

Сладкие РУЛЕТЫ

- Более 40 рецептов сладких рулетов
- Способы приготовления бисквитного коржа
- Пошаговые инструкции
- Яркие иллюстрации

Чудесная сладкая книга, которая всегда сможет подсказать хозяйке идею для десерта. На любой вкус и под любое настроение. Рулет из жасминового теста с вишневым кремом, кофейный рулет с киви, пирожные с лаймовым муссом, кокосовый рулет со смородиновым желе и еще множество удивительных сочетаний вкуса и цвета.

Пошаговые инструкции и фотографии позволят вам быстро научиться кондитерскому волшебству!

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-3172-6



9 786171 231726



Сладкие
РУЛЕТЫ



Сладкие РУЛЕТЫ

БИСКВИТНЫЕ
ЯГОДНЫЕ • ОРЕХОВЫЕ
ШОКОЛАДНЫЕ





Сладкие РУЛЕТЫ

БИСКВИТНЫЕ
ЯГОДНЫЕ • ОРЕХОВЫЕ
ШОКОЛАДНЫЕ



УДК 641.5
Ч-48



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

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ЧЕРКАШИНА Олександра

ЧЕРКАШИНА Александра

**Солодкі рулети.
Бісквітні, ягідні,
горіхові, шоколадні**
(російською мовою)

**Сладкие рулети.
Бисквитные, ягодные,
ореховые, шоколадные**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 16.05.2017.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 6000 пр. Зам. №

Подписано в печать 16.05.2017.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 6000 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 ПАТ
«Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом
DIN EN ISO 9001:2000

Отпечатано в ПАО
«Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-617-12-3172-6

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2017

ВВЕДЕНИЕ

Казалось бы, что может быть проще, чем испечь обыкновенный бисквит? Смешать яйца, сахар, муку — и готово! Но все не так просто. В любом деле, даже таком, на первый взгляд, элементарном, как приготовление бисквита, нужен профессиональный подход. Несмотря на кулинарный опыт хозяйки, здесь без знания особых тонкостей и премудростей не обойтись.

Известны 4 основных вида бисквита:

- **классический** — из яиц, сахара и муки (без добавления жира);
- **жenuаз** — из яиц, муки и минимального количества сахара и сливочного масла;
- **шифоновый** — из яиц (преимущественно белков), сахара, муки и растительного масла;
- **ангельский** — исключительно из белков, сахара и муки.

Рецепты всех этих бисквитов представлены в этой книге. Но чтобы выпечка получилась идеальной, важно, кроме правильного соотношения ингредиентов, подобрать качественные продукты.

Яйца должны быть абсолютно свежие, предварительно вымытые и охлажденные.

Сахар подбирайте чистый, без примеси, лучше мелкозернистый, чтобы при взбивании полностью растворился.

Сливочное масло требуется натуральное, жирное (не менее 72 %). Для приготовления бисквита оно должно быть комнатной температуры, чтобы его можно было без труда взбить.

Муку необходимо использовать обязательно высшего сорта. Перед приготовлением ее нужно просеять, чтобы она обогатилась кислородом.

В некоторые виды теста желательно добавлять крахмал — при его использовании бисквит получается более пористым и не крошится при нарезании.

Всевозможные добавки — орехи, сухофрукты, кокосовую стружку, фрукты, ягоды — следует вводить в уже готовое тесто, то есть после добавления муки. Предварительно их нужно обязательно промыть и обсушить. Но если ягоды слишком сочные, их лучше пюрировать и соединить в самом начале с желтковой массой. При добавлении в целом виде они дадут много сока и при выпекании бисквит размокнет.

Выбор крема для изделий зависит только от ваших предпочтений: масляный, сметанный, творожный, сливочный, белковый, заварной... Можно использовать два вида крема — один для прослойки, другой



для покрытия. Вкус можно разнообразить, добавив фруктовую или другую начинку. А с помощью натуральных красителей можно придать крему практически любой цвет.

Все оттенки **красного**, от светлого до яркого, получают с помощью сока клубники, клюквы, малины. Подготовленные ягоды нужно протереть через сито, добавить сок в готовый крем, тщательно перемешать.

Сиреневые тона придаст сок ягод ежевики, черники, черной смородины.

Красивый **розовый** цвет дает свекла. Овощ нужно очистить, натереть на крупной терке, залить небольшим количеством воды и готовить в течение часа. Чтобы цвет получился интенсивным и красивым, желательна добавка щепотки лимонной кислоты. Массу охладить, отжать жидкость и смешать с готовым кремом.

Для **оранжевого** колера используют морковный сок. Очищенную морковь нужно натереть на терке, обжарить в сливочном масле в пропорции 1:1. Как только морковь достаточно размякнет, а масло станет оранжевым, снять сковороду с огня, дать массе остыть. Затем тщательно отжать сок и смешать с готовым кремом (3,5 ст. л. на 1 стакан крема).

В **желтый** цвет окрашивает куркума. Тут главное — не переборщить. 0,5 ч. л. порошка куркумы нужно развести в 2 ст. л. молока и соединить с кремом. Указанные пропорции рассчитаны на 1 стакан крема или глазури.

Ярким, солнечным цветом поделится цедра лимона. Ее следует натереть на мелкой терке, завернуть в марлю, отжать сок и добавить в крем. Он к тому же приобретет приятный лимонный аромат.

Зеленого колера можно достичь с помощью мяты или шпината. Зелень промыть, обсушить, измельчить блендером и отжать сок.

Фиолетовый и **синий** цвета дает краснокочанная капуста. Кочан нужно нарезать крупными кусками, залить небольшим количеством воды и варить около часа. Как только капустный отвар приобретет интенсивный фиолетовый оттенок, капусту вынуть, а сам отвар продолжать выпаривать до получения интенсивно окрашенной жидкости и охладить. Такой отвар окрасит крем в фиолетовый цвет, а если добавить к отвару немного соды — можно получить синий оттенок.

Коричневый цвет получить проще всего: нужно всего лишь добавить в крем какао, кофе или растопленный шоколад.

Надеемся, данная информация вдохновит вас на творчество. Но бывает так, что вроде бы все делаешь правильно, строго по рецепту, а бисквит не удается. Здесь важно знать некоторые тонкости и секреты.

Предлагаем рассмотреть самые распространенные ошибки, которые иногда допускают хозяйки.

- Бисквит совсем не поднялся или мало поднялся.

Причина: осели взбитые яйца во время смешивания с мукой.

- Бисквит поднялся, но потом начал опускаться прямо в духовке.

Причина: рано открыли дверцу духовки или дверца духовки закрывается неплотно, где-то есть небольшая щель, через которую попадает холодный воздух.

- Бисквит хорошо поднимается, но образуется «горка» в центре.

Причина: накройте в следующий раз форму листом фольги, сложив ее в несколько слоев и закрепив за края формы.

- Бисквит сверху подгорает.

Причина: слишком высокая температура в духовке, попробуйте поставить бисквит подальше от нагревательного элемента.

- Бисквит хорошо поднялся, но затем при остывании просел в центре (края остались по-прежнему высокими).

Причина: рано вынули из духовки, бисквиту не хватило совсем немного времени.

- Весь бисквит (или его часть) получается «резиновым» и кажется непропеченным.

Причина: плохо перемешали взбитые яйца с мукой и особенно с масляной массой, какая-то часть просто не соединилась с яйцами и при выпекании осела вниз.

В соответствии с тематикой данной книги хочется добавить, что правильно испеченный бисквит — идеальная основа для рулета. А эксперименты со всевозможными начинками позволят вам по одному рецепту бисквитного теста приготовить бесконечное множество вкусных десертов.







РУЛЕТ «ТЫКОВКА»

Для теста:

- 200 г мякоти тыквы
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. молотой корицы

Для пропитки:

- 3 ст. л. сахара
- 100 мл воды

- 2 ч. л. свежемолотого кофе
- 1 ст. л. коньяка

Для зефира:

- 120 г яблочного пюре
- 200 г сахара
- 20 г растворимого кофе
- 1 яичный белок
- 75 мл воды
- 2,5 ч. л. агар-агара

- 1 Для зефира соедините яблочное пюре с 70 г сахара, поставьте на огонь, доведите до кипения, проварите до полного растворения сахара. Снимите с огня. В горячее пюре всыпьте кофе, перемешайте, охладите. Добавьте яичный белок, взбивайте 7 минут.
- 2 В сотейник влейте воду, всыпьте 130 г сахара, добавьте агар-агар, доведите до кипения. Подержите на огне 5 минут, активно помешивая. Сироп готов, если спускается с ложки густой толстой ниткой.
- 3 Продолжая взбивать зефирную массу, влейте тонкой струйкой горячий сироп. Взбивайте еще 5 минут, пока масса не станет блестящей. Отсадите зефир на пергамент, дайте подсохнуть в течение 12 часов при комнатной температуре.
- 4 Для пропитки соедините сахар и 50 мл воды, проварите 1 минуту. Охладите. В оставшейся воде (50 мл воды) заварите кофе, процедите, добавьте в сахарный сироп, влейте коньяк.
- 5 Для теста тыкву натрите на мелкой терке. Яйца взбейте с сахаром, смешайте с мукой, разрыхлителем, корицей, соедините с тыквой.
- 6 Противень застелите пергаментом, вылейте тесто, разровняйте. Выпекайте 15 минут (при 190 °С). Готовый корж сверните рулетом вместе с пергаментом и дайте остыть.
- 7 Аккуратно разверните остывший рулет, снимите пергамент. Пропитайте бисквит кофейным сиропом, выложите зефир, снова сверните рулетом. Оставьте в холодильнике для пропитки на 1 час.

РУЛЕТ С МАКОМ



Для теста:

- 1,5 стакана молока
- 30 г свежих дрожжей
- 1 кг муки
- 5 яичных желтков
(+ 1 яйцо для смазывания)
- 100 г сахара

- 125 г сливочного масла
- $\frac{3}{4}$ ч. л. соли

Для начинки:

- 300 г мака
- 150 г меда
- 50 г сахара

- 1 Для начинки положите мак в кастрюлю, залейте кипятком, накройте крышкой и оставьте на полчаса. Затем слейте всю воду, мак слегка отожмите и разотрите в миске, постепенно добавляя мед, а потом и сахар, чтобы получилась масса, напоминающая густое повидло.
- 2 Для теста нагрейте молоко, распустите в нем дрожжи, всыпьте половину порции просеянной муки, перемешайте, оставьте для брожения. Яичные желтки разотрите с сахаром до бела. Когда опара увеличится в объеме примерно вдвое, добавьте соль и желтковую массу, перемешайте. Всыпьте оставшуюся просеянную муку, замесите тесто.
- 3 Влейте в тесто растопленное сливочное масло (охлажденное до комнатной температуры), вымесите, чтобы оно отставало от стенок посуды. Накройте тесто чистым полотенцем и поставьте в теплое место для подъема.
- 4 Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выложите его на доску, раскатайте в пласт. Распределите маковую начинку (оставьте 1 ст. л. для украшения), разровняйте и сверните рулетом. Выложите на противень, застеленный промасленным пергаментом, поставьте в теплое место для расстойки.
- 5 Смажьте рулет взбитым яйцом, украсьте верх оставшимся маком. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200 °С.
- 6 При подаче на стол нарежьте рулет порционными кусочками.







РУЛЕТ «ЗЕБРА»

Для теста:

- 6 яиц
- $\frac{3}{4}$ стакана сахара
- 3 ст. л. холодной воды
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 стакан муки
- 2 ст. л. какао

Для крема:

- 10 шт. чернослива без косточки
- 40 г сливочного масла
- 100 г горького шоколада
- 100 мл жирных сливок

Для украшения:

- сахарная пудра

- 1 Взбейте яйца с водой, сахаром и ванильным сахаром до увеличения объема в 3 раза. Затем аккуратно внесите просеянную муку. Отделите половину теста, добавьте к нему какао, перемешайте.
- 2 Застелите противень пергаментом для выпечки. Белое и темное тесто выложите в разные полиэтиленовые пакеты. У пакетов срежьте уголки. Наносите на лист по очереди белое и темное тесто полосками по диагонали. Выпекайте корж в духовке 15 минут при температуре 180 °С. Готовый бисквит сверните рулетом и дайте остыть.
- 3 Для крема чернослив промойте, замочите в горячей воде на 15 минут. Затем чернослив обсушите, пропустите через мясорубку, смешайте с мягким сливочным маслом.
- 4 Разломанный на кусочки шоколад соедините со сливками, растопите на водяной бане, хорошенько перемешайте. Добавьте фруктовую массу и снова перемешайте.
- 5 Остывший рулет аккуратно разверните, смажьте кремом, плотно сверните и отправьте в холодильник для пропитки.
- 6 Перед подачей посыпьте рулет сахарной пудрой и нарежьте порционными ломтиками.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Рулет «Тыковка»	7
Рулет с маком	8
Рулет «Зебра»	11
Шоколадно-ореховый рулет с вишней	12
Рулет «Наполеон»	15
Рулет из лаваша с абрикосами	16
Рулет «Восточный»	19
Яблочный штрудель	20
Рулет из творожного теста с финиками	23
Шоколадный рулет с йогуртовым кремом	24
Бисквитный рулет с маскарпоне	27
Медовый рулет с арахисом	28
Рулет с белым шоколадом	30
Бисквитный рулет с апельсиновым курдом	32
Рулет «Весенний»	35
Бисквитный рулет на лимонаде	36
Миндальный рулет с кремом патисьер	38
Бисквитный рулет с карамельным соусом	41
Рулет «Брауни»	42
Рулет «Розовое облако»	45
Маковый рулет с клубнично-сливочным кремом	46
Изумрудный рулет с клубничным соусом	49
Рулет с зеленым чаем матча	50
Кофейный рулет с малиной	53
Полосатый рулет с кофейным кремом	54
Банановый рулет в горошек	57
Бисквитный рулет в «шубке»	58
Творожный бисквит с голубикой	61
Ванильный рулет с инжиром	62
Овсяный рулет с лимонной начинкой	65
Рулет из маршмеллоу	66
Рулет «Банановое счастье»	69
Слоеный рулет с фаршированными ананасами	70
Лавандовый рулет с рикоттой	73
Вафельный рулет с вялеными бананами	74
Яблочный рулет с корицей	77
Слоеный рулет с кокосовой меренгой	78
Рулет «Клюковка»	81
Меренговый рулет со взбитыми сливками	82
Рулет со смородиновым парфе	85
Рулет «Фруктовое наслаждение»	86
Рулет с какао «К чаю»	89
Рулет с вишней	90
Рулет с яблочным повидлом	93
Рулет «Пинчер»	94