

Хрустящий хлеб и круассаны, воздушные пироги и булочки

В книге собрано более 150 восхитительных рецептов домашней выпечки: сладкие бисквиты и пирожные, ароматный домашний хлеб, пироги с мясными, овощными и фруктовыми начинками, печенье из ванильного, кокосового, овсяного теста. Здесь вы найдете варианты рецептов разнообразного теста, множество способов выпекания хлеба, булок, печенья и пирожных, узнаете о вкусовых добавках, а сам процесс станет для вас приятным и легким занятием. Более 600 иллюстраций помогут всегда получать неизменно вкусный результат!

Печенье

Безе

Вафли

Коржи

Бисквиты

Мафины

Белый хлеб

Сладкий хлеб

Пицца

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2336-8



9 785991 023368

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-4822-2



9 789661 448222

Хрустящий хлеб и круассаны, воздушные пироги и булочки



Хрустящий воздушные





Хрустящий хлеб и круассаны, воздушные пироги и булочки





Хрустящий хлеб и круассаны, воздушные пироги и булочки



УДК 641/642
ББК 36.991
Х95

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

Консультант-редактор *Кароль Клементс*

Фотографии: *Аманда Хейвуд*

Подбор рецептов: *Элизабет Вольф-Коэн, Карла Капальбо*

Пошаговое оформление: *Кара Хобдей, Тереза Голдфинч, Никола Фаулер*

Переведено по изданию:

Baking. — London : Anness Publishing Limited, 2011. — 264 p.

Перевод с английского *Юлии Пономаренко*

Дизайнер обложки *Маргарита Журавлева*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Хрусткий хліб і круасани,
легкі пироги і булочки**

(російською мовою)

**Хрустящий хлеб и круассаны,
воздушные пироги и булочки**

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Г. Ф. Висоцька*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *О. О. Григор'єва*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Г. Ф. Высоцкая*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *О. О. Григорьева*

Підписано до друку 22.01.2013.
Формат 70х100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Коріппа». Ум. друк. арк. 16, 12.
Наклад 15000 пр. Зам. №

Подписано в печать 22.01.2013.
Формат 70х100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Коріппа». Усл. печ. л. 16, 12.
Тираж 15000 экз. Зак. №

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

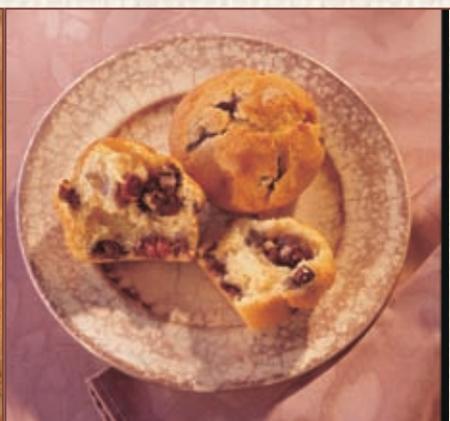
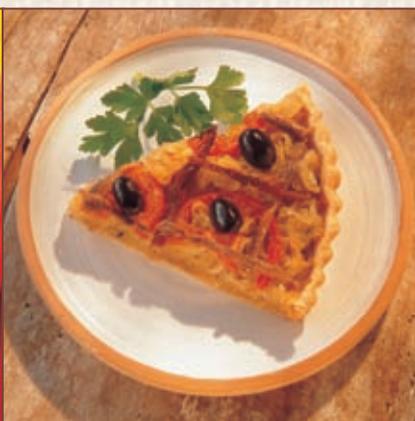
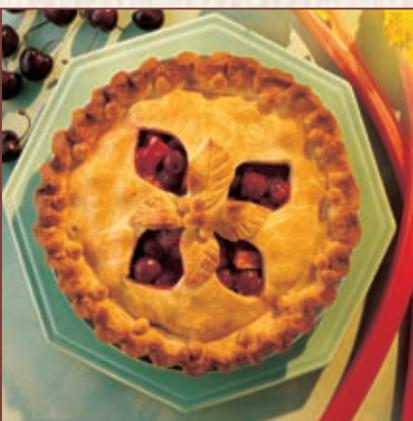
ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано з готових діапозитивів
у ТОВ «Фактор-Друк»
м. Харків, вул. Саратовська, 51

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ООО «Фактор-Друк»
г. Харьков, ул. Саратовская, 51

ISBN 978-966-14-4822-2 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2336-8 (Россия)
ISBN 978-1-78019-005-1 (англ.)

© Anness Publishing Limited, UK, 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

Введение 6

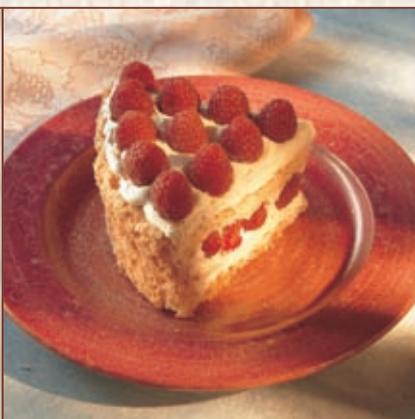
Бисквиты, печенье и пирожные 8

Кексы, булочки и хлеб к чаю 58

Выпечка из дрожжевого теста 98

Пироги и открытые пирожные с фруктами 144

Алфавитный указатель 196





Введение

Нет ничего прекраснее, чем наслаждение от домашней выпечки. Никакой покупной торт или пирожное из магазина не может сравниться с приготовленным собственными руками из свежайших продуктов угощением. Ведь в него вложены все удовольствия, которые доставляет процесс выпечки дома: изысканные и возбуждающие аппетит ароматы из кухни, соблазнительный вид только что вынутого из духовки прекрасного блюда, а также гордость за то, что создали его именно вы.

В этой книге приведены как известные всем, так и редкие рецепты. На ее страницах вы найдете изобилие рецептов выпечки бисквитов, пирожных, булочек, дрожжевого хлеба, пирогов, печенья и кексов. Легкое наглядное изложение и пошаговые иллюстрации помогут вам достичь прекрасных результатов, даже если вы новичок в кулинарии. А искушенным пекарям книга даст возможность пополнить свой ассортимент новыми изысканными блюдами.

Выпечка — точная наука, и она требует порядка. Сначала прочтите рецепт от начала до конца. Перед тем как приступить, выложите все необходимые ингредиенты. Муку перед использованием нужно просеять, а затем отмерить и добавить в нее все другие сухие ингредиенты. Мука, просеянная с достаточной высотой, будет более легкой и воздушной.

Если нужно вмешать один ингредиент в другой, делайте это так, чтобы в смеси было как можно больше воздуха. Используйте большую металлическую ложку, резиновую или пластиковую лопатку. Осторожно окуните глубоко в смесь ложку или лопатку, зачерпните как можно больше смеси и переверните. При каждом таком перевороте немного поворачивайте миску.

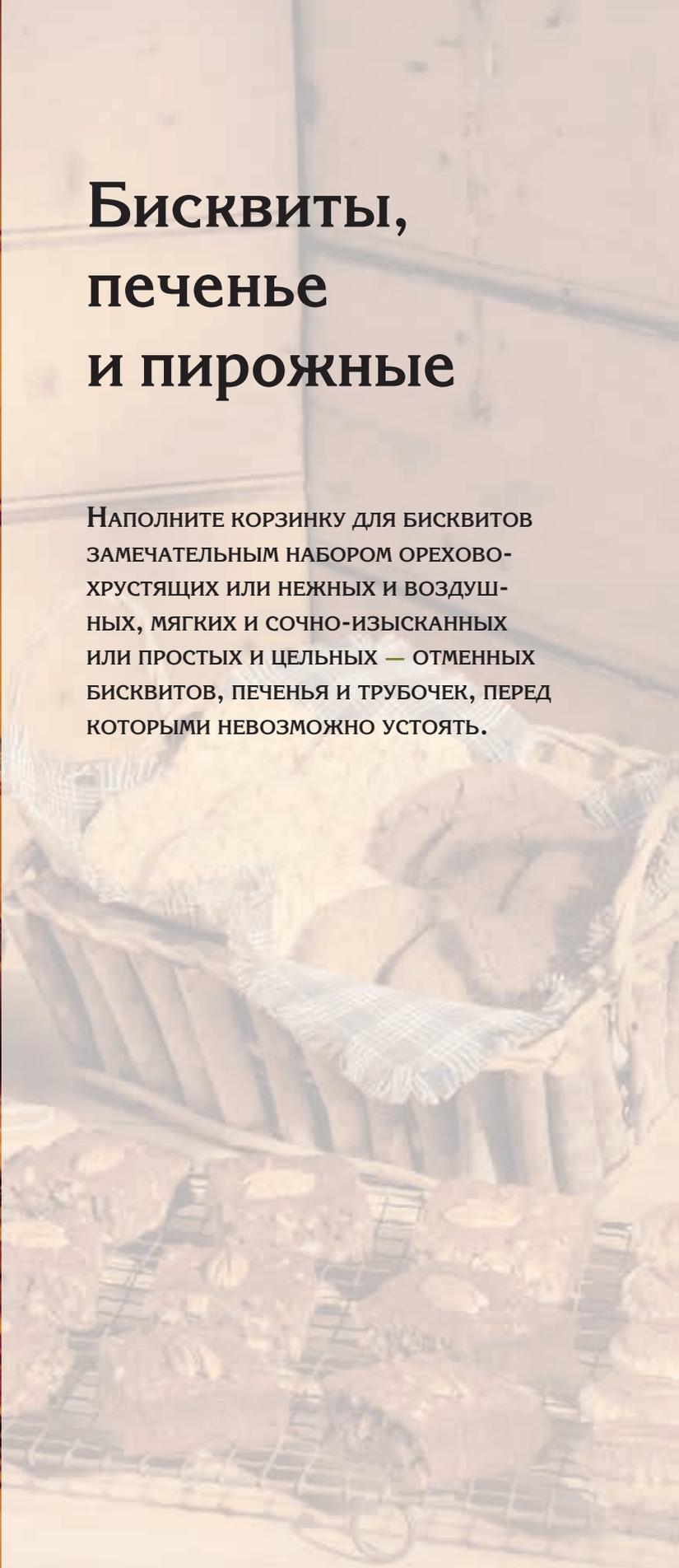
Нет двух одинаковых духовок. Купите надежный термометр и проверьте температуру духовки. Если возможно, выпекайте изделие в центре духовки, где температура более постоянна. Если у вас духовка с вентилятором, следуйте инструкции производителя. Для хорошего результата следует иметь качественную форму для выпечки, которая равномерно распределяет жар.

Ключи к успеху — это практика, терпение и энтузиазм. Рецепты, которые вы найдете ниже, воодушевят вас и побудят просеивать муку, разбивать яйца и смешивать все это, чтобы получить самые разнообразные домашние вкусности. Мы гарантируем, это принесет огромное удовольствие как повару, так и тем, кому повезет разделить с ним угощение.



Бисквиты, печенье и пирожные

Наполните корзинку для бисквитов замечательным набором орехово-хрустящих или нежных и воздушных, мягких и сочно-изысканных или простых и цельных — отменных бисквитов, печенья и трубочек, перед которыми невозможно устоять.



Деревенское печенье

18 штук

115 г / ½ стакана размягченного сливочного масла или маргарина

90 г / ½ стакана коричневого сахара

65 г / ¼ стакана арахисового масла с кусочками арахиса

1 яйцо

50 г / ½ стакана муки

2,5 мл / ½ ч. л. разрыхлителя

2,5 мл / ½ ч. л. молотой корицы

щепотка соли

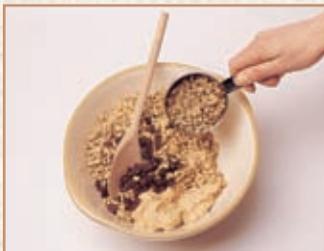
175 г / 1½ стакана мюсли

50 г / ½ стакана изюма

50 г / ½ стакана молотых грецких орехов

1 Разогрейте духовку до 180 °С (режим 4). Смажьте жиром противень.

2 Миксером взбейте масло или маргарин с сахаром, пока смесь не станет воздушной и легкой. Вмешайте арахисовое масло. Вбейте яйцо.



3 ▲ Просейте и всыпьте в арахисовую смесь муку, разрыхлитель, корицу и соль и размешайте до однородности. Вмешайте мюсли, изюм и орехи. Попробуйте смесь на сладость и, если нужно, добавьте сахар, поскольку

ку мюсли бывают с разным его содержанием.



4 ▲ Выложите столовой ложкой круглые лепешки смеси на противень на расстоянии около 2,5 см. Слегка прижмите лепешки ложкой, чтобы они стали плоскими.

5 Выпекайте около 15 мин до легкого подрумянивания. Металлической лопаткой переложите на поднос, остудите. Храните в плотно закрытом контейнере.

Хрустящее овсяное печенье

14 штук

175 г / ¾ стакана размягченного сливочного масла или маргарина

175 г / 1 неполный стакан сахара

1 яичный желток

175 г / 1½ стакана муки

5 мл / 1 ч. л. соды

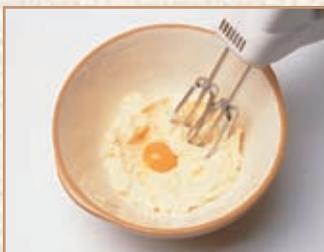
2,5 мл / ½ ч. л. соли

50 г / ½ стакана овсяных хлопьев

50 г / ½ стакана мелких сладких злаковых хлопьев (готовые завтраки)

~ВАРИАНТ~

Можно заменить овсяные хлопья таким же количеством молотых орехов — грецких или пекан — и приготовить по этому же рецепту *Хрустящее ореховое печенье*.



1 ▲ Миксером взбивайте масло или маргарин с сахаром, пока смесь не станет легкой и воздушной. Вбейте желток.

2 Просейте муку, соду и соль и вмешайте в масляную смесь. Добавьте овсяные и злаковые хлопья и размешайте до однородности. Охлаждайте не менее 20 минут. В это время разогрейте духовку до 190 °С (режим 5). Смажьте жиром противень.

3 ▼ Скатайте из смеси шарики. Разложите их на противень и придавите доньшком стакана, посыпанным мукой.



4 Выпекайте 10—12 мин до золотистого цвета. Металлической лопаткой переложите на поднос и остудите. Храните в плотно закрытом контейнере, без доступа воздуха.

Алфавитный указатель

- Абрикосовые** вкусняшки 54
Абрикосы:
орехово-абрикосовый хлеб 83
- Анчоусы:**
киш с помидорами и сыром 192
пирог с луком и анчоусами 193
- Апельсины:**
апельсиновое печенье 15
апельсиновые лепешки с изюмом 92
апельсиновый пирог 168
медово-апельсиновый хлеб к чаю 80
орехово-абрикосовый хлеб 83
открытый пирог с малиной 148
пирожки со смешанной начинкой 172
фруктовый хлеб к чаю 78
хлеб с сухофруктами 87
яблочно-клюквенные кексы 61
яблочно-клюквенный сетчатый пирог 154
- Арахис:**
соленое арахисовое печенье 44
- Арахисовое масло:**
деревенское печенье 10
печенье с арахисовым маслом 42
- Базилик:**
пирог с сыром рикотта и базиликом 194
- Бананы:**
бананово-ореховый хлеб из цельнозерновой муки 86
банановые маффины 72
глазированный пряный банановый хлеб 90
- Безе:**
безе с овсянкой 28
лимонный пирог с безе 166
пирожные с ореховым безе 56
- Бекон:**
маффины из кукурузной муки с беконом 75
киш с беконом и сыром 190
- Белый хлеб** 100
- Бисквитный пирог** 38
- Бисквиты** см. Печенье
- Бренди:**
инжирные пирожные 52
пирог «Бренди Александр» 181
пирожки со смешанной начинкой 172
- ромовая баба** 140
хлеб с изюмом 136
хлеб с орехами пекан и финиками 79
яблочный штрудель 188
- Булки** см. также Хлеб, Хлеб к чаю
- Булочки:**
в сиропе 134
воздушные с зеленью 96
из цельнозерновой муки 116
«Листок клевера» 119
морковные 66
складчатые 118
с изюмом и отрубями 64
с малиной и крошкой 65
с сушеной вишней 66
см. также Маффины
- Ванильные** полумесяцы 20
- Ветчина:**
пенсильванский пирог с ветчиной и яблоками 195
- Вишни:**
булочки с сушеной вишней 66
вишнево-ревеневый пирог 149
вишневый штрудель 189
пирожки со смешанной начинкой 172
- Голубика:**
кексы с голубикой 60
сетчатый пирог с ягодами 147
- Грецкие орехи:**
абрикосовые вкусняшки 54
бананово-ореховый хлеб из цельнозерновой муки 86
булочки в сиропе 134
булочки с малиной и крошкой 65
пирожные с ореховым безе 56
деревенское печенье 10
инжирные пирожные 52
кленовый пирог с орехами 170
косичка с черносливом 138
лимонно-ореховый хлеб к чаю 82
медово-апельсиновый хлеб к чаю 80
мраморные шоколадные пирожные 47
лимонно-ореховый хлеб к чаю 82
орехово-абрикосовый хлеб 83
ореховое печенье 24
ореховые полумесяцы 20
печенье с корицей 16
- печенье с шоколадной крошкой 42
пирожные с изюмом и пряностями 56
пирожные с ореховым безе 56
рогалики со сливочным сыром 19
фруктовый хлеб к чаю 78
хлеб с грецкими орехами 132
хлеб с грецкими орехами и шоколадной крошкой 89
хлеб с черносливом 137
чайный хлеб с цуккини 84
шахматный пирог 176
шоколадно-ореховые кексы 62
шоколадные вкусности 40
шоколадные пирожные с грецкими орехами 50
шоколадные пирожные с изюмом 48
яблочно-клюквенные кексы 61
яблочно-клюквенный сетчатый пирог 154
- Груши:**
пирог с карамелизованными грушами 160
шоколадный грушевый пирог 159
яблочно-грушевый тертый пирог 158
- Датская завитушка** 142
- Дрожжевой хлеб** см. Хлеб
- Зелень:**
воздушные булочки с зеленью 96
пицца 126
плетенка с зеленью 125
- Изюм:**
апельсиновые лепешки с изюмом 92
банановые маффины 72
булочки в сиропе 134
булочки с изюмом и отрубями 64
кулич 141
лепешки из цельнозерновой муки 92
манговый хлеб к чаю 84
овсяные маффины с изюмом 68
орехово-абрикосовый хлеб 83
пирожки со смешанной начинкой 172
пирожные с изюмом и пряностями 56
тыквенные маффины 68
- хлеб с грецкими орехами и шоколадной крошкой 89
хлеб с изюмом 136
шоколадные пирожные с изюмом 48
яблочно-грушевый тертый пирог 158
яблочно-клюквенный сетчатый пирог 154
яблочный хлеб 80
яблочный штрудель 188
- Имбирь:**
имбирное печенье 14
коньячные хрустики 37
миндальные пирожные 55
пряный тыквенный хлеб 131
тыквенный пирог 169
яблочно-клюквенные кексы 61
яблочный пирог 156
- Инжир:**
инжирные пирожные 52
- Итальянская лепешка** с шалфеем 128
- Йогурт:**
булочки с сушеной вишней 66
маффины «Йогурт и мед» 70
- Какао-порошок:**
фруктовые корзинки 162
шоколадно-лимонный пирог 164
шоколадно-ореховые кексы 62
шоколадные пирожные с грецкими орехами 50
шоколадные пирожные с изюмом 48
шоколадный сырный пирог 184
- Кармель:**
пирог с карамелизованными грушами 160
- Картофельный хлеб** 108
- Кексы:**
с голубикой 60
с шоколадной крошкой 62
шоколадно-ореховые 62
яблочно-клюквенные 61
- Киви:**
пирог с киви и сыром рикотта 186
- Киш:**
грибной 190
с беконом и сыром 190
с помидорами и сыром 192
см. также Пирог
- Кленовый сироп:**
кленовый пирог с орехами 170

- маффины с кленовым сиропом и орехами пекан 73
- Клубника:
замороженный клубничный пирог 184
- Клюква:
фруктовый хлеб к чаю 78
яблочно-клюквенный сетчатый пирог 154
яблочно-клюквенные кексы 61
- Кокос:
кокосовое печенье 30
кокосово-сливочный пирог 177
манговый хлеб к чаю 84
овсяно-кокосовое печенье 12
- Коньячные хрустики 37
- Корзинки:
фруктовые корзинки 162
- Корица:
бананово-ореховый хлеб из цельнозерновой муки 86
банановые маффины 72
булочки в сиропе 134
булочки с изюмом и отрубями 64
булочки с малиной и крошкой 65
вишневый штрудель 188
деревенское печенье 10
инжирные пирожные 52
коричные сладости 41
маффины с кленовым сиропом и орехами пекан 73
миндальные пирожные 55
морковные булочки 66
открытый яблочный пирог 155
печенье с корицей 16
пирог «Персиковые листья» 150
пирожки со смешанной начинкой 172
пирожные с изюмом и пряностями 56
пряный тыквенный хлеб 131
сливовый пирог 146
тыквенные маффины 68
тыквенный пирог 169
чайный хлеб с цуккини 84
черничный хлеб к чаю 88
шоколадный сырный пирог 184
яблочно-грушевый тертый пирог 158
яблочно-клюквенные кексы 61
яблочный пирог 156
яблочный хлеб 80
яблочный штрудель 188
- Коричные сладости 41
Косичка 102
Косичка с черносливом 132
- Кофе:
шоколадные «тянучки» 16
пирог «Бархатный мокко» 180
- Крестьянский хлеб 101
Круассаны 122
Кружевные ореховые вафли 34
- Кукуруза:
пряный кукурузный хлеб 76
- Кукурузная мука:
кукурузный хлеб 76
маффины из кукурузной муки с беконом 75
пряный кукурузный хлеб 76
хлеб «Анадама» 110
хлеб из цельнозерновой муки с пахтой 106
хлеб с оливками 130
- Кукурузный хлеб 76
Кулич 141
Кунжут:
хлеб глазированный пряный банановый 93
сладкий хлеб с кунжутом 91
хлеб из цельнозерновой муки с пахтой 106
хлебные палочки 121
хлеб с кунжутом 103
- Курара:
абрикосовые вкусняшки 54
пирожки со смешанной начинкой 172
- Лаймовый пирог 162
- Лепешки:
апельсиновые с изюмом 92
из цельнозерновой муки 92
с пахтой 94
традиционные сладкие 94
- Лимоны:
булочки с изюмом и отрубями 64
булочки с малиной и крошкой 65
лимонно-миндальный пирог 165
лимонно-ореховый хлеб к чаю 82
лимонный пирог 175
лимонный пирог с безе 166
лимонные пирожные 52
маффины «Йогурт и мед» 70
миндальные пирожные 55
пирог «Персиковые листья» 150
пирог с киви и сыром рикотта 186
пирог с орехами пекан 171
пирожки со смешанной начинкой 172
- сетчатый пирог с ягодами 147
сладкий хлеб с кунжутом 91
сливовый пирог 146
хлеб с грецкими орехами и шоколадной крошкой 89
хлеб с сухофруктами 87
шоколадно-лимонный пирог 164
шоколадный грушевый пирог 164
яблочно-грушевый тертый пирог 158
яблочный пирог 156
яблочный штрудель 188
- Мак:
узелки с маком 120
- Малина:
булочки с малиной и крошкой 65
открытый пирог с малиной 148
печенье «Малиновый сэндвич» 36
- Манго:
манговый хлеб к чаю 84
- Маффины:
банановые 72
из кукурузной муки с беконом 75
«Йогурт и мед» 70
овсяные с изюмом 68
с кленовым сиропом и орехами пекан 73
с черносливом 70
сырные 74
тыквенные 68
см. также Булочки
- Мед:
медово-апельсиновый хлеб к чаю 80
маффины «Йогурт и мед» 70
открытый яблочный пирог 155
пирог с киви и сыром рикотта 186
пирожные с орехами пекан 51
ржаной хлеб с орехами пекан 133
хлеб из цельнозерновой муки 104
хлеб с грецкими орехами 132
хлеб с проростками пшеницы 107
- Меренги 28
- Миндаль:
апельсиновый пирог 168
ванильные полумесяцы 20
кружевные ореховые вафли 34
лимонно-миндальный пирог 165
миндальное печенье бискотти 26
миндальные пирожные 55
- миндальные черепички 32
персиковый пирог с миндальным кремом 152
печенье «Малиновый сэндвич» 36
печенье «Флорентини» 33
пирог с киви и сыром рикотта 186
пирожки со смешанной начинкой 172
ромовая баба 140
шоколадное миндальное печенье 30
«Монетки» с сыром чеддер 44
- Морковь:
морковные булочки 66
- Мраморные шоколадные пирожные 47
- На опаре:
ржаной хлеб 115
французские булки 114
хлеб 112
- Овсянка и овес:
безе с овсянкой 28
бисквитный пирог 38
кружевное овсяное печенье 34
овсяно-кокосовое печенье 12
овсяные маффины с изюмом 68
овсяный хлеб 111
хлеб с проростками пшеницы 107
хрустящее овсяное печенье 10
- Оливки:
хлеб с оливками 130
пирог с сыром рикотта и базиликом 194
пирог с луком и анчоусами 193
- Опарная закваска 112
- Орехи:
булочки с малиной и крошкой 65
кружевное овсяное печенье 34
кружевные ореховые вафли 34
орехово-шоколадные пирожные 48
соленое арахисовое печенье 44
см. также Миндаль, Лесные орехи, Орехи пекан, Грецкие орехи
- Орехи пекан:
булочки в сиропе 134
датская завитушка 142
маффины с кленовым сиропом и орехами пекан 73
кружевное овсяное печенье 34
орехово-шоколадные пирожные 48
пекановые корзиночки 23

- пекановые шарики 22
пирог с орехами пе-
кан 171
пирожные с орехами пе-
кан 51
пряный тыквенный
хлеб 131
ржаной хлеб с орехами
пекан 133
хлеб с орехами пекан
и финиками 79
яблочный хлеб 80
яблочный штрудель 188
Ореховые полумесяцы 20
Патока:
пирог «Лакомка» 174
пирожные с изюмом
и пряностями 56
ржаной хлеб на опа-
ре 115
тыквенные маффины 68
хлеб «Анадама» 110
Пахта:
апельсиновые лепешки
с изюмом 92
булочки с отрубями и из-
юмом 64
ирландский содовый
хлеб 108
лепешки с пахтой 94
лепешки из цельнозерно-
вой муки 92
маффины с кленовым си-
ропом и орехами пе-
кан 73
овсяные маффины с изю-
мом 68
ржаной хлеб 104
хлеб из цельнозерновой
муки 104
хлеб из цельнозерновой
муки с пахтой 106
хлеб с черносливом 137
Пекановые корзиночки 23
Пекановые шарики 22
Пенсильванский пирог
с ветчиной
и яблоками 195
Перец чили:
пряный кукурузный
хлеб 76
Персики:
персиковый пирог с мин-
дальным кремом 152
пирог «Персиковые ли-
стья» 150
Песочный коржик 38
Печенье:
апельсиновое 15
безе с овсянкой 28
ванильные полумеся-
цы 20
«Дамские пальчики» 24
деревенское 10
имбирное 14
кокосовое 30
коньячные хрустики 37
коричные сладости 41
кружевное овсяное 34
«Малиновый сэндвич» 36
миндальное печенье би-
скотти 26
миндальные черепич-
ки 32
«Монетки» с сыром чед-
дер 44
овсяно-кокосовое 12
ореховое 24
ореховые полумесяцы 20
пекановые шарики 22
рождественское 27
с арахисовым маслом 42
с корицей 16
соленое арахисовое 44
с шоколадной крош-
кой 42
хрустящее овсяное 10
хрустящие коржики 12
«Флорентины» 33
шоколадное миндаль-
ное 30
шоколадные вкусно-
сти 40
шоколадные крендель-
ки 18
шоколадные «тянуч-
ки» 16
Пирог:
апельсиновый 168
бисквитный 38
«Бархатный мокко» 180
«Белое на черном» 178
«Бренди Александр» 181
вишнево-ревеневый 149
замороженный клубнич-
ный 184
кленовый пирог с грец-
кими орехами 170
кокосово-сливочный 177
«Лакомка» 174
лаймовый 162
лимонно-миндаль-
ный 165
лимонный 175
лимонный с безе 166
открытый яблочный 155
пенсильванский с ветчи-
ной и яблоками 195
«Персиковые листья» 150
персиковый с миндаль-
ным кремом 152
сетчатый с ягодами 147
с карамелизованными
грушами 160
с киви и сыром рикот-
та 186
сливовый 146
с луком и анчоусами 193
с малиной 148
с орехами пекан 171
с сыром рикотта и бази-
ликом 194
с цукатами 182
тыквенный 169
шахматный 176
шоколадно-лимон-
ный 164
шоколадный воздуш-
ный 183
шоколадный груше-
вый 159
шоколадный сыр-
ный 184
яблочно-грушевый тер-
тый 158
яблочно-клюквенный
сетчатый 154
яблочный 156
см. также Киш, Штру-
дель
Пирожки со смешанной
начинкой 172
Пирожные:
абрикосовые вкусяш-
ки 54
инжирные 52
лимонные 52
миндальные 55
мраморные шоколад-
ные 47
орехово-шоколадные 48
с изюмом и пряности-
ми 56
с ореховым безе 56
с орехами пекан 51
с шоколадной крош-
кой 46
шоколадные с грецкими
орехами 50
шоколадные с изю-
мом 48
Пицца 126
Плетенка с зеленью 125
Поленга:
кукурузный хлеб 76
Помидоры:
киш с помидорами сы-
ром 192
пирог с луком и анчоуса-
ми 193
Пряности:
глазированный пряный
банановый хлеб 90
пирог «Лакомка» 174
пирожки со смешанной
начинкой 172
пирожные с изюмом
и пряностями 56
пряный тыквенный
хлеб 131
тыквенный пирог 169
Ржаная мука:
ржаной хлеб 104
ржаной хлеб на опа-
ре 115
ржаной хлеб с орехами
пекан 133
рогалики со сливочным
сыром 19
Рождественское печенье 27
ромовая баба 140
Сливочный сыр:
замороженный клубнич-
ный пирог 184
мраморные шоколадные
пирожные 47
пекановые корзиноч-
ки 23
пирог «Лакомка» 174
пирожки со смешанной
начинкой 172
рогалики со сливочным
сыром 19
шоколадный сырный пи-
рог 184
см. также Сыр, творог,
Сыр рикотта
Сливы:
сливовый пирог 146
Сметана:
замороженный клубнич-
ный пирог 184
глазированный пряный
банановый хлеб 90
Сухофрукты:
хлеб с сухофруктами 87
см. также вишни, изюм
Сыр:
грибной киш 190
киш с беконом и сы-
ром 190
киш с помидорами и сы-
ром 192
«Монетки» с сыром чед-
дер 44
пицца 126
сырные маффины 74
сырные поповеры 96
сырный хлеб 127
см. также Творог, Сли-
вочный сыр, Сыр ри-
котта
Сырные поповеры 96
Сыр рикотта:
пирог с киви и сыром ри-
котта 186
пирог с сыром рикотта
и базиликом 194
см. также Сыр, Творог,
Сливочный сыр
Сырные пироги:
шоколадный сырный пи-
рог 184
Творог:
укропный хлеб 124
см. также Сыр, Сливоч-
ный сыр, Сыр
рикотта
Тыква:
тыквенные маффины 68
тыквенный пирог 169
пряный тыквенный
хлеб 131
Узелки с маком 120
Укропный хлеб 124
Финики:
шахматный пирог 176
хлеб с орехами пекан
и финиками 79
Французские булки на
опаре 114
Французский хлеб 116
Фруктовые корзинки 162
Хлеб:
«Анадама» 110
белый 100
булочки из цельнозерно-
вой муки 116
булочки «Листок клеве-
ра» 119
датская завитушка 142
дрожжевой хлеб с цуки-
ни 128
из цельнозерновой му-
ки 104
из цельнозерновой муки
с пахтой 106

- ирландский содовый 108
итальянская лепешка с шалфеем 128
картофельный хлеб 108
косичка 102
кулич 141
крестьянский 101
круассаны 122
на опаре 112
овсяный 111
плетенка с зеленью 125
пряный тыквенный 131
ржаной 104
ржаной хлеб на опаре 115
ржаной хлеб с орехами пекан 133
ромовая баба 140
с грецкими орехами 132
с изюмом 136
складчатые булочки 118
с кунжутом 103
с оливками 130
с черносливом 137
сырный 127
узелки с маком 120
укропный 124
французский 116
французские булочки на опаре 114
фруктовый хлеб к чаю 78
хлебные палочки 121
хлеб с проростками пшеницы 107
см. также Хлеб к чаю
Хлеб к чаю:
бананово-ореховый хлеб из цельнозерновой муки 86
глазированный пряный банановый 90
косичка с черносливом 138
кукурузный 76
лимонно-ореховый 82
манговый 84
медово-апельсиновый 80
орехово-абрикосовый 83
с грецкими орехами и шоколадной крошкой 89
пряный кукурузный 76
сладкий хлеб с кунжутом 91
с сухофруктами 87
с орехами пекан и финиками 79
чайный хлеб с цуккини 84
черничный 88
фруктовый 78
яблочный 80
Хрустящее овсяное печенье 10
Хрустящие коржики 12
Цельнозерновая мука:
бананово-ореховый хлеб из цельнозерновой муки 86
булочки из цельнозерновой муки 116
булочки с изюмом и отрубями 64
ирландский содовый хлеб 108
кленовый пирог с орехами 170
крестьянский хлеб 101
лепешки из цельнозерновой муки 92
плетенка с зеленью 125
ржаной хлеб на опаре 115
хлеб из цельнозерновой муки 104
хлеб из цельнозерновой муки с пахтой 106
хлеб с грецкими орехами 132
хлеб с кунжутом 103
хлеб с оливками 130
хлеб с проростками пшеницы 107
хлеб с черносливом 137
Цуккини:
дрожжевой хлеб с цуккини 128
чайный хлеб с цуккини 84
Черника:
сетчатый пирог с ягодами 147
черничный хлеб к чаю 88
фруктовый хлеб к чаю 78
Чернослив:
косичка с черносливом 138
маффины с черносливом 70
хлеб с черносливом 137
Шалфей:
итальянская лепешка с шалфеем 128
Шарики:
пекановые 22
Шоколад:
пирог «Белое на черном» 178
пирог «Бренди Александр» 181
пирог с цукатами 182
печенье «Флорентины» 33
мраморные шоколадные пирожные 47
орехово-шоколадные пирожные 48
пирог «Бархатный мокко» 180
шоколадное миндальное печенье 30
шоколадно-лимонный пирог 164
шоколадные вкусовые 40
шоколадный воздушный пирог 183
шоколадный грушевый пирог 159
Шоколадная крошка:
кексы с шоколадной крошкой 62
хлеб с грецкими орехами и шоколадной крошкой 89
печенье с шоколадной крошкой 42
пирожные с шоколадной крошкой 46
хлеб с грецкими орехами и шоколадной крошкой 89
хрустящие коржики 12
шоколадно-лимонный пирог 164
шоколадные пирожные с грецкими орехами 50
шоколадные пирожные с изюмом 48
шоколадный воздушный пирог 183
шоколадно-грушевый пирог 159
шоколадный сырный пирог 184
шоколадные вкусовые 40
шоколадные крендельки 18
шоколадные «тянучки» 16
Штрудели:
вишневый 189
яблочный 188
Яблоки:
открытый яблочный пирог 155
пенсильванский пирог с ветчиной и яблоками 195
пирожки со смешанной начинкой 172
яблочно-грушевый тертый пирог 158
яблочно-клюквенные кексы 61
яблочно-клюквенный сетчатый пирог 154
яблочный пирог 156
яблочный хлеб 80
яблочный штрудель 188
Ягоды:
сетчатый пирог с ягодами 147

~ПРИМЕЧАНИЯ~

Количество продуктов во всех рецептах приведено в метрической системе измерения, а там, где это возможно, — в стандартных ложках и стаканах: 1 ч. л. = 5 мл, 1 ст. л. = 15 мл, 1 стакан = 250 мл.

Температура нагрева электрической духовки такая же, как и обычной газовой духовки.

Если не указан номер, яйца используются средние.

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
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
www.trade.bookclub.ua

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ «Кредо»»

83096, г. Донецк, ул. Кулибышева, 131-Г
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
e-mail: booksmt@rambler.ru

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю.Д.

69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18
тел. +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

Одесское

подразделение

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

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

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 22-25-25
e-mail: order@lc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Чудові кулінарні ідеї цієї книги допоможуть вам навчитися мистецтва домашньої випічки. Кожний рецепт супроводжується списком інгредієнтів, покроковою інструкцією з приготування, яскравими ілюстраціями. Дивуйте родину й гостей своїми кулінарними шедеврами!

**Хрустящий хлеб и круассаны, воздушные пироги и бу-
Х95 лочки / пер. с англ. Ю. Пономаренко. — Харьков : Книжный
Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный
клуб «Клуб семейного досуга»», 2013. — 200 с. : цв. ил.**

ISBN 978-966-14-4822-2 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2336-8 (Россия)

ISBN 978-1-78019-005-1 (англ.)

Восхитительные кулинарные идеи этой книги помогут вам научиться искусству домашней выпечки. Каждый рецепт сопровождается списком ингредиентов, пошаговой инструкцией по приготовлению, яркими иллюстрациями. Удивляйте семью и гостей своими кулинарными шедеврами!

**УДК 641/642
ББК 36.991**