

МАРГАРИТА ОСТРОВСКАЯ
СВЕТЛАНА МЭЙ

Слоеное Чудо

КРУАССАНЫ
РУЛЕТЫ, САМСА
ШТРУДЕЛИ
СЛОЙКИ

Клубнично-сырные подушечки, конвертики с моцареллой, слойки с бананами и шоколадной пастой, с сыром и чесноком, круассаны по рецепту французских пекарен.

Готовя из слоеного теста, дайте волю своей фантазии. Сладкая или соленая, с шоколадом или нежными паштетными начинками, такая выпечка всегда будет вкусной и оригинальной. Она станет изюминкой званого ужина и отличной альтернативой для рабочего или школьного ланчбокса. Слоеное тесто универсально. Дети, родители, друзья, коллеги, да и сам кулинар — никто не останется равнодушен к ароматной выпечке. А процесс работы с тестом и начинками и вовсе — сплошное удовольствие. Радуйте близких — удивляйте всех!

- Тарт с помидорами
- Самса с курицей
- Торт «Полено»
- Грушевые лодочки
- Рулет с ягодами

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-7126-5



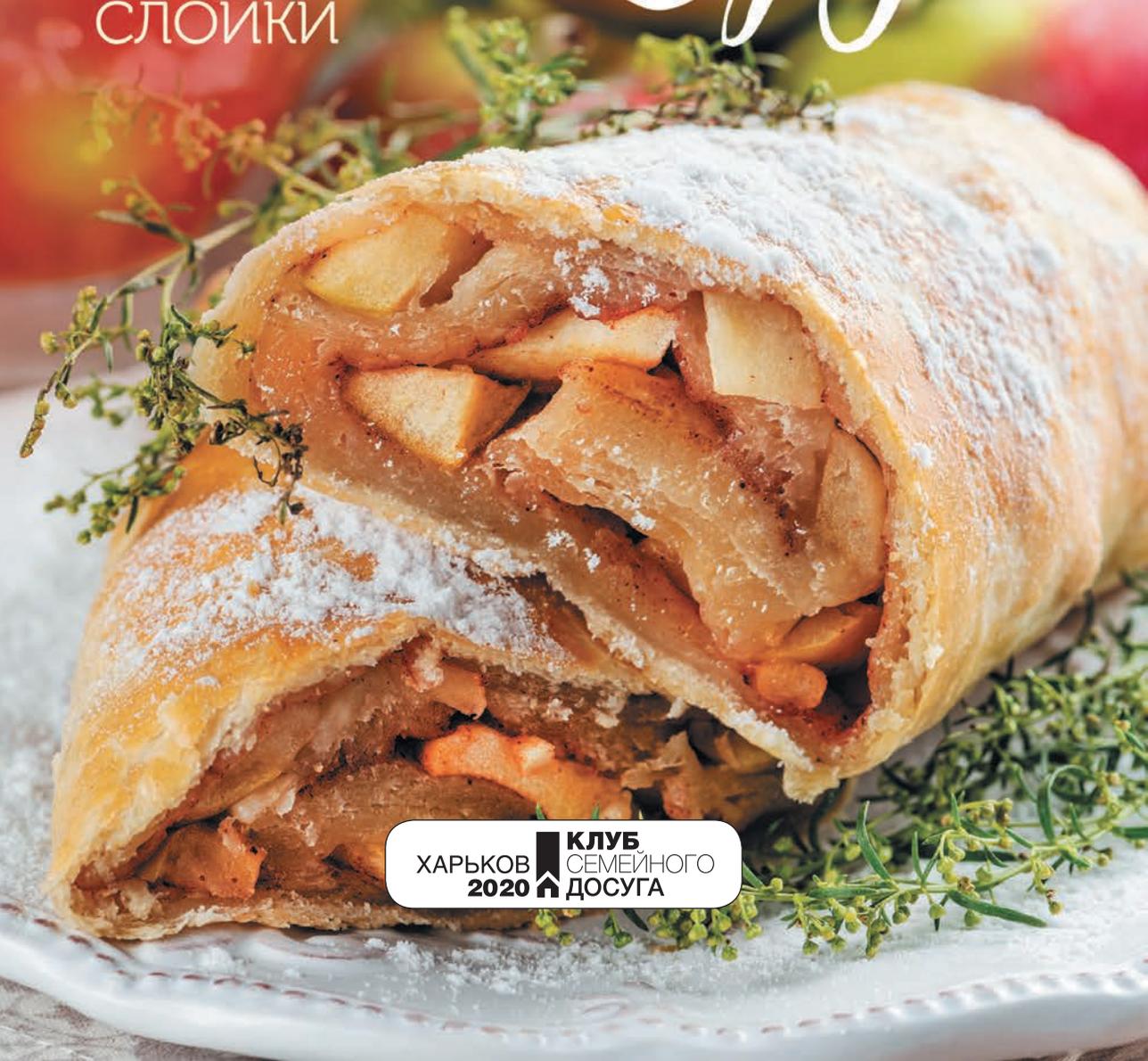
9 786171 271265



МАРГАРИТА ОСТРОВСКАЯ
СВЕТЛАНА МЭЙ

Слоеное Чудо

КРУАССАНЫ
РУЛЕТЫ, САМСА
ШТРУДЕЛИ
СЛОЙКИ



ХАРЬКОВ
2020

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
077



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

Дизайнер обложки *Алина Белякова*

Популярне видання

Популярное издание

ОСТРОВСЬКА Маргарита, МЕЙ Світлана
Листкове диво.
Круасани, рулети, самса, штруделі, листкові булочки
(російською мовою)

ОСТРОВСКАЯ Маргарита, МЭЙ Светлана
Слоеное чудо.
Круассаны, рулеты, самса, штрудели, слойки

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *А. В. Белякова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *С. О. Сіліч*

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. В. Белякова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *С. А. Силич*

Підписано до друку 05.11.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 3500 пр. Зам. № .

Подписано в печать 05.11.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 3500 экз. Зак. № .

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@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

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-7126-5

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2020

Введение

Дорогой читатель, вы держите в руках наше очередное «вкусное» издание – книгу о таком замечательном гастрономическом шедевре, каким является слоеное тесто.

Уверяем, удивительные блюда из этой книги станут неременным украшением и ваших семейных завтраков, и будничных обедов, и тех особых вечеров, когда вам захочется побаловать своих близких домашней выпечкой, и самых разных праздников и посиделок, которым так идет аромат свежей сдобы!

Эта книга будет вашим путеводителем всякий раз, когда вам захочется вновь ощутить себя маленьким волшебником и приготовить необыкновенные, воздушные, нежнейшие лакомства из слоеного теста, ведь этот процесс, начиная от аромата, который наполнит ваш дом, и заканчивая вкусом свежееиспеченных шедевров, напоминает самое настоящее волшебство!

Признаться, мы всегда мечтали написать книгу о выпечке. Аромат горячей сдобы неизменно напоминает о душевных посиделках, об особом таинстве семейных чаепитий, о том, как уютно посидеть с чашкой чая, завернувшись в теплый плед, после трудового дня... А как же потрясающе украшает выпечка завтрак!

Дети, родители, друзья, коллеги, да и сам кулинар – никто не останется равнодушным к изумительному аромату воздушных вкусностей, а процесс работы со слоеным тестом и начинками – и вовсе сплошное удовольствие!

Возможно, именно с покупки этой книги в вашей семье начнется традиция совместных домашних чаепитий – вас непременно вдохновят на это маленькие шедевры из слоеного теста!

Благодарим вас за то, что доверяете нам такие ценные моменты жизни, и приглашаем перевернуть страницу и окунуться в таинство ароматов и невероятных вкусов!

Дрожжевое слоеное тесто по рецепту французских пекарен

ИНГРЕДИЕНТЫ

- мука – 1 кг
- свежие дрожжи – 40 г
- яйцо – 1 шт.
- вода – 600 мл
- сливочное масло – 500 г
- сахар – 100 г
- соль – 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить воду, яйцо, дрожжи, сахар и соль. Всыпать муку, замесить тесто. Тщательно вымесить его около 15 минут. Накрыть влажным полотенцем, поставить в теплое место на 1 час. Затем обмять, накрыть пищевой пленкой и положить в холодильник на ночь.

Утром сливочное масло комнатной температуры сформовать в тонкий прямоугольник или нарезать небольшими кубиками. Тесто раскатать в пласт. В центр положить масло, свернуть тесто конвертом, швы аккуратно защипнуть. Масло должно быть хорошо упаковано в конверт. Осторожно, чтобы тесто не порвалось, раскатать в одном направлении в прямоугольный пласт.

Сложить тесто втрое, завернуть в пленку и отправить в холодильник на 30 минут. Затем снова раскатать в пласт, сложить втрое и отправить в холодильник. Повторить эту процедуру еще 2 раза.

Нежное и воздушное дрожжевое слоеное тесто готово!





Пицца фруктовая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- слоеное тесто – 250 г
- персики – 2 шт.
- абрикосы – 4 шт.
- абрикосовое варенье – 2 ст. л.
- рикотта – 200 г
- голубика для декора
- яичный желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Слоеное тесто раскатать, положить на лист пергамент, сделать небольшие бортики. Основу смазать абрикосовым вареньем.

Фрукты вымыть, обсушить, нарезать дольками, красиво распределить по основе. Рикотту разделить на маленькие кусочки, выложить поверх фруктов.

Бортики пиццы смазать яичным желтком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10–15 минут до румяности.

Украсить голубикой и подавать на стол!





Пицца «Итальяно»

ИНГРЕДИЕНТЫ

- слоеное тесто – 250 г
- моцарелла – 200 г
- твердый сыр – 50 г
- томаты – 2 шт.
- базилик – 2 веточки
- томатная паста – 3 ст. л.
- яичный желток для смазывания
- сушеный базилик по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Слоеное тесто раскатать, положить на лист пергамент, сделать небольшие бортики. Основу смазать томатной пастой и посыпать сушеным базиликом.

Твердый сыр натереть на крупной терке. Половину тертого сыра распределить по основе.

Томаты и моцареллу нарезать тонкими ломтиками, выложить, чередуя, на основу. Посыпать оставшимся тертым сыром.

Бортики пиццы смазать яичным желтком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10–15 минут до появления золотистого цвета.

Украсить листиками свежего базилика и подавать незамедлительно!

Выбирая томатную пасту для пиццы, помните, что она играет ключевую роль в звучании вкусов. Отдавайте предпочтение максимально натуральному продукту хорошего качества, без лишних добавок!





Сосиски в тесте «Вкус детства»

ИНГРЕДИЕНТЫ

- слоеное тесто – 500 г
- сосиски – 15 шт.
- кунжут для декора
- яичный желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замороженное слоеное тесто раскатать, нарезать на квадраты.

Выложить сосиски на заготовки по диагонали, накрыть противоположными концами теста.

Уложить изделия на противень, застеленный пергаментом, накрыть влажным полотенцем.

Оставить для расстойки на 15–20 минут, чтобы тесто увеличилось в объеме.

Смазать изделия яичным желтком и посыпать кунжутом.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10–15 минут.



Порционные пироги с ароматной мясной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ

- слоеное тесто – 600 г
- говяжий фарш – 500 г
- лук – 1 шт.
- чеснок – 1 зубчик
- томатная паста – 50 г
- базилик – несколько веточек
- твердый сыр – 50 г
- пармезан – 20 г
- соль, перец, паприка по вкусу
- оливковое масло для жарки
- яичный желток для смазывания
- сливочное масло для смазывания форм
- семена кунжута для декора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить. Добавить мясной фарш, жарить, разбивая комочки лопаткой. В конце приготовления приправить солью и специями по вкусу, добавить нарезанный базилик, тертый сыр, пармезан, томатную пасту, перемешать и снять с огня.

Формы смазать сливочным маслом, уложить в них кружочки слоеного теста, сформовать высокие бортики. Разложить начинку. Края теста смазать желтком и посыпать кунжутом.

Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 15–20 минут, до зарумянивания.

Подавать, украсив листиками базилика.



Рулет с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ

- слоеное тесто – 500 г
- клубника – 100 г
- малина – 100 г
- вишня – 100 г
- голубика – 50 г
- абрикосы – 6 шт.
- сахар – 2 ст. л.
- яичный желток для смазывания
- ягоды и мята для декора

Для крема:

- маскарпоне – 250 г
- сахарная пудра – 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для крема смешать маскарпоне с сахарной пудрой, тщательно взбить, поставить в холодильник. Ягоды и фрукты вымыть, обсушить, нарезать.

Слоеное тесто раскатать в пласт, посыпать сахаром (1 ст. л.), отступив от края по 1–2 см. Сверху распределить нарезанные ягоды и фрукты, посыпать оставшимся сахаром, свернуть рулетом и хорошо защипнуть края. Поверхность смазать яичным желтком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 20–25 минут.

Готовый пирог остудить, смазать кремом, украсить ягодами и листиками мяты.

Рулет можно не смазывать кремом и подавать в нарезанном виде, а к каждой порции отдельно положить крем в небольшой пиале.



Содержание

Введение.....	3	Греческий слоеный пирог со шпинатом.....	44
Дрожжевое слоеное тесто по рецепту французских пекарен.....	4	Слойки с грушей и сыром.....	46
Пицца фруктовая.....	6	Пирожки с творогом и зеленью.....	48
Пицца «Итальяно».....	8	Конвертики с моцареллой.....	50
Сосиски в тесте «Вкус детства».....	10	Слойка с яичницей на завтрак.....	52
Порционные пироги с ароматной мясной начинкой.....	11	Торт «Полено».....	54
Рулет с ягодами.....	12	Тарт с помидорами.....	56
Слойки с творожным кремом и ягодами.....	13	Слойки «Елочка».....	58
Яблочный штрудель по рецепту любимой бабушки.....	14	Шпажки с хамоном и сыром бри.....	60
Рулет с нежной курицей в соусе бешамель.....	16	Рулет с корицей.....	62
Круассаны – из самого сердца Парижа....	18	Слоеные палочки.....	63
Галета с фруктами и мороженым.....	20	Корзиночки с курицей и гуакамоле.....	64
Яблочные мини-пироги – в лучших традициях Америки.....	22	Чебуреки с сыром.....	66
Персиковые розы.....	24	Пироги со сливами.....	68
Грушевые лодочки.....	26	Слойки-ватрушки.....	70
Слойки с бананом и шоколадной пастой «Нутелла».....	28	Слоеный яблочный пирог.....	72
Сахарные булочки с корицей.....	30	Малиновые треугольники.....	74
Кокосовые розочки.....	32	Чизкейк.....	76
Слойки с вишней и клубникой.....	34	Самса с курицей.....	78
Рогалики с абрикосовым джемом.....	36	Клубнично-сырные подушечки.....	80
Язычки с карамельной корочкой.....	37	Ракушки.....	82
Говядина в тесте «Веллингтон».....	38	Слойки с сыром и чесноком.....	84
Тарт Татен.....	40	Порционные чизкейки с яблоками.....	86
Тарт с кабачками.....	42	Слойка-веночек.....	88
		Наполеон.....	90
		Мильфей.....	92
		Крендели с начинкой.....	94