

# Воздушная Выпечка

Изумительные рецепты выпечки на любой вкус: хрустящие трубочки, песочные корзинки, любимые с детства орешки, эклеры, вафельные десерты и множество великолепных идей для закусок! С ягодами, кремом или паштетом, – такая выпечка понравится каждой хозяйке и придется по вкусу самому избалованному гостю!

Пошаговые инструкции и яркие иллюстрации помогут вам легко и быстро научиться готовить вкуснейшие сладости или оригинальные блюда для перекуса.



[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-3351-5



9 786171 233515

ВОЗДУШНАЯ ВЫПЕЧКА

ТРУБОЧКИ • ВАФЛИ • КОРЗИНКИ • ОРЕШКИ • ПРОФИТРОЛИ

# Воздушная Выпечка

ТРУБОЧКИ • ВАФЛИ  
КОРЗИНКИ • ОРЕШКИ  
ПРОФИТРОЛИ



ИРИНА  
ЖИЛЯЕВА



# Воздушная Зимечка

ТРУБОЧКИ • КОРЗИНКИ  
ПРОФИТРОЛИ  
ОРЕШКИ



ИРИНА  
ЖИЛЯЕВА

ХАРЬКОВ  КЛУБ  
2017 СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641.5  
Ж72



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

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

ISBN 978-617-12-3351-5

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

## ОТ АВТОРА

Эта книга — новый взгляд на хорошо знакомые десерты. Вафельные трубочки, заварные пирожные, песочные корзинки и орешки могут зазвучать по-новому, если творчески подойти к начинке, разнообразив ее ягодами, шоколадом, карамелью и другими вкусовыми сочетаниями.

Кроме того, в книге есть рецепты мною любимых, но не широко распространенных порционных чизкейков, хрустящих трубочек и гранола-корзиночек. Последние занимают особое место в питании тех, кто следит за калорийностью и пользой от еды.

Вот несколько советов по приготовлению:

- Вафельные и хрустящие трубочки необходимо наполнять начинкой непосредственно перед подачей.
- Хранить заготовки трубочек необходимо в герметично закрытом контейнере.
- Заготовки гранола-корзинок можно наполнить начинкой заранее, тогда они станут мягче.
- Тесто для песочных корзинок можно хранить в морозильной камере в плотно закрытом контейнере на протяжении 2 месяца.

# ШУ С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО

## ДЛЯ ТЕСТА

80 МЛ ВОДЫ	100 Г МУКИ
80 МЛ МОЛОКА	2 ЯЙЦА
70 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА	СОЛЬ САХАР

## ДЛЯ НАЧИНКИ

200 Г СПЕЛОГО АВОКАДО  
80 Г СЛИВОЧНОГО СЫРА  
5 Г ЛИМОННОГО СОКА  
СОЛЬ  
ПЕРЕЦ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать молоко с водой, сахаром и солью. Добавить нарезанное кусочками масло, довести до кипения. Всыпать в закипевшую смесь муку и очень быстро размешать. Полученную массу вернуть на огонь и продолжать мешать, подсушивая тесто в течение 1–2 минут. Смесь снять с огня, поместить в миксер и перемешивать до температуры 50 °С. После этого добавить яйца по одному и хорошо перемешать. Отсадить шу диаметром 4–5 см на пергаментную бумагу. Смазать маслом. Духовой шкаф разогреть до 250 °С, поставить противень с эклерами, выключить духовой шкаф, дать постоять 20 минут. Потом включить духовой шкаф на 160 °С и выпекать еще 30 минут. Остудить и срезать верхушку.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

Авокадо разрезать пополам. Очистить мякоть, нарезать ее средними кубиками.

Мякоть авокадо полить лимонным соком и поместить в блендер. Сливочный сыр размять и добавить в блендер вместе с приправами. Взбить содержимое блендера в однородную массу. Полученным кремом наполнить шу.



# ШУ С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИЦЫ

## ДЛЯ ТЕСТА

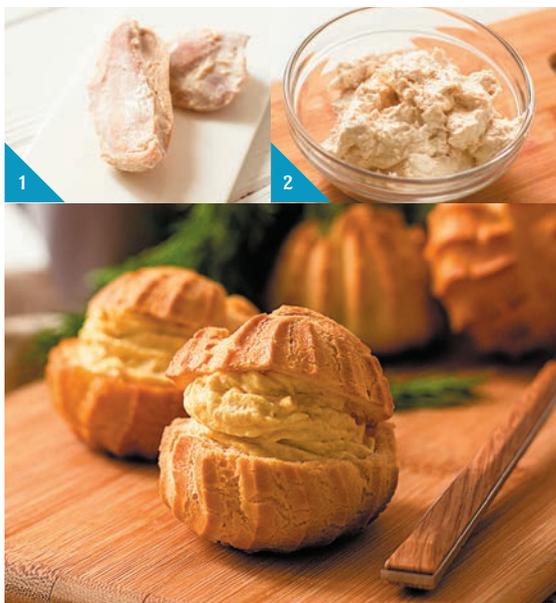
80 МЛ ВОДЫ	100 Г МУКИ
80 МЛ МОЛОКА	2 ЯЙЦА
70 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА	СОЛЬ САХАР

## ДЛЯ НАЧИНКИ

100 Г КУРИЦЫ  
50 Г СЛИВОЧНОГО СЫРА  
30 МЛ СЛИВОК 35 % ЖИРНОСТИ  
50 Г МОРКОВИ  
50 Г ЛУКА  
10 Г КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ  
ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ  
СОЛЬ  
КАРРИ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать молоко с водой, сахаром и солью. Добавить нарезанное кусочками масло, довести до кипения. Всыпать в закипевшую смесь муку и очень быстро размешать. Полученную массу вернуть на огонь и продолжать мешать, подсушивая тесто в течение 1–2 минут. Смесь снять с огня, поместить в миксер и перемешивать до температуры 50 °С. После этого добавить яйца по одному и хорошо перемешать. Отсадить шу диаметром 4–5 см на пергаментную бумагу. Смазать маслом. Духовой шкаф разогреть до 250 °С, поставить противень с эклерами, вы-



ключить духовой шкаф, дать постоять 20 минут.

Потом включить духовой шкаф на 160 °С и выпекать еще 30 минут.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

Куриное филе зачистить. Морковь, лук и корень сельдерея крупно нарезать.

Отварить филе вместе с луком, корнем сельдерея и морковью.

Откинуть готовое филе, нарезать его кусочками и поместить в блендер. Добавить в чашу блендера сливочный сыр, специи и соль.

Взбить, добавляя сливки, до однородной массы. Полученным паштетом наполнить шу.

## ШУ С СЫРОМ ФЕТА И ТОМАТАМИ

### ДЛЯ ТЕСТА

120 МЛ МОЛОКА	5 Г САХАРА
120 МЛ ВОДЫ	ЩЕПОТКА СОЛИ
120 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА	120 Г МУКИ
	3 ЯЙЦА

### ДЛЯ НАЧИНКИ

200 Г ТОМАТОВ	100 Г СЫРА ФЕТА
---------------	-----------------

### ДЛЯ ЗАПРАВКИ

30 МЛ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
10 МЛ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА
10 Г СЛАДКОЙ ГОРЧИЦЫ
СОЛЬ
ПЕРЕЦ
ЗЕЛЕНЬ УКРОПА

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать молоко с водой, сахаром и солью. Добавить нарезанное кусочками масло, довести до кипения. Всыпать в закипевшую смесь муку и очень быстро размешать. Полученную массу вернуть на огонь и продолжать мешать, подсушивая тесто в течение 1–2 минут. После этого снять с огня, поместить в миксер и перемешивать до температуры 50 °С. После этого добавить яйца по одному и хорошо перемешать. Отсадить шу диаметром 4–5 см на пергаментную бумагу. Смазать маслом.

Духовой шкаф разогреть до 250 °С, поставить противень с эклерами, включить духовой шкаф, дать постоять 20 минут.

Потом включить духовой шкаф на 160 °С и выпекать еще 30 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

Томаты вымыть. Сделать крестообразный надрез. Обдать кипятком и оставить в горячей воде на 10–15 секунд.

Поместить томаты в холодную воду. Снять с них кожицу.

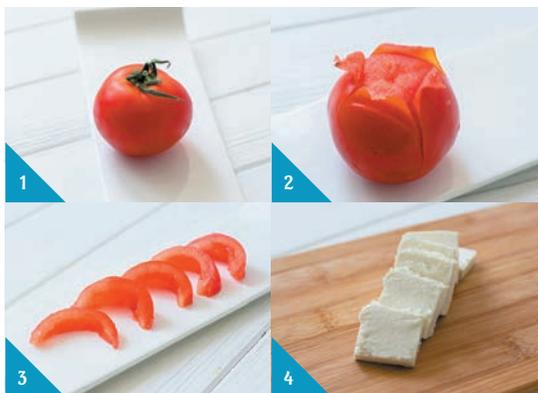
Разрезать томаты на дольки и очистить от семян.

Нарезать дольки мелкими кубиками. Фету тоже аккуратно нарезать мелкими кубиками.

Зелень укропа мелко нарубить.

Для заправки все ингредиенты хорошо перемешать.

У испеченных шу срезать верхушку. Заправить салат и наполнить им шу.





## ЭКЛЕРЫ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

### ДЛЯ ТЕСТА

80 МЛ МОЛОКА	3 Г САХАРА
80 МЛ ВОДЫ	СОЛЬ
80 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА	80 Г МУКИ
	2 ЯЙЦА

### ДЛЯ НАЧИНКИ

200 Г СЛИВОЧНОГО СЫРА
50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
50 МЛ СЛИВОК 35 % ЖИРНОСТИ (НЕ СЛАДКИХ)
1 ЗУБЧИК ЧЕСНОКА
ЗЕЛЕНЬ УКРОПА
СОЛЬ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать молоко с водой, сахаром и солью. Добавить нарезанное кусочками масло, довести до кипения. Всыпать в закипевшую смесь муку и очень быстро размешать. Полученную массу вернуть на огонь и продолжать мешать, подсушивая тесто в течение 1—2 минут. Смесь снять с огня, поместить в миксер и перемешивать до охлаждения. После этого добавить яйца по одному и хорошо перемешать. Отсадить эклеры на пергаментную бумагу. Смазать маслом. Духовой шкаф разогреть до 250 °С, поставить противень с эклерами, выключить духовой шкаф, дать постоять 20 минут. Потом включить духовой шкаф на 160 °С и выпекать 30 минут.



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

Сливочный сыр растереть с размяченным сливочным маслом. Зелень мелко нарезать. Сливки взбить в плотную массу. Зубчик чеснока разрезать вдоль и достать внутренний росток. Зубчик измельчить. Смешать все, добавить соль и взбить с размяченным сливочным маслом. Аккуратно смешать со сливками. Полученной массой наполнить трубочки.

## ШУ С ПАШТЕТОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ

### ДЛЯ ТЕСТА

80 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА  
80 МЛ МОЛОКА  
80 МЛ ВОДЫ  
2 ЯЙЦА  
100 Г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ  
3 Г СОЛИ  
4 Г САХАРА

### ДЛЯ НАЧИНКИ

100 Г ВЕТЧИНЫ  
100 Г СЛИВОЧНОГО СЫРА  
50 МЛ СЛИВОК 35 % ЖИРНОСТИ  
ЗЕЛЕНЬ УКРОПА  
СОЛЬ  
ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать молоко с водой, сахаром и солью. Добавить нарезанное кусочками масло, довести до кипения. Всыпать в закипевшую смесь муку и очень быстро размешать. Полученную массу вернуть на огонь и продолжать мешать, подсушивая тесто в течение 1–2 минут. Смесь снять с огня, поместить в миксер и перемешивать до охлаждения. После этого добавить яйца по одному и хорошо перемешать. Отсадить шу диаметром 4 см на пергаментную бумагу. Смазать маслом. Духовой шкаф разогреть до 250 °С, поставить противень с шу, выключить духовой шкаф, дать постоять

20 минут. Потом включить духовой шкаф на 160 °С и выпекать 30 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

Мелко нарезать ветчину. Нарубить зелень.

Сливочный сыр смешать с ветчиной, добавить соль, перец и зелень.

Полученную массу поместить в блендер. Взбить. Если масса получается слишком густой, добавить в смесь сливки и снова взбить.

Полученную массу поставить в холодильник на час.

У остывших шу срезать верхушку и наполнить их полученным паштетом. Украсить зеленью.



---

## ШУ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА И ЗАПЕЧЕННЫХ ПЕРЦЕВ

---

---

### ДЛЯ ТЕСТА

---

80 МЛ ВОДЫ	100 Г МУКИ
80 МЛ МОЛОКА	3 Г СОЛИ
70 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА	4 Г САХАРА

---

### ДЛЯ НАЧИНКИ

---

100 Г ТВЕРДОГО СЫРА
20 Г СЫРА С ПЛЕСЕНЬЮ (ПО ЖЕЛАНИЮ)
150 Г СЛАДКОГО ПЕРЦА
30 МЛ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
ЧЕСНОК
ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
СОЛЬ

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

---

Смешать молоко с водой, сахаром и солью. Добавить нарезанное кусочками масло, довести до кипения. Всыпать в закипевшую смесь муку и очень быстро размешать. Полученную массу вернуть на огонь и продолжать мешать, подсушивая тесто в течение 1–2 минут. Смесь снять с огня, поместить в миксер и перемешивать до охлаждения. После этого добавить яйца по одному и хорошо перемешать. Отсадить шу диаметром 4 см на пергаментную бумагу. Смазать маслом. Духовой шкаф разогреть до 250 °С, поставить противень с эклерами, включить духовой шкаф, дать постоять 20 минут.

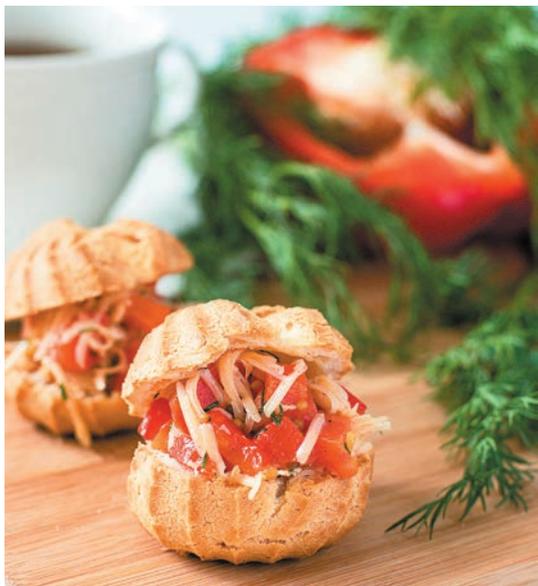
Потом включить духовой шкаф на 160 °С и выпекать еще 30 минут.

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

---

Духовой шкаф разогреть до 180 °С. Перец разрезать и очистить от семян. Часть оливкового масла смешать с чесноком, солью и черным перцем. На противень выложить сладкий перец, полить его смесью оливкового масла и специй. Запечь до готовности. Перец очистить от кожицы и нарезать кусочками. Сыр натереть на мелкой терке. Смешать сладкий перец и сыр. Оливковое масло смешать с черным перцем и чесноком. Заправить салат и наполнить им шу.



## СОДЕРЖАНИЕ

От автора	3
Шу с кремом из авокадо	4
Шу с паштетом из курицы	5
Шу с сыром фета и томатами	6
Эклеры с сырным кремом	8
Шу с паштетом из ветчины	9
Шу с начинкой из сыра и запеченных перцев	10
Шу с начинкой из грибов	11
Сырные корзиночки со свеклой, авокадо и фетой	12
Сырные корзиночки с томатами и соусом песто	13
Сырные корзиночки с паштетом из копченой семги	14
Эклеры с паштетом из кролика	15
Эклеры с паштетом из куриной печени	16
Закусочные эклеры с паштетом из белой фасоли	19
Песочные корзинки с зеленым горошком и сыром	20
Песочные (сырные) корзинки с начинкой из оливок	21
Песочные корзиночки с паштетом из фасоли с вялеными томатами	22
Песочные корзиночки с грушей и сыром	23
Корзиночки из теста фило с орехами, сыром и шпинатом	24
Корзиночки из теста фило с салатом из креветок	25
Корзиночки из теста фило с семгой и шпинатом	26
Корзиночки из теста фило с яблоками и карамелью	27
Гранола-корзиночки с йогуртовым кремом	28
Гранола-корзиночки с мандариновой начинкой	29
Гранола-корзиночки с орехами и сухофруктами	30
Гранола-корзиночки с творожным кремом и ягодами	32
Гранола-корзиночки с тыквой и апельсинами	33
Гранола-корзиночки с черной смородиной и медом	34
Гранола-корзиночки с яблоками, изюмом и корицей	35
Миндальные вафли с шоколадным суфле	36
Миндальные трубочки со сливочным кремом и вишней в ликере	37
Миндальные трубочки с ванильным кремом и малиной	38
Миндальные трубочки с фисташковым кремом	39
Мини-чизкейки с шоколадом и карамелью	40
Вафельные трубочки с кофейным кремом и карамелью	41
Вафельные трубочки с ананасом	42
Вафельные трубочки с бананами в роме	43
Вафельные трубочки с какао и апельсиновым кремом	44
Вафельные трубочки с маком и кремом с арахисовой пастой	45
Вафельные трубочки с малиной	46
Вафельные трубочки с облепихой	47
Вафельные трубочки с финиками	48
Вафельные трубочки с шоколадным муссом и кардамоном	49
Вафельные трубочки с экзотическим салатом	50
Корзиночки безе с экзотическим кремом	51
Корзиночки безе с малиной	52
Корзиночки с клюквой и яблоками	53
Корзиночки-чизкейки с клубникой	54

Корзиночки-чизкейки с кокосово-малиновым кремом . . . . .	57
Корзиночки-чизкейки с малиной и зеленым чаем . . . . .	58
Корзиночки-чизкейки с персиком, лаймом и тимьяном . . . . .	61
Песочные корзиночки с апельсинами в карамели . . . . .	62
Песочные корзиночки с бананом . . . . .	65
Песочные корзиночки с грушей и карамелью . . . . .	66
Песочные корзиночки с грушей и шоколадом . . . . .	68
Песочные корзиночки с лимоном и меренгой . . . . .	71
Песочные корзиночки с малиной и лаймом . . . . .	72
Песочные корзиночки с мандаринами . . . . .	74
Песочные корзиночки с орехами и шоколадом . . . . .	77
Песочные корзиночки с темным шоколадом и апельсинами . . . . .	78
Песочные корзиночки с яблоком и айвой . . . . .	81
Песочные корзиночки со смородиной и лавандой . . . . .	82
Корзиночки-чизкейки с тыквенным кремом . . . . .	84
Корзиночки-чизкейки с черникой . . . . .	85
Песочные корзинки с вишней и шоколадом . . . . .	87
Медовые корзиночки с клубничным кремом . . . . .	88
Медовые корзиночки с кремом из зеленого чая . . . . .	89
Орешки с банановой карамелью . . . . .	90
Орешки с кокосовой начинкой . . . . .	91
Орешки с начинкой из белого шоколада с апельсином . . . . .	92
Орешки с начинкой из халвы и шоколада . . . . .	93
Орешки с пряной начинкой . . . . .	94
Орешки с соленой карамелью . . . . .	95
Орешки с шоколадно-мятной начинкой . . . . .	96
Слоеные корзиночки с клубникой . . . . .	97
Слоеные корзиночки с миндальной начинкой . . . . .	98
Слоеные корзиночки с шоколадом и орехами . . . . .	99
Хрустящие трубочки с лаймом и ягодами . . . . .	100
Хрустящие трубочки с кремом из маскарпоне и апельсинов . . . . .	101
Хрустящие трубочки с кофейно-шоколадным кремом . . . . .	102
Хрустящие трубочки с кремом пина колада . . . . .	103
Хрустящие трубочки с красной смородиной . . . . .	104
Хрустящие трубочки с вишней . . . . .	105
Хрустящие трубочки с клубникой и бананом . . . . .	106
Шу с малиной и фисташками . . . . .	107
Шу с клубникой . . . . .	108
Шу с черничным кремом . . . . .	109
Шу с кракелюром, сливочным кремом и шоколадом . . . . .	110
Шу со сливочным кремом и вишней . . . . .	112
Эклеры с ванильным кремом . . . . .	113
Эклеры с ореховым кремом . . . . .	114
Эклеры с малиновым кремом . . . . .	116
Эклеры с лаймовым кремом . . . . .	119
Эклеры с шоколадно-банановым кремом . . . . .	120
Эклеры с кофейным кремом . . . . .	121
Эклеры с карамельным кремом . . . . .	122
Эклеры с шоколадным кремом . . . . .	124

Видання для організації дозвілля

*ЖИЛЯЄВА Ірина*

**Повітряна випічка:  
трубочки, вафлі, корзинки, горішки, профітролі**  
*(російською мовою)*

Керівник проекту *С. І. Мозгова*  
Координатор проекту *К. В. Новак*  
Редактор *О. О. Григор'єва*  
Художній редактор *А. В. Ачкасова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Підписано до друку 22.05.2017.  
Формат 60х90/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Fowviel». Ум. друк. арк. 8.  
Наклад 7000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
6140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@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

---

Издание для досуга

*ЖИЛЯЄВА Ирина*

**Воздушная выпечка:  
трубочки, вафли, корзинки, орешки, профитроли**

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

Подписано в печать 22.05.2017.  
Формат 60х90/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Fowviel». Усл. печ. л. 8.  
Тираж 7000 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
6140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

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