

ПЕСОЧНОЕ, БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Перед вами уникальная авторская
коллекция печенья!
Простые и доступные рецепты
на любой вкус.

- Классическое песочное печенье
- Печенье с мармеладом, сухофруктами и орехами
- Хрустящие крекеры
- Изысканный шотландский шортберд
- Полезные сладости без сахара и на основе цельнозерновой муки
- Различные варианты начинок и глазури

Вы сможете создать любой
кондитерский шедевр легко, быстро,
приложив минимум усилий!

www.bookclub.ua
ISBN 978-617-12-4123-7



9 786171 1241237

Галина Артеменко

• ПЕСОЧНОЕ, БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ •





Галина
Артеменко

ПЕСОЧНОЕ, БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Шоколадное, ореховое,
курабье, венское,
фитнес, савоярди,
бискотти
и кое-что еще...



УДК 641.5
А86



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

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

АРТЕМЕНКО Галина

АРТЕМЕНКО Галина

**Пісочне, бісквітне печиво. Шоколадне,
горіхове, кураб'є, віденське, фітнес,
савоярді, біскотті**

(російською мовою)

**Песочное, бисквитное печенье. Шоколадное,
ореховое, курабье, венское, фитнес,
савоярди, бискотти**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Н. О. Мищенко*
Редактор *Л. Г. Фадєєва*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супронюк*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Н. А. Мищенко*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 29.09.2017.
Формат 70×100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Акробат». Ум. друк. арк. 6,5.
Наклад 7000 пр. Зам. №

Подписано в печать 29.09.2017.
Формат 70×100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Акробат». Усл. печ. л. 6,5.
Тираж 7000 экз. Зак. №

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус»»
61052, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус»»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-4123-7

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание
на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художе-
ственное оформление, 2017

От автора

Домашнее печенье – это очень просто, а еще быстро, легко и доступно! И совсем не обязательно быть многоопытным кулинаром, чтобы приготовить самое вкусное в мире печенье!

Аромат свежей выпечки, витающий по дому, – это всегда ощущение уюта и даже праздника. Только представьте, каким замечательным сюрпризом станет коробочка с печеньем-ассорти, приготовленным вашими руками и насквозь пропитанное любовью и энергетикой! Книга, которую вы держите в руках, станет для вас в этом деле главным помощником – вам останется только выбрать несколько рецептов.

Окунитесь в настоящий мир кулинарного творчества! Вы найдете здесь самые разные рецепты рассыпчатого и тающего песочного печенья, нежного и воздушного бисквитного, шоколадное, ореховое, фруктовое, традиционную выпечку или что-нибудь необычное – выбирать вам! Многим наверняка понравится то, что в книгу вошли не только по-настоящему праздничные, сладкие, наполненные ароматами сливочного масла и дополненные фейерверком добавок рецепты, – тут найдут для себя подходящие вкусы и те, кто хочет лакомиться домашней выпечкой без вреда для фигуры: это рецепты без сахара, с добавлением сухофруктов и орехов, а также на основе цельнозерновой муки, которую сегодня можно приобрести почти в любом супермаркете. Кстати, мука грубого помола, орехи, крахмал, а также небольшое количество алкоголя сделают печенье не только богаче по вкусу, но еще и более рассыпчатым.

Обратите внимание, что в некоторых рецептах используется мягкое сливочное масло, поэтому необходимо заранее достать его из холодильника, чтобы оно полежало при комнатной температуре. Так же следует поступить и с яйцами, чтобы они не были слишком холодными, – тогда тесто не раскроится во время взбивания и выпечка будет максимально нежной.

Для приготовления песочного теста лучше всего использовать сахарную пудру или мелкий сахар, так как крупные кристаллики могут не раствориться полностью.

Замешивать песочное и рубленое тесто следует быстро, иначе изделия из него получатся жесткими. И помните, что такое тесто очень важно охладить перед тем, как формировать и выпекать. Именно благодаря хорошему охлаждению печенье будет максимально рассыпчатым, нежным и не деформируется при выпечке. К слову, всегда можно приготовить побольше теста и заморозить его впрок – либо целым куском, плотно завернув в пищевую пленку, либо в виде уже сформованного печенья. В последнем случае вам останется лишь испечь изделия! Согласитесь, это очень удобно, если к вам внезапно нагрянули гости или вдруг захотелось чего-нибудь вкусенького к чаю.

Рубленое тесто чаще всего готовят с помощью кухонного комбайна или процессора (в чаше с насадкой в виде ножа). Если такой техники у вас нет, просто натрите на терке замороженное сливочное масло, соедините с мукой и перетрите массу руками в крошку, а затем продолжайте приготовление согласно рецепту. Но имейте в виду, что в таком случае работать следует очень быстро, чтобы масло не начало нагреваться и таять под действием тепла рук.

Ингредиенты, количество которых измеряется в ложках, насыпайте без горки, если только в самом рецепте специально не оговорено обратное. Стандартный режим выпечки в духовке – нагрев «верх + низ». Помните, что указанное время выпекания – условное и зависит от многих факторов (величина изделий, тип духовки, толщина противня или формы и т. д.), всегда ориентируйтесь на внешний вид выпечки.

Готовое домашнее печенье лучше всего положить в плотно закрытые контейнер или банку и держать подальше от прямых солнечных лучей – так оно не отсыреет и масло в составе не окислится. Стандартный срок хранения – 2 недели. Мягкое бисквитное печенье желательнее съесть быстрее, а вот хорошо высушенное галетное печенье или бискотти могут храниться очень долго (6 месяцев). Готовое печенье можно также замораживать – в морозилке оно может лежать до 2 месяцев.



Простое сахарное сабле

24 шт.
диаметром
4 см

Ингредиенты

- 100 г сливочного масла
- 2 яичных желтка
- 180 г муки
- 1 ч. л. водки
- 50 г сахарной пудры или мелкого сахара
- щепотка соли
- крупный сахар для обсыпки

Приготовление

1. Сливочное масло и яйца (желтки) заранее достаньте из холодильника.
2. Мягкое масло соедините с сахарной пудрой (сахаром), взбейте до пышности.
3. Введите в масляную массу желтки (по одному), продолжая взбивать.
4. Добавьте водку и муку, смешанную с солью. Замесите тесто. Делать это следует быстро, иначе печенье может получиться жестким.
5. Щедро посыпьте рабочий стол крупным сахаром. Разделите тесто на 2 части, выложите на сахар, придайте форму колбаски (поленца) диаметром 4 см. Заверните заготовки в пищевую пленку и уберите в морозильную камеру на 1 час.
6. Аккуратно снимите пленку с теста, нарежьте поленца на кусочки толщиной 1 см, выложите на противень, застеленный промасленным пергаментом. Выпекайте при температуре 175 °С в течение 12–15 минут, до легкого золотистого цвета.

Это классическое песочное печенье станет универсальным лакомством к чаю, кофе и другим напиткам. Кроме того, по этому же рецепту можно приготовить тесто для песочных пирогов, тартов и пирожных.



Сабле на отварных желтках с цедрой

24 шт.
диаметром
3–4 см

Ингредиенты

- 100 г сливочного масла
- 140 г муки
- желток 1 отварного яйца
- цедра 1 лайма или ½ лимона
- 30 г сахарной пудры или мелкого сахара
- щепотка соли

Приготовление

1. Заранее отварите яйцо вкрутую и достаньте из холодильника сливочное масло.
2. Желток отварного яйца протрите через мелкое сито, смешайте с мягким маслом и сахарной пудрой (сахаром). Взбейте массу до пышности.
3. Добавьте цедру, натертую на очень мелкой терке, а также соль и муку. Замесите тесто. Не вымешивайте тесто слишком долго, иначе изделия будут жесткими.
4. Разделите тесто на 2 части и скатайте из каждой колбаску диаметром около 3–4 см. Заверните заготовки в пищевую пленку

и уберите в морозильную камеру на 1 час или в холодильник на 4–6 часов.

5. Нарежьте охлажденные поленца на порции толщиной 1 см и выпекайте при температуре 175 °С в течение 12–14 минут, до приятного румяного цвета.

Такое печенье получается особенно нежным и рассыпчатым. Чтобы разнообразить вкус, вы можете смело добавлять в него любые специи по своему усмотрению.





Песочное печенье «Шахматное»

28 шт.
размером
5x4 см

Ингредиенты

Для белого теста:

- 100 г сливочного масла
- 2 яичных желтка
- 200 г муки
- 50 г сахарной пудры или мелкого сахара
- щепотка соли

Для шоколадного теста:

- 100 г сливочного масла
- 2 яичных желтка
- 170 г муки
- 20 г какао-порошка
- 50 г сахарной пудры или мелкого сахара
- щепотка соли
- 1 яйцо для скрепления слоев теста

Приготовление

1. Позаботьтесь о том, чтобы масло и желтки были примерно одинаковой комнатной температуры, достав их заранее из холодильника, – так масло не отдаст воду и не расслоится после того, как вы добавите к нему яйца.
2. Для светлого теста взбейте сливочное масло с сахаром или сахарной пудрой в пышную массу. Постепенно введите желтки. Всыпьте муку с солью и быстро перемешайте до однородности. Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на 2–3 часа.
3. Приготовьте таким же образом шоколадное тесто, добавив вместе с мукой какао-порошок. Шоколадное тесто тоже отправьте охлаждаться на 2–3 часа.
4. Раскатайте охлажденное светлое тесто в прямоугольный пласт толщиной 1 см. Затем раскатайте шоколадное тесто в такой же по размеру и толщине пласт.
5. Разрежьте каждый пласт теста вдоль пополам. Смажьте тесто взболтанным яйцом и уложите пласты один на другой, чередуя

цвета. У вас получится брусок из 4 слоев.

Уберите заготовку в морозильную камеру на 15–20 минут.

6. Охлажденный брусок теста нарежьте на пласты толщиной 1 см поперек образовавшихся цветных слоев. Теперь уложите эти пласты один на другой таким образом, чтобы образовался шахматный рисунок. Смазывайте тесто яйцом, чтобы слои лучше скрепились. Уберите заготовку в морозильную камеру еще на 20 минут.

7. Получившийся брусок теста нарежьте на изделия толщиной 8–10 мм. Выпекайте при 175 °С в течение 12–15 минут – светлая часть теста должна только слегка зарумяниться по краям. Красочное французское печенье готово!



16 долек или
8 кружочков
диаметром
6 см

Песочное печенье «Арбузное»

Ингредиенты

- 100 г сливочного масла
- 2 яичных желтка
- 60 г сахарной пудры или мелкого сахара

- 200 г муки
- щепотка соли
- красный и зеленый пищевые красители
- семена темного льна

Для этого печенья необходимо использовать только термостабильные красители – в противном случае цвет изделий во время выпечки поблекнет.

Приготовление

1. Сливочное масло и яйца (желтки) заранее достаньте из холодильника.
2. Смешайте масло и сахарную пудру (сахар), взбейте в кремообразную массу. По одному введите желтки, продолжая взбивать.
3. Всыпьте муку со щепоткой соли и быстрыми движениями перемешайте до однородности.
4. Разделите тесто на 3 части. Одна должна быть больше, остальные две – примерно одинакового размера. В большую часть теста добавьте красный краситель, во вторую – зеленый, а третью часть оставьте белой.
5. Заверните каждую часть теста в пищевую пленку и уберите в морозильную камеру на 20–30 минут.
6. Сформируйте из красного теста поленце диаметром 5 см. Раскатайте светлое тесто в пласт такого размера, чтобы им можно было обернуть красное поленце. В такой же пласт (чуть больше светлого) раскатайте зеленое тесто.

7. Плотно оберните красное поленце сначала белым тестом, а затем зеленым. Заверните заготовку в пленку и уберите в холодильник на 3–4 часа.
8. Нарезьте поленце на кусочки толщиной 1 см. Если хотите, можно разрезать каждый кружочек пополам, чтобы получились дольки. Красную часть изделий посыпьте семенами льна, слегка вдавив их в тесто.
9. Выпекайте печенье при 175 °С приблизительно 12 минут.





Печенье-рулетики с маком

28 шт.
диаметром
3 см

Ингредиенты

- 100 г сливочного масла
- 20 г сахарной пудры или мелкого сахара
- 1 яйцо
- 200 г муки
- щепотка соли
- 2 ст. л. с горкой мака
- 2 ст. л. сахара для начинки

Приготовление

1. Сливочное масло и яйцо заранее достаньте из холодильника. Масло должно стать мягким, а яйцо – комнатной температуры.
2. Взбейте мягкое масло с сахаром или сахарной пудрой до пышности. Введите яйцо, продолжая взбивать.
3. Всыпьте муку, смешанную со щепоткой соли, быстро замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на 3–4 часа, чтобы оно хорошенько охладилось.
4. Для приготовления начинки мак залейте кипятком, проварите в течение 5 минут и дайте остыть. Слейте лишнюю воду и измельчите мак в кофемолке или разотрите в ступке. Добавьте сахар и тщательно разотрите вместе.
5. Охлажденное тесто раскатайте на рабочей поверхности, слегка припыленной мукой, в прямоугольный пласт толщиной 5–6 мм. Распределите по его поверхности маковую начинку и сверните рулетом. Заверните в пищевую пленку, уберите в морозильную камеру на 15 минут.

6. Затем нарежьте рулет острым ножом на печенье толщиной 8–10 мм. Выпекайте песочные рулетики при 175 °С в течение 12–15 минут, до румяного цвета.



Творожное печенье с безе

28–30 шт.

Ингредиенты

Для теста:

- 200 г сливочного масла
- 200 г пастообразного творога
- 80 мл сметаны
- 2 яичных желтка

- 200 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2 ст. л. сахарной пудры
- щепотка соли

Для меренги:

- 2 яичных белка
- 120 г мелкого сахара



Приготовление

1. Для теста смешайте растопленное сливочное масло с творогом, сметаной, желтками. Добавьте сухие ингредиенты – муку, разрыхлитель, сахарную пудру и соль. Перемешайте тесто до однородности. Оно получится довольно мягким. Заверните его в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 3–4 часа. В холодильнике масло в составе теста затвердеет и тесто окрепнет.
2. Для меренги взбейте белки в устойчивую блестящую пену, понемногу подсыпая в процессе взбивания сахар.
3. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см и густо смажьте меренгой. Сверните тесто рулетом и нарежьте кусочками толщиной 1,5 см. Чтобы изделия не деформировались, удобно разрезать тесто хлопковой нитью.
4. Выпекайте печенье при 200 °С в течение 20 минут, до румяного цвета.

Это печенье нежное, слегка сочное внутри, а снаружи хрустящие румяные кусочки безе придают ему особый карамельный вкус. Вкуснее всего оно сразу после выпечки и в течение первого после приготовления дня.



Содержание

От автора	3
Простое сахарное сабле.....	4
Сабле на отварных желтках с цедрой	5
Песочное печенье «Шахматное»	6
Песочное печенье «Арбузное».....	7
Печенье-рулетки с маком.....	8
Творожное печенье с безе	9
Традиционные бискотти с миндалем.....	10
Шоколадные бискотти.....	11
Карамельные бискотти с орехами и черносливом	12
Бискотти «Тропические» с бананом, кокосом и ананасом	13
Кукурузное печенье с апельсиновой цедрой.....	14
Рисовое печенье со смородиной.....	15
Цельнозерновые бискотти без сахара с вишней и миндалем.....	16
Сахарное печенье на сметане.....	17
Рубленое печенье с изюмом.....	17
Линцерское печенье с джемом.....	18
Песочное кольцо с арахисом	19
Домашнее печенье «Орео»	20
Печенье-сэндвич с арахисовым маслом.....	21
Шоколадное печенье с кунжутом	22
Ореховые пуговки	23
Имбирные пряники	24
Витражные пряники.....	25
Сушки	26
Галетное печенье	26
Творожные уголки	27
Сочники с творогом	28
Слоеные ушки.....	29
Цельнозерновое печенье с кэробом или какао	29
Савоярди.....	30
Ржаное печенье	31
Печенье без выпечки.....	31
Хрустящие фитнес-хлебцы	32
Печенье через мясорубку	32
Курабье.....	33
«Мадлен» с коричневым маслом	34
Датское масляное печенье.....	35
Лимонное печенье	35
Вупи-пай «Красный бархат».....	36
Печенье с желе и шоколадной глазурью.....	37
Печенье с пивом.....	38
Печенье с зеленым чаем и имбирем	38
Традиционное овсяное печенье	39
Печенье «Снежок»	40
Мятное печенье	41
Печенье с белым вином	42
Трюфели из песочного теста	43
Печенье «Шампиньоны»	44
Печенье с предсказаниями.....	45
Печенье «Американер»	46
Печенье «Шоколадные трещинки»	47
Песочное печенье «Мокко»	48
Печенье с маршмеллоу и медом	49
Орехово-шоколадное печенье с ромом.....	49
Кокосовое печенье «Макаруны»	50
Печенье с арахисовой пастой	50
Кофейное печенье-безе	51
«Тюиль».....	52
«Амаретти»	53
Печенье из халвы	53
Пряники в быстрой помадке.....	54
Медовое печенье.....	55
Яблочное печенье с корицей.....	55
Тыквенное печенье	56
Печенье с каштанами	57
Свеkolьно-шоколадное печенье	58
Печенье с оливковым маслом	59
Брауни-печенье.....	60
Овсяное печенье с творогом без сахара.....	61
Кунжутно-гречневое печенье.....	62
Полезное печенье из овсянки с бананом и клюквой	63
Морковное печенье с мюсли	64
Печенье с кукурузными хлопьями без выпечки	65
Печенье с кешью без выпечки.....	66
Шотландское печенье шортбред.....	67
Финиковые батончики	68
Венское печенье.....	69
Печенье для миллионеров	70
Барс «Черника-лимон»	71
Брауни на пиве	72
Песочное печенье с малиной и меренгой.....	73
Брауни-чиз	74
Блонди с белым шоколадом и ликером «Бейлис»	75
Брауни без выпечки и сахара.....	76
Кокосовые барс с творогом без сахара.....	77
Батончики-мюсли с шоколадом	78
Батончики-мюсли без сахара с йогуртом и клубникой	79