффины со смородиной 78
Миндально-персиковый торт 111
Миндальный торт по-итальянски 24
Морковные пирожные 28
Мраморный кекс 13

П

Перевернутый ананасный пирог 67
Перевернутый пирог со сливами ренклюд 60
Пирог «Малиновый вихрь» 17
Пирог с абрикосами и кокосом 48
Пирог с апельсинами и карамелью 36
Пирог с апельсинами и орехами 51
Пирог с бананами и ирисом 63
Пирог с вишней и маком 50
Пирог с глинтвейном 31
Пирог с засахаренными орехами 23
Пирог с имбирем и ванилью 40
Пирог с кардамоном и финиками 15
Пирог с клубникой и кремом 64
Пирог с клубникой и лесными орехами 34
Пирог с ликером «Амаретто» 26



УДК 641/642
ББК 36.991
Я61



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

Переведено по изданию:

Jansen G. 111 Kuchen aus 1 Teig / Greta Jansen. —
Cologne : NGV Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, 2012. — 128 S.

Фотографии: *TLC Fotostudio*

Перевод с немецкого *Алексея Неделько*

Дизайнер обложки *Сергей Мисяк*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ЯНЗЕН Грета
Ароматна випічка
(російською мовою)

ЯНЗЕН Грета
Ароматная выпечка

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *І. Б. Бородіна*
Художній редактор *С. В. Мисяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Г. С. Тетельман*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *И. Б. Бородина*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *А. С. Тетельман*

Підписано до друку 30.07.2014.
Формат 84x108/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 13,44
Наклад 10 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 30.07.2014.
Формат 84x108/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 13,44
Тираж 10 000 экз. Зак. №

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

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діалозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диалозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ttornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-7707-9 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2965-0 (Россия)
ISBN 978-3-625-13436-7 (нем.)

© NGV Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, a subsidiary of VEMAG
Verlags- und Medien Aktiengesellschaft, Cologne/Germany
© DepositPhotos.com / withGod, обложка, 2014
© Hemigo Ltd, издание на русском языке, 2014
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное
оформление, 2014
© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2014