



Відчуйте Львів на смак!

Пляцки – традиційна галицька випічка із вдалим поєднанням коржів, начинок і кремів. Це не торти і не пироги, особливість пляцків – у простоті та неперевершеному смаку. Їх можна випікати щодня і на свята. Різноманіття рецептів та колоритність назв у цій книзі здивує навіть найбільш вибагливих господинь: «Ранкова роса», «Три бажання», «Шоколадний глінтвейн», «Литий Спартак», «Світлячок», «Шоколадна хатинка», «Феєрверк», «Халвовий поцілунок», «Катрусині цюмки», «Лис Микита»... Безліч варіантів коржів, цікаві та незвичні креми та начинки, прості й швидкі пляцки на щодень, а також особливі – для родинних свят. Традиційні пляцки, облюбовані кількома поколіннями шанувальників солодкого, і нові, осучаснені рецепти галицьких смаколиків принесуть радість кожній родині. Наповніть вашу домівку затишним запахом львівської випічки!

www.bookclub.ua
ISBN 978-617-12-2665-4



Леся Кравецька

Львівські пляцки і торти. Прості і не дуже



Леся Кравецька

*Львівські
пляцки і торти*



Прості і не дуже

Леся Кравецька

*Львівські
пляцки і торти*



Прості і не дуже

УДК 641.5
ББК 36.991
К78



Жодну з частин цього видання
не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі
без письмового дозволу видавництва

Дизайнер обкладинки *Олександр Шукалович*

Видання для організації дозвілля

КРАВЕЦЬКА Леся

Львівські плячки і торти. Прості і не дуже

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *Н. О. Міщенко*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 05.04.2017.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «NewLetterGothic». Ум. друк. арк. 7.74
Наклад 5000 пр. Зам. № .

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

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

ISBN 978-617-12-2665-4

© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», видання українською мовою, 2017
© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», художнє оформлення, 2017

Віг автора

Плячки – надзвичайно цікавий, красивий та смачний вид випічки. Не торт і не пироги, плячки – це вдале поєднання різноманітних коржів, начинок і кремів. Вінець кондитерської майстерності – плячки з красивим яскравим зрізом. Простіші чи складніші в приготуванні, плячки підходять і для повсякденного вживання (швидка випічка), і для святкового столу (з багатьма коржами й прошарками). Усі вони користуються великою популярністю як у молодих, так і в досвідчених господинь.

Випікають плячки здебільшого у квадратних або прямокутних формах, щоб перед подачею їх можна було легко накраяти на однакові прямокутні, квадратні чи ромбовидні шматочки. Можна пекти і в круглих формах, хоча цей спосіб менш популярний. З тієї ж причини плячки зверху не прикрашають мастикою, кремовими завитками, трояндочками чи шоколадними візерунками. Зазвичай готову випічку поливають шоколадною глазур'ю, посипають бісквітною крихтою, кокосовою стружкою чи натертим шоколадом. Ніхто з господинь не виносить до святкового столу цілого плячка: невеличкі шматочки кількох видів випічки (переважно 3–4) уже накраяними викладають на кухні

в кльош (широку плоску вазу для фруктів і солодоців на високій ніжці) і в такому вигляді презентують гостям.

Особливою популярністю плячки користуються у господинь Західної України. Перед святом, важливою сімейною подією чи коли просто сильно захочеться, жінка виймає з шухляди товстий зшиток переписів, що дістався їй від мами чи бабусі, і вибирає саме той улюблений плячок, який приготує сьогодні.

Кожна завзята господиня фантазує, відшукуючи найкращі поєднання смаків, тому щораз частіше виникають нові й цікаві плячки. У цій книзі представлені як традиційні рецепти, за якими господині готують уже десятиліттями, так і нові, створені зовсім недавно. Маю щастя представити вам і власні авторські плячки, давно вподобані багатьма жінками. Турботливій господині вже не один рік радують ними своїх рідних і близьких. Це такі плячки, як: «Ранкова роса», «Три бажання», «Дві долі», «Шоколадний глінтвейн», «Шоколадна хатинка». Також читачі знайдуть декілька найновіших ексклюзивних рецептів: «Світлячок», «Феєрверк», «Халвовий поцілунок», «Катрусині цюмки», «Лис Микита».



◆ Пляцок ◆
«Рижик»



ПРОДУКТИ

КОРЖІ

100 г вершкового масла

3 склянки пшеничного борошна

2 ч. л. соди

3 ст. л. рідкого меду

1 склянка цукру

2 яйця

КРЕМ

400 г вершкового масла

400 г сметани

350 г невареного згущеного молока

ПРИГОТУВАННЯ

КОРЖІ

У достатньо об'ємну посудину вбити 2 яйця і всипати півсклянки цукру. Збивати масу до утворення пишної ніжної пінки (5–6 хвилин).

У банячку з товстим дном змішати вершкове масло та півсклянки цукру. Нагрівати суміш на невеликому вогні до тих пір, поки весь цукор не розчиниться. Влити мед, перемішати, довести до кипіння і всипати соду. Знову швидко перемішати. Маса має сильно запінитись і збільшитися в об'ємі.

У цей момент зняти банячок з вогню й дати масі трохи вистигнути (5–7 хвилин). Далі тоненькою цівкою влити яєчно-цукрову суміш і повернути банячок назад на слабкий вогонь). Поступово вмішати склянку борошна, дуже ретельно розтираючи всі грудочки. У той самий спосіб вмішати й другу склянку. Зняти банячок із вогню. Дати масі трішки вистигнути, а потім вмішати в неї решту борошна. Можливо, вам не знадобиться підмішувати в тісто всю третю склянку, оскільки його консистенція залежить від величини використаних яєць та щільності борошна. Тісто має стати м'яким і ніжним, дуже податливим у роботі.

Розділити тісто на 10 однакових частин.

Із кожної з них розкочати дуже тоненькі коржі діаметром 19–20 см, надавши їм форми прямокутника чи квадрата. Випікати коржі слід по одному в попередньо розігрітій до 180 °С духовці до золотистого кольору. Готові коржі знімати з дека ще теплими, попередньо пройшовшись гострим тонким ножом між випічкою і формою.

КРЕМ

Масло кімнатної температури збити до утворення пишної маси. Далі порціями (по 1–2 ст. л.), постійно збиваючи, додати згущене молоко. Насамкінець підмішати сметану (на найменших обертах міксеру, а краще – вручну).

СКЛАДАЄМО ПЛЯЦОК

Вистуджені коржі перемастити кремом. Ним же змастити боки й верх пляцка. Щедро посипати крихтами із залишків коржів. Залишити на 1 годину при кімнатній температурі, а потім переставити в холодильник на 12 годин. Цього часу достатньо, щоб коржі пропиталися кремом.



◆ Пляцок ◆
«Варшавський
яблучник»



ПРОДУКТИ

КОРЖІ

3 яєчних білки
7 яєчних жовтків
200 г вершкового масла
1,5 ч. л. розпушувача
1 ст. л. води
1 ст. л. какао-порошку

1,5 склянки борошна
1 склянка цукру

КОКОСОВИЙ ПРОШАРОК

4 яєчних білки
0,5 склянки цукру
150 г білої кокосової стружки

КРИМ ТОГО

1,5 кг кисло-солодких яблук
4 ст. л. цукру

ПРИГОТУВАННЯ

Спочатку приготуємо тісто. Для цього масло кімнатної температури збити до пухкої консистенції. Постійно збиваючи, в масу всипати цукор, за ним – по одному яйця. Борошно змішати з розпушувачем і за допомогою кулінарної лопатки вмішати в масляну масу. Білки збити до стійкої піни і вручну вмішати в тісто. Розділити його на дві рівні частини. До першої додати какао-порошок і 1 ст. л. води.

Роз'ємну форму (22 × 22 см) з високими бортиками вистелити пергаментом. Розмастити шоколадне тісто за допомогою ложки, кулінарної лопатки чи шпателя.

Збити 4 білки до стійкої піни. Постійно збиваючи, всипати цукор. Насамкінець підмішати кокосову стружку. Цю масу викласти на шоколадне тісто.

Яблука обібрати, видалити серцевину. Натерти на крупній тертці. Руками відтиснути сік. Яблучну масу змішати з цукром і розмістити на кокосовий шар. Зверху викласти другу частину тіста так, щоб уся поверхня яблук була рівномірно вкрита тістом.

Духовку попередньо розігріти до 180 °С. Після 20 хвилин випікання прикрити форму фольгою (щоб пляцок не надто рум'янився). По готовності залишити випічку у вимкнутій духовці на 15 хвилин, а потім перекласти на стіл і дати вистигнути протягом 2–3 годин. Перед подачею нарізати пляцок на невеличкі шматочки.



◆ Писочный ◆
пьячок з черносливом



ПРОДУКТИ

КОРЖІ

200 г вершкового масла
2 склянки борошна
1 ч. л. розпушувача
2 яйця
3 ст. л. рідкого меду
1 склянка цукру
1 склянка волоських горіхів

КРЕМ

20 мл коньяку
100 г цукрової пудри
350 г вершкового масла
100 г чорного шоколаду
з лісовими горіхами
150 г в'яленого
чорносливу

ПРОСОЧУВАННЯ

150 мл міцно завареної кави
1 ст. л. коньяку
1 ст. л. цукру

ПРИГОТУВАННЯ

КОРЖІ

Масло кімнатної температури збити з медом, яйцями та цукром до утворення пухкої маси.

Горіхи натерти на середній тертці. За допомогою кулінарної лопатки вмшати в масляну суміш горіхи і борошно з розпушувачем. Швидко замісити м'яке тісто. Розділити на три рівні частини, загорнути кожен в харчову плівку та поставити в холодильник на 3 години.

Далі кожен частину розкачати в тонкі пласти (22×22 см) чи в кола діаметром 22 см. Випікати в попередньо розігрітій до 180 °С духовці до золотистого кольору.

КРЕМ

В'ялений чорнослив залити окропом на 10 хвилин. Воду злити, чорнослив обсушити паперовими рушничками, а потім накраяти на невеликі шматочки.

Шоколад потерти на тертці до найдрібнішої крихти. Помістити на водяну баню

шоколад, коньяк і 3 ст. л. вершкового масла. Помішувати суміш, аж поки шоколад не розтане. Зняти з водяної бані й вистудити.

Масло кімнатної температури збити до пухкої маси. Перемішуючи, порціями всипати цукрову пудру. За допомогою кулінарної лопатки змішати з шоколадною сумішшю та чорносливом.

ПРОСОЧУВАННЯ

Міцно заварену каву змішати з цукром і коньяком (до повного розчинення цукру).

СКЛАДАЄМО ПЛЯЦОК

Вистиглі коржі просочити коньячно-кавовим сиропом і змастити кремом. Скласти один на другий. Верх і боки пляцка змастити кремом. Можна зверху притрусити какао-порошком, а боки оздобити кокосовою стружкою. Перед подачею до столу пляцку слід настоятися на холоді як мінімум 12 годин (краще – добу).



Зміст

ВІД АВТОРА	3	ПЛЯЦОК «ХАЛВОВИЙ ПОЦІЛУНОК»	50
ПЛЯЦОК «РИЖИК»	4	ЯБЛУЧНИЙ ПЛЯЦОК З ПУДИНГОВОЮ ПІНКОЮ	52
ПЛЯЦОК «ВАРШАВСЬКИЙ ЯБЛУЧНИК»	6	ПЛЯЦОК «СТЕФАНКА»	54
ПІСОЧНИЙ ПЛЯЦОК З ЧОРНОСЛИВОМ	8	КАРПАТКА	56
ПОВІТРЯНИЙ СНІКЕРС	10	ПЛЯЦОК КОРОЛІВСЬКИЙ «ТРИ НАЧИНКИ»	58
ТОРТ «ЛИС МИКИТА»	12	ПЛЯЦОК ІЗ ПУДИНГОМ І ГОРІХОВОЮ КОРОНОЮ	60
ТОРТ «РІЗДВЯНА НІЧ»	14	ПЛЯЦОК «АКАЦІЯ»	62
ПЛЯЦОК «ЖАР-ПТИЦЯ»	16	ТОРТ «ПІДСНІЖНИК»	64
ПЛЯЦОК «АРАХІСОВА КОРІВКА»	18	ПЛЯЦОК «НІЖНИЙ МЕДОВИК»	66
ПЛЯЦОК «ДУЕТ»	20	АНДРУТИ З НАЧИНКОЮ ІЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ	68
ПЛЯЦОК «НАСОЛОДА»	22	ПІШИНГЕР	70
ПЛЯЦОК «МАЛИНОВИЙ ДЗВІН»	24	ПЛЯЦОК «РОЖЕВА ХМАРИНКА»	72
ПЛЯЦОК «РАНКОВА РОСА»	26	ТОРТ «БАНАН У ШОКОЛАДІ»	74
ПЛЯЦОК «ЧОРНОСЛИВ У ШОКОЛАДІ»	28	ПЛЯЦОК «ВИШИВАНКА»	76
ПЛЯЦОК «ГОРІХОВЕЦЬ»	30	МАКОВИЙ ПЛЯЦОК БЕЗ БОРОШНА	78
ПЛЯЦОК «ПЛІСНЯК»	32	ПЛЯЦОК «СВІТЛЯЧОК»	80
ПЛЯЦОК «ФАЛЬШИВИЙ СИРНИК»	34	ПЛЯЦОК «ШОКОЛАДНА ХАТИНКА»	82
ПЛЯЦОК «ФЕЄРВЕРК»	36	ПЛЯЦОК «ШОКОЛАДНИЙ ГЛІНТВЕЙН»	84
СМЕТАННИК ІЗ ВИШНЯМИ	38	ПЛЯЦОК «СЕЗАМОВЕЦЬ»	86
ПЛЯЦОК «ПЕЛЕХАТИЙ»	40	ПЛЯЦОК «НЕБЕСНІ ЛАСОЩІ»	88
ПЛЯЦОК «КАТРУСИНІ ЦЬОМКИ»	42	ПЛЯЦОК «ТРИ БАЖАННЯ»	90
ПЛЯЦОК «ЯБЛУКА В ПУДИНГУ»	44	ПЛЯЦОК «ДВІ ДОЛІ»	92
ПЛЯЦОК «ЛИТИЙ СПАРТАК»	46		
ПЛЯЦОК «ЦИТРИНОВИЙ»	48		

1. Бахмут (Артемівськ), вул. Незалежності, 69 (ТЦ «Азов-Плаза», 2-й поверх), (0627) 44-90-99
2. Біла Церква, вул. Ярослава Мудрого, 5/13 (колишній універмаг «Дружба», 1-й поверх), (0456) 39-04-68
3. Білгород-Дністровський, вул. Московська, 16-А (ТЦ «Рута-Плаза», 2-й поверх), (04849) 6-07-26
4. Бердянськ, просп. Азовський, 35-А (ТЦ «DEL MAR», 1-й поверх), (06153) 3-48-40
5. Бориспіль, вул. Київський шлях, 10-В (ринок «Зоряний», місце 103), (06153) 3-48-40
6. Вінниця, вул. Папаніна, 1-А (ТЦ «Квартал», 2-й поверх), (0432) 50-88-06
7. Вознесенськ, вул. Синякова, 5-А, (05134) 3-20-19
8. Дніпродзержинськ, просп. Леніна, 57-А (ТЦ «Фуршет», 1-й поверх), (0569) 53-42-26
9. Дніпропетровськ, просп. Дмитра Яворницького, 105 (ТЦ «Сільпо», 2-й поверх), (056) 770-00-55
10. Дніпропетровськ, вул. Калинова, 9-А (ТЦ «Miriada», 1-й поверх), (056) 760-33-30
11. Житомир, вул. Київська, 87 (ТЦ «Вopak», 2-й поверх), (0412) 41-24-85
12. Запоріжжя, просп. Соборний, 58, (061) 787-63-86
13. Запоріжжя, просп. Металургів, 2-Ж (ТЦ «Рекордний», 0-й поверх), (061) 236-86-54
14. Івано-Франківськ, пл. Ринок, 1 (ТЦ «Галерея Н», 0-й поверх), (0342) 72-58-32
15. Ізмаїл, вул. Пушкіна, 47 (ТЦ «Електрон», 2-й поверх), (04841) 6-22-12
16. Ізюм, пл. Джона Ленона, 7, (05743) 3-14-72
17. Кам'янець-Подільський, вул. Данила Галицького, 11/3 (ТД «Максимум», 2-й поверх), (03849) 6-48-11
18. Київ, вул. Велика Васильківська, 72 (ТЦ «Олімпійський», 3-й поверх), (044) 590-25-76
19. Київ, вул. Райдужна, 15 (ТЦ «Фуршет», 0-й поверх), (044) 540-23-65
20. Київ, вул. Маршала Малиновського, 12-А (ТЦ «Метрополис», 3-й поверх), (044) 500-62-73
21. Київ, вул. Лукашевича, 15-А (ТЦ «Європорт», 2-й поверх), (044) 461-94-82
22. Київ, вул. Драгоманова, 29 (ТЦ «Центрум», 1-й поверх), (044) 502-18-96
23. Київ, вул. Попудренка, 90/2 (ТЦ «Маяк», 3-й поверх), (044) 361-91-46
24. Кіровоград, пр-в. Центральний, 3/1 (ТЦ «Плаза», 1-й поверх), (0522) 35-20-55
25. Ковель, бульв. Лесі Українки, 18 (ТД «Бульвар», 2-й поверх), (03352)-5-21-40
26. Контотоп, вул. Контотопських дивізій, 24-А (ТЦ «Маяк», 2-й поверх), (05447) 6-36-77
27. Краматорськ, вул. Палацова, 23 (ТЦ «Прогрес», 2-й поверх), (0626) 48-97-87
28. Красноармійськ, вул. Свердлова, 148, (06239) 2-00-48
29. Кременчук, вул. Соборна, 15/42 (ТЦ «Мега», 2-й поверх), (0536) 72-97-65
30. Кривий Ріг, просп. Гагаріна, 4 (ТЦ «Плаза-2», 2-й поверх), (056) 409-81-09
31. Кривий Ріг, вул. Ватутіна, 39-А, (056) 409-60-75
32. Лисичанськ, просп. Перемоги, 117 (ТЦ «Лимон», 2-й поверх), (067) 570-61-62
33. Лубни, пл. Ярмакова, 30-А (ТЦ АТБ), (05361) 7-17-10
34. Луцьк, вул. Лесі Українки, 53 (ТЦ «Галерея Центр», цокольний поверх), (0332) 78-35-08
35. Львів, вул. Братів Рогатинців, 15, (032) 235-50-12
36. Львів, вул. Городоцька, 179 (ТЦ «Скриня», 2-й поверх), (032) 298-88-07
37. Маріуполь, просп. Металургів, 64 (ТЦ «Слизавета», 1-й поверх), (0629) 41-27-71
38. Мелітополь, просп. Богдана Хмельницького, 24 (ТЦ «Пасаж», 2-й поверх), (0619) 44-83-49
39. Миргород, вул. Гоголя, 147 (ТЦ «Мир», 1-й поверх), (05355) 5-06-08
40. Мукачеве, вул. Федорова, 6 (ТЦ ЦУМ)
41. Ніжин, вул. Шевченко, 11-А (ТЦ «Гермес», 2-й поверх), (04631) 90-10-2
42. Николаїв, вул. Потьомкінська, 63/2, (0512) 47-58-43
43. Нікополь, просп. Трубників, 14 (ТЦ ЦУМ, 1-й поверх), (05662) 2-50-03
44. Нова Каховка, вул. Паризької комуні, 13 (ТЦ «Центральний», колишній «Дитячий світ», 2-й поверх), (05549) 7-96-51
45. Новомосковськ, вул. Радянська, 34 (ТЦ «Сіті-Центр», 2-й поверх), (0569) 69-65-79
46. Одеса, вул. Велика Арнаутська, 61, (048) 786-05-88
47. Одеса, вул. Краснова, 17 (орієнтир — пл. Толбухіна), (048) 780-19-84
48. Одеса, просп. Добровольського, 99, (048) 755-04-40
49. Олександрія, просп. Леніна, 77 (ТЦ «Гранд-Плаза», 2-й поверх), (05235) 7-15-50
50. Павлоград, вул. Центральна, 84-А, (057) 752-65-92
51. Первомайськ, вул. Революції, 34, (05161) 7-53-99
52. Полтава, вул. Жовтнева, 50, (0532) 60-60-40
53. Прилуки, вул. Київська, 138 (ТЦ «Фуршет», 2-й поверх), (04637) 3-29-00
54. Рівне, вул. Київська, 67-А (ТЦ «Арена», 2-й поверх), (0362) 64-26-37
55. Селідове, вул. Карла Маркса, 10 (Будинок побуту, 2-й поверх), (06237) 7-00-34
56. Слов'янськ, пл. Соборна, 3 (ТЦ «Фокстрот», 2-й поверх), (0626) 62-11-02
57. Суми, вул. Соборна, 42, (0542) 77-17-12
58. Тернопіль, вул. Перля, 3 (ТЦ «Novus», 2-й поверх), (0352) 43-12-76
59. Ужгород, вул. Минайська, 16-Г (ТЦ «Колізей», 2-й поверх), (0312) 67-22-29
60. Умань, вул. Шевченка, 23-А (ТЦ «Сті») (047) 444-000-6
61. Фастов, вул. Івана Мазепи, 6 (ТЦ «Фуршет», 2-й поверх), (04565) 6-05-11
62. Харків, просп. Маршала Жукова, 3-А, (057) 392-03-43
63. Харків, просп. Гагаріна, 20-А (ТЦ «На Гагаріна», 2-й поверх), (057) 703-44-58
64. Харків, вул. Академіка Павлова, 144-Б (ТЦ «Космос», 3-й поверх), (057) 720-12-29
65. Харків, вул. Полтавський шлях, 144 (ТБЦ «Компас», 2-й поверх), (057) 720-10-33
66. Херсон, просп. Ушакова, 35-А (ТЦ «Адмірал», 2-й поверх), (0552) 46-00-66
67. Хмельницький, вул. Свободи, 73 (ТЦ «Фуршет», 3-й поверх), (0382) 72-66-51
68. Черкаси, вул. О. Дашкевича, 26 (ТЦ «Сільпо», 3-й поверх), (0472) 54-04-47
69. Чернігів, просп. Перемоги, 103, (0462) 65-32-31
70. Чернівці, вул. Головна, 10, (0372) 58-72-44
71. Шостка, вул. Карла Маркса, 24 (у відділенні Приватбанку), (05449) 7-37-46

Замовляйте книжки будь-яким зручним способом

- за телефонами довідкової служби
(050) 113-93-93 (МТС); (093) 170-03-93 (Iife);
(067) 332-93-93 (Київстар); (057) 783-88-88
- на сайті Клубу: www.bookclub.ua
Надсилається безоплатний каталог

Запрошуємо до співпраці авторів
e-mail: publish@bookclub.ua

**Запрошуємо до співпраці художників,
перекладачів, редакторів**
e-mail: editor@bookclub.ua

Для гуртових клієнтів

Харків
тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Київ
тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одеса
тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua