

УКРАШАЕМ ВЫПЕЧКУ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ, САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ, МАРЦИПАНОМ

Украшение готовых тортов, пирожных, печенья и пряников – не только последний штрих в создании праздничного кондитерского изделия, но и огромное удовольствие. Понятные инструкции, доступные ингредиенты и простейшие кондитерские принадлежности – вот все, что вам потребуется для оформления выпечки.

Базовые рецепты теста для пряников, тортов и капкейков, подробные иллюстрированные мастер-классы по приготовлению глазури, сладких украшений из айсинга, меренги, творожного и масляного крема, бeze и взбитых сливок помогут вам освоить хитрости искусства украшения, благодаря чему вы сможете самостоятельно декорировать пряничный рождественский домик, сердечки для любимых ко Дню святого Валентина, печенье в форме мультяшных героев и любую другую выпечку.

www.ksdbook.ru



9 785991 103780 8

www.bookclub.ua



9 786171 121705 8

Анастасия Шевченко

УКРАШАЕМ ВЫПЕЧКУ

УКРАШАЕМ ВЫПЕЧКУ

- МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ
- САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ
- МАРЦИПАНОМ

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

The background features a green and white striped pattern. At the top, there are several white roses and a pink heart-shaped cookie decorated with small roses. In the middle, a red banner contains the title. Below the banner, there are more pastries: pink roses, yellow roses, and a round cake with red and green swirls. At the bottom, there are blueberries and a green Christmas tree cookie decorated with stars.

УКРАШАЕМ ВЫПЕЧКУ

АНАСТАСИЯ ШЕВЧЕНКО

- МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ
- САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ
- МАРЦИПАНОМ

ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2017

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
ШЗ7



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

ШЕВЧЕНКО Анастасія

ШЕВЧЕНКО Анастасия

**Прикрашаємо випічку масляним кремом,
цукровою глазур'ю, марципаном**
(російською мовою)

**Укращаем выпечку масляным кремом,
сахарной глазурью, марципаном**

Керівник проекту В. В. Столяренко
Координатор проекту К. В. Новак
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Редактор О. В. Супронюк
Художній редактор Ю. О. Сорудейкіна
Технічний редактор В. Г. Євлахов

Руководитель проекта В. В. Столяренко
Координатор проекта Е. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор О. В. Супронюк
Художественный редактор Ю. А. Сорудейкина
Технический редактор В. Г. Евлахов

Підписано до друку 20.11.2017.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «FuturaBook». Ум. друк. арк. 5, 16.
Наклад 10000 пр. Зам. №

Подписано в печать 20.11.2017.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «FuturaBook». Усл. печ. л. 5, 16.
Тираж 10000 экз. Зак. №

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

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

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.tornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.tornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-1705-8 (Україна)
ISBN 978-5-9910-3780-8 (Росія)

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2017
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного до-
суга"», г. Белгород, 2017



ВВЕДЕНИЕ

Иногда так хочется побаловать домочадцев не просто вкусной, но и красивой выпечкой!

Можно также преподнести своим друзьям и близким на праздник уникальный сладкий подарок, приготовленный собственными руками. А какой восторг вызовет у ребенка совместное приготовление десерта к чаю! И ведь для этого совсем не обязательно обучаться в кондитерских школах или на курсах.

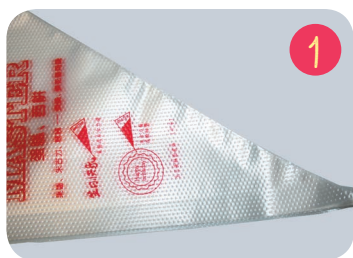
Приготовить и украсить выпечку в домашних условиях можно с минимальным набором специального инвентаря, используя доступные ингредиенты. И не важно, что не все выйдет с первого раза, терпение и труд — и все у вас получится!

ПРЯНИКИ

МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ, ХОД РАБОТЫ

Традиция печь и украшать имбирные пряники на Рождество и Новый год пришла к нам из стран дальнего зарубежья, и мы настолько полюбили их, что стали готовить на любой праздник. Сначала пряники расписывали белым ажурным орнаментом, но мастерицы все время придумывают что-то новенькое, и количество техник росписи постоянно увеличивается. Ниже мы рассмотрим базовые техники росписи и украшения этого вида выпечки, от простых к сложным.

Инструменты



1. Одноразовые кондитерские мешки (корнетики) — необходимые помощники для росписи пряников (фото 1).

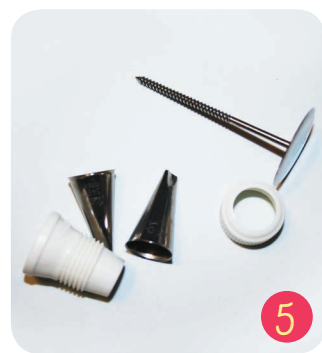


2. Формочки (вырубки) — очень удобное приспособление для придания пряникам необходимой формы. Могут быть металлическими или пластиковыми, их можно сделать под заказ по своим эскизам или приобрести в супермаркетах готовые (фото 2).

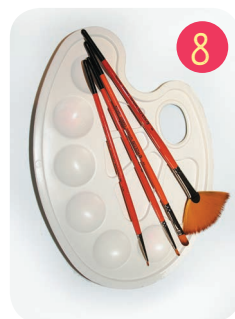


3. Кондитерский утюжок используют для выравнивания поверхности пряников. Удобнее всего это делать утюжком для мастики — они бывают разной формы и размера (фото 3).

4. Шило или зубочистки необходимы для работы с глазурью уже непосредственно на прянике (фото 4).



5. Насадки, переходники и кондитерский гвоздик используют для создания цветов, лепестков, рюшей и прочего объемного декора. Для глазури необходимы маленькие насадки и переходники, гвоздик подойдет любой плоский (фото 5).
6. Мастихин — это инструмент, использующийся в масляной живописи, однако он очень удобен и в работе с глазурью и тестом. Можно заменить его кондитерским шпателем или маленьким ножом, но лучше все же иметь в обиходе два: маленький и средний. Купить мастихин можно в магазинах для художников (фото 6).
7. Нетоксичный простой карандаш 2В или 3В понадобится для перенесения рисунка на пряник (фото 7).
8. Синтетические кисти и палитра для красок необходимы для завершения работы с пряником (фото 8).



Пряничное тесто

Понадобится:

- 800 г муки
- 3 яйца
- 1,5 стакана сахара
- 150 г сливочного масла
- 150 г меда
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. молотого имбиря
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1 пакетик ванильного сахара



Яйца взбить с сахаром в крепкую пену. Масло и мед растопить на медленном огне, добавить соду и специи. Медово-масляную смесь соединить со взбитыми яйцами, перемешать до однородной массы и ввести муку. Тесто будет немного липнуть к рукам, но муку добавлять не надо. Положить тесто в пакет и оставить на ночь в холодильнике.

Работа с тестом

Перед началом работы вынуть тесто из холодильника и дать согреться в течение 20 минут. Отделить $\frac{1}{3}$ теста и выложить на пергамент, посыпанный мукой. Раскатать тесто в пласт толщиной 4–5 мм.



Вырубкой вырезать тесто в форме пряника и выпекать в режиме «верхний — нижний нагрев» при температуре 180 °С 10 минут (фото 1).



Готовые пряники вынуть из духовки и переложить на ровную поверхность. Не ожидая, пока остынут, «разгладить» пряники кондитерским утюжком для декорирования (фото 2).

Глазурь (айсинг)

Лимонный сок отбеливает глазурь и придает кислотку. Глюкозный сироп выполняет сразу несколько функций: придает пластичность и глянец айсингу, а также увеличивает срок использования глазури до 1 месяца — это прекрасный консервант. Приобрести глюкозный сироп можно в любом кондитерском магазине.

Яичный белок и сахарную пудру поместить в чашу миксера, взбивать на минимальных оборотах до однородной массы. Влить лимонный сок и снова перемешать миксером. Добавить глюкозный сироп и взбивать на минимальных оборотах в течение 3—5 минут.

Готовую глазурь накрыть мокрым полотенцем и оставить минимум на 2—3 часа, можно на ночь.

Работа с глазурью

Глазурь должна быть необходимой консистенции. Чтобы ее определить, нужно провести по ней острым ножом: если полоса останется, но не будет твердых пиков, такая глазурь идеально подходит для нанесения контура. Обозначим ее как глазурь № 1 (фото 1).

Разбавить глазурь водой или лимонным соком и провести тест с применением ножа — глазурь должна полностью сомкнуться на 3—5-й секунде. Это идеальная консистенция для заливки рисунка. Обозначим ее как глазурь № 2 (фото 2).

Понадобится:

- 1 белок
- 250 г сахарной пудры
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 ч. л. глюкозного сиропа
- ванилин на кончике ножа или пару капель ароматизатора (по желанию)



Приготовить глазурь № 3, или цветочную: добавить еще сахарной пудры. Глазурь должна получиться очень густой: при поднятии ложки будут образовываться крепкие пики (фото 3).



СОВЕТ!

Испеките первые пряники, приготовьте глазурь и определите ее консистенцию, выбрав удобную для работы густоту для заполнения рисунка.

Окрашивание глазури

Для окрашивания глазури можно использовать любые гелевые красители. Окрашивать глазурь желательно до получения нужной консистенции, так как краситель тоже немного ее разбавляет (фото 4).

Нет необходимости покупать сразу все цвета и оттенки красителей, достаточно взять базовый набор: красный, синий, желтый, черный, коричневый и белый. Все остальные цвета можно получить при смешивании:

- зеленый: желтый + синий;
- оранжевый: желтый + красный;
- бирюзовый: синий + зеленый;
- сиреневый: красный + синий;
- салатный: зеленый + желтый;
- розовый: белый + красный;
- рыжий: оранжевый + коричневый;
- телесный: желтый + розовый.



Если при разведении, например, голубого цвета он получился слишком ярким, можно добавить на кончике шила черного красителя, он немного приглушит оттенок; если нужно «состарить» изделие, следует добавить немного коричневого.

СОВЕТ!

Возьмите детские акварельные краски и поэкспериментируйте в альбоме с палитрой.

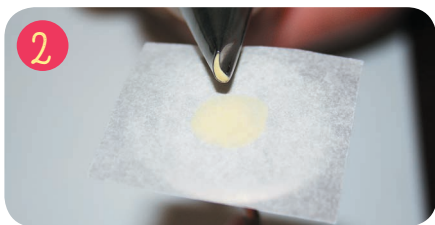
Объемные цветы из глазури

Для создания цветов из сахарной глазури понадобятся: корнетики с цветочной глазурью, насадки Ateco № 59 для цветов и № 350 для листиков, кондитерский гвоздик и пергаментная бумага, нарезанная кусочками размером 30 × 30 мм.

Роза из айсинга

С помощью глазури приклеить на основание кондитерского гвоздика кусочек пергаментной бумаги (фото 1).





Держа насадку перпендикулярно гвоздику, широкой частью вниз, и вращая гвоздик в сторону глазури, сделать конусообразное основание розы. Чтобы завершить конус, резким движением наклонить кончик насадки на 90° (фото 2, 3).



Для создания лепестков сделать второй слой глазури: сформировать 3 лепестка. Розу вместе с пергаментом снять с гвоздика и оставить до полного высыхания. Готовые сухие розы можно хранить до полугода, поэтому очень удобно сделать их заранее (фото 4, 5).

Яблоневый цветок

Держать насадку широким основанием вниз, под углом около 30° к кондитерскому гвоздику (фото 1).

Каждый лепесток делать от центра к краю, рисуя насадкой «петельку». Количество лепестков от 5 до 7, по своему усмотрению. Пока идет процесс обучения, с обратной стороны пергамента можно сделать разметку лепестков (фото 2–4).

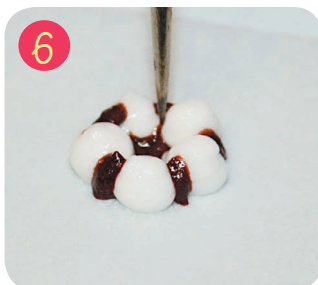


Хлопок

Можно делать его на кондитерском гвоздике или просто положить кусочек пергамента на стол. В центре поставить коричневую точку, не давая ей подсохнуть, сразу выдавить вокруг этой точки 5 белых бусин (фото 1—3).

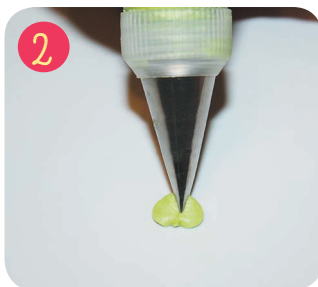
Движением снизу вверх заполнить пространство между белыми бусинами (фото 4, 5).

Шилом немного «подтянуть» коричневую серединку вверх, между бусинами (фото 6, 7).



Листик

Использовать насадку для листиков «галочка». Поставить насадку острием вниз к прянику, выдавить листик и резко оборвать. Чем сильнее вы будете надавливать на корнетик с глазурью у основания листика, тем оно будет шире, и наоборот (фото 1—3).





СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
ПРЯНИКИ	4
Елочная игрушка	11
Елочка	13
Новогодний сувенир	15
Признание в любви	17
Шкатулка «Сладкая валентинка»	19
Весенняя полянка	21
Зайка	23
Птичка	25
Миньон	27
Пряничный домик	29
ТОРТЫ	32
Торт «Арбуз»	37
Торт «Рыбка»	39
Торт «Мильфей»	41
Торт для маленькой принцессы	43
Торт «Шоколадное безумие»	45
Торт «Цветочная поляна»	47
Торт «Сердце»	51
КАПКЕЙКИ	54
Капкейк «Цветочная поляна»	57
Капкейк «Подсолнух»	59
Капкейк «Нежная фиалка»	61
Капкейк «Ранункулюс»	63