

Хрумке
чи м'якеньке,
вкриті цукровою пудрою
або шоколадними крихтами,
із джемовою, медовою чи сирною
начинками, класичне солоденьке чи
піканте солоненьке — усе це про печиво.

Печиво як перекус на роботі чи навчанні,
як смаколик до серіалу, як хрумка розвага
на вечірці чи зустрічі з рідними. А коробочка
домашнього духмяного печива — це ще й
подарунок-сюрприз на Новий рік, Різдво
чи Великдень. А в тій коробочці — медові
репанки та кокосові палички, пісочні лимони
з горіховою начинкою та кошики з малиною,
кишеньки зі смородиною та кокосанки
з вишнею, томатні та кунжутні хрумтики,
печиво-сендвіч, «квіточки» з джемом,
апельсинове печиво з родзинками.

Такого ви не знайдете в магазині,
але легко приготуєте на власній кухні.

Готуйте із задоволенням
і нехай усе гарно
вдається!

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-8306-0



9 786171 283060

Леся Кравецька

ЦІКАВЕ ПЕЧИВО

Леся Кравецька

• ЦІКАВЕ ПЕЧИВО



ЦІКАВЕ
ПЕЧИВО







Леся Кравецька



ЦІКАВЕ
ПЕЧИВО



ВІД АВТОРА

Про що книжка, яку ви тримаєте в руках? Звичайно, вона про смачне печиво! А ще — про сімейні традиції приготування домашньої випічки та чаювання, коли за столом збирається не одне покоління родини — від малечі до дідусів та бабусь. А також про цікавий і корисний час разом за випічкою на кухні, що так зближує дітей та дорослих. Уявіть лишень, як будуть світитися оченята дітей, коли вони пригощатимуть усю родину печивом, що вони виготовили під вашим керівництвом. Яка фантастична віра у власні сили в них з'явиться! А яким чудовим сюрпризом для рідних, друзів чи приятелів стане коробочка з печивом-асорті на Новий рік, Різдво чи Великдень. А в коробочці — неймовірно красиве та смачне печиво, створене вашими руками спеціально для них: лимони з горіховою начинкою та печериці, кавові зерна та кошечки з малиною, кишеньки з ягодами та кокосанки з вишнею, медові репанки та кокосові палички.

Ця книжка допоможе з легкістю зануритись у фантастичний світ кулінарної творчості та відкриє нові горизонти давно знайомої випічки. На вас чекають нейморівні за своєю красою та смаком рецепти печива з пелюстками квітів, листочками м'яти чи ягодами смородини. Приємно здивує рецепт печива, яке випікається саме вночі. Ви зможете вразити майстерністю приготування печива у вигляді лимона, скибочки сиру, кавових зерен, гніздечка чи квітів.

Готуйте із задоволенням і кулінарним хистом!

МЕДОВІ БОРОВИЧКИ

24 шт.

ПРОДУКТИ

Тісто

200 г квіткового меду
80 г цукру
400 г борошна
1 яйце
2 ч. л. суміші спецій для пряників
2 ч. л. соди

Шоколадна глазур

125 г вершкового масла
30 г цукрової пудри
50 мл молока
20 г темного какао
1,5 ч. л. швидкорозчинного желатину

Білкова глазур

1 білок
120 г цукрової пудри
1 дрібка лимонної кислоти

Крім того

1 ст. л. маку

ПРИГОТУВАННЯ

Тісто

У товстостінному сотейнику сполучити мед та цукор. Помішуючи, підігріти, щоб цукор розчинився, а мед розтанув. Зняти з вогню, докласти збите виделкою яйце і добре перемішати. Умішати в тісто борошно, просіяне з содою та спеціями. Тісто вийде м'яким, гладким і приємним у роботі. Сформувати із тіста 24 кульки вагою 15 г кожна. Викласти їх на деко, вистелене пергаментом, і випікати за температури 190 °С приблизно 15 хв. до готовності. Гострим ножем із внутрішньої сторони шапочок зробити посередині заглиблення, щоб можна було вставити ніжку. Решту тіста розділити на 24 шматочки, з яких потрібно сформувати ніжки — товстіші з однієї сторони й тонші з іншої. Викласти їх на деко та випікати за температури 190 °С приблизно 15 хв. до готовності.

Білкова глазур

Білок добре розтерти ложкою з цукровою пудрою та лимонною кислотою. Пудру слід докладати поступово, щоб утворилася правильна консистенція. Вона має бути як сметана середньої густоти. Змастити кожну ніжку з однієї, а потім з другої сторони глазур'ю, даючи їй підсохнути. Глазур з товщої сторони посипати маком.

Заповнити заглиблення в шапочці глазур'ю і вставити ніжку. Залишити до повного застигання. Для цього кожен грибочок можна поставити на шапочку і обіперти об щось.



Шоколадна глазур

Желатин всипати в холодне кип'ячене молоко і залишити на 10 хв. У товстостінному сотейнику сполучити м'яке вершкове масло, цукрову пудру та какао. Розтерти до зникнення грудочок і підігріти до утворення однорідної маси (до 50—60 °С). Докласти желатин із молоком і перемішати до розчинення маси (не потрібно доводити суміш до кипіння). Вистудити до теплого і занурити кожен шапочку в глазур. Залишити до застигання глазури. Така глазур дуже швидко застигає, тому працювати з нею потрібно, поки вона ще тепла.



КОШИКИ З МАЛИНОЮ

10 шт.

ПРОДУКТИ

Тісто

160 г борошна
130 г вершкового масла
2 жовтки
60 г цукрової пудри
1 ч. л. розпушувача

Начинка

350 г малини
160 г цукру
50 мл води
45 г картопляного крохмалю

ПРИГОТУВАННЯ

Тісто

М'яке вершкове масло добре збити з цукровою пудрою. Збиваючи, по одному докласти жовтки. Збивати ще 2 хв. Борошно просіяти з розпушувачем і швидко вмішати в тісто. Загорнути його в харчову плівку і відправити в холодильник на 1 год.

Начинка

У сотейнику сполучити перебрану малину та цукор. Довести до кипіння і проварити 1 хв. Крохмаль розвести у воді й тонкою цівкою, постійно помішуючи, ввести в малинову масу. Довести, помішуючи, до кипіння і проварити 1 хв. Зняти з вогню і вистудити.

Охолоджене тісто розділити на дві частини: $\frac{2}{3}$ і $\frac{1}{3}$. Кожну частину розділити на 10 однакових шматочків. Із більших шматочків зробити палянички і викласти їх у невеликі формочки для кексів, утворюючи з них дно та бортики. Заповнити форми з тістом начинкою до верху. Із менших шматочків сформувати палянички, викласти їх згори на начинку. Поєднати краї тіста. Згори проштрикнути тісто в кількох місцях виделкою чи зубочисткою. Випікати за температури 180 °C 20—22 хв. до золотавого кольору. Повністю вистудити у формочках і лише після цього вийняти, бо кошики дуже ніжні та крихкі. Їх можна прикрасити цукровою пудрою.



ПЕЧИВО «ЛИМОНИ» З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

9 шт.

ПРОДУКТИ

Тісто

100 г вершкового масла
50 г цукрової пудри
1 жовток
50 мл сметани (20 % жирності)
0,5 ч. л. розпушувача
0,25 ч. л. куркуми
1 ч. л. лимонної цедри
1 ч. л. лимонного соку
240 г борошна

Начинка

1 білок
100 г підсмажених волоських горіхів

50 г цукру

1 ч. л. лимонної цедри

Сироп

30 мл лимонного соку
50 мл води
120 г цукру
0,25 ч. л. куркуми

Крім того

50 г цукру
Краплина зеленого харчового барвника

ПРИГОТУВАННЯ

Тісто

М'яке вершкове масло добре збити з цукровою пудрою та куркумою. Не припиняючи збивання, докласти до тіста жовток, далі — сметану, лимонний сік та цедру. Борошно просіяти з розпушувачем і швидко вмішати в тісто.

Розділити тісто на 9 частин (приблизно 55 г кожна). Розкачати їх у палянички товщиною 1 см. На середину кожної викласти одну частину начинки. Защипнути як вареник і сформувати у вигляді лимона. Викласти заготовки на деко, вистелене пергаментом. Випікати за температури 180 °С приблизно 15 хв. Печиво не повинно зарум'янитися. Гаряче печиво відразу змастити згори сиропом. За 1 хв., коли він вбереться, змастити ще раз. Кінчики лимонів змастити зеленим барвником, розчиненим у залишках сиропу. Підсипати зі всіх сторін цукром. Викласти на кухонну дошку в один шар і залишити на 1 год., щоб сироп підсох і цукор добре прилип.

Начинка

Горіхи змолоти або здрібнити в кухонному комбайні (насадка «металевий ніж») до крихти. Білок збити з цукром до стійкої піни. Вмішати в білки горіхи та цедру. Розділити на 9 частин.



Сироп

Воду, лимонний сік, цукор та куркуму довести, помішуючи, до кипіння.
Вистудити до теплого.

ПЕЧИВО «КАВОВІ ЗЕРНА»

26 шт.

ПРОДУКТИ

265 г борошна	1 яйце
100 г вершкового масла	1 жовток
125 г цукрової пудри	25 мл сметани (20 % жирності)
25 г какао	1 ч. л. свіжомеленої кави
0,5 ч. л. розпушувача	1 дрібка солі

ПРИГОТУВАННЯ

М'яке вершкове масло добре збити з цукровою пудрою і сіллю. Не припиняючи збивання, по черзі ввести в суміш яйце, жовток, сметану, а потім — каву. Борошно просіяти з какао та розпушувачем і швидко вмішати в тісто. Загорнути тісто в харчову плівку і відправити в холодильник на 1 год. Розділити тісто на шматочки вагою 25 г, сформувати із них овальні заготовки і викласти на деко, вистелене пергаментом. Тильною стороною ножа натиснути на кожну заготовку посередині на 2/3 її товщини. Щоб тісто не прилипло до ножа, кожного разу його потрібно посипати тонким шаром борошна. Випікати за температурами 180 °С приблизно 12 хв. до готовності.



ПЕЧИВО «СНІЖИНКА»

15 шт.

ПРОДУКТИ

200 г картопляного крохмалю
50 г згущеного молока
20 г ванільного цукру

1 яйце
75 г вершкового масла

ПРИГОТУВАННЯ

Розтоплене й охолоджене вершкове масло сполучити з яйцем і збити вінчиком. Докласти згущене молоко, ванільний цукор і ще раз добре збити. Вмішати картопляний крохмаль і ложкою замішати тісто. Воно буде липким. Сформувати із тіста 15 кульок, викласти їх на деко, вистелене пергаментом. Дном склянки, припорошеним картопляним крохмалем, притиснути кожну кульку згори, щоб утворилась кругла паляничка товщиною 5 мм. Згори кожну паляничку злегка притиснути вирубкою для печива у формі сніжинки. Викласти заготовки на деко і відправити на 1 год в холодильник.

Випікати за температури 165 °С приблизно 10 хв. до готовності. Печиво повинно залишитися світлим.



ЗМІСТ

Від автора	5
Медові боровички	6
Кошки з малиною	8
Печиво «Лимони» з горіховою начинкою	10
Печиво «Кавові зерна»	12
«Квіточки» з джемом	14
Лимонне печиво «Хризантема»	16
«Ромашки» з горіхами і курагою	18
Печиво «Печериці»	20
Хрумкі грибочки	22
Печиво «Банани» із сирною начинкою	24
Печиво «Воронячі гнізда»	26
Печиво «Великодні гніздечка»	28
Ревеневі палички в ароматній шубці	30
Печиво «Скибки сиру»	32
Апельсинове печиво «Свинки»	34
Кукурудзяні палички	36
Печиво «Медові стільники»	38
Печиво «Медова репанка»	40
Вівсяне печиво з вишневим віконечком	42
Печиво «Чорниця в цукровій пудрі»	44
Шоколадні сердечка з бананово-шоколадною начинкою	46
Нарізне печиво з джемом і горіховою пінкою	48
Медові батончики в кокосовій шубці	50
Кишеньки з червоною смородиною	52
Пісне морквяно-кукурудзяне печиво з родзинками	54
Лимонно-макові мадлен з м'ятою	56
Кокосові палички	58
Печиво з сирною начинкою «Листи кохання»	60
Апельсиново-кукурудзяні репанки	62

Кіфлики з горіхово-медовою начинкою	64
Штоленки	66
Кокосові стіжки в шоколадно-горіховій глазурі.....	68
Апельсинове печиво з шоколадом.....	70
Печиво «П'яна слива»	72
Грильязне кунжутне печиво	74
Трояндово-горіхове печиво з винним прошарком.....	76
Нарізне бананово-кокосове печиво	78
Печиво з пелюстками квітів «Подарунок феї».....	80
Печиво-сендвіч зі смородиновим суфле	82
Печиво «Святкова ялинка».....	84
Печиво вупі пай із сирним кремом.....	86
Хрумкі трубочки	88
Смугасте лимонно-горіхове печиво	90
Нарізне сирне печиво з малиново-яблучним желе	92
Смородинове печиво з кокосовою стружкою.....	94
Лимонне печиво з тріщинками	96
Печиво «Наперсток» з джемом.....	98
Печиво «Лимонні кружальця».....	100
Кокосанки з вишнею	102
Хрумтики, зроблені за допомогою товкачика для картоплі...	104
Пісне томатне печиво.....	106
Печиво «Нічний шедевр»	108
Печиво «Голуби».....	110
Печиво на жовтках із шоколадом і бананом	112
Печиво із плавлених сирків з кунжутом.....	114
Кокосові мадлен	116
Пісне кунжутне печиво	118
Рисово-кукурудзяне печиво «Соняшник».....	120
Печиво-сендвіч з кокосовою начинкою	122
Печиво «Сніжинка»	124

УДК 641.5
К78



Дизайнер обкладинки *Юлія Дзекунова*

Популярне видання
КРАВЕЦЬКА *Леся*
Цікаве печиво

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *С. О. Сіліч*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Т. О. Іванченко*

Підписано до друку 09.11.2020.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 10,32.
Наклад 3000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-8306-0

- © Depositphotos.com / AnnaReichel; magenta10, фото автора, обкладинка, 2021
- © Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», видання українською мовою, 2021
- © Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», художнє оформлення, 2021