

ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Румяная ВЫШЕЧКА

Не секрет, что мультиварка – это великолепная кухонная помощница. С ней можно приготовить все, что угодно! При этом нет никакой необходимости контролировать процесс приготовления, проводя много часов на кухне. Кроме того, блюда в ней получаются не только необычайно вкусными, но и полезными.

Кексы, бисквиты, шарлотки, манники, киши, чизкейки, пироги, пирожки, ватрушки, булочки, плетенки, торты, пирожные, панкейки, печенье, яблоки в тесте... Перед ними невозможно устоять! С мультиваркой создавать кулинарные шедевры просто и приятно. Порадуйте себя и близких — просто подготовьте продукты, а приготовление доверьте мультиварке!

Готовьте без хлопот! Теперь это легко!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3464-7



www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-0149-1



РУМЯНАЯ ВЫПЕЧКА • Готовим в мультиварке



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Румяная ВЫШЕЧКА

Ароматные плетенки и ватрушки • Оригинальные киши и шарлотки • Воздушные бисквиты и булочки
Изысканные торты и пирожные



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Румяная ВЫШЕЧКА

Ароматные плетенки и ватрушки • Оригинальные киши
и шарлотки • Воздушные бисквиты и булочки
Изысканные торты и пирожные



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2016

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
С30



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

Фотографии *В. С. Водяницкого*

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

ISBN 978-966-14-9206-5 (серия)
ISBN 978-617-12-0149-1 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3464-7 (Россия)

© Nemiго Ltd., издание на русском языке, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016



ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время все больше хозяек отдают предпочтение мультиварке. Часто она даже заменяет традиционную плиту. Так, в мультиварке получаются прекрасные бисквиты, ягодные пироги, манники, кексы и запеканки. В ней можно испечь даже пасхальный кулич.

В большинстве моделей мультиварок присутствует функция «Выпечка». Если же таковой нет, ее вполне заменит режим «Жарка».

При приготовлении выпечки с помощью мультиварки следует помнить о нескольких важных правилах. Так, например, не следует открывать крышку во время выпекания изделий, поскольку процесс напрямую зависит от поддержания определенной температуры в чаше. Открытие крышки может привести к опаданию теста. Готовое изделие не следует оставлять в чаше надолго, поскольку внутри мультиварки образуется конденсат. В результате выпечка может оказаться подмоченной.





Перед началом готовки необходимо смазать чашу мультиварки маслом либо выстелить ее дно пергаментной бумагой.

Доставать готовые изделия из мультиварки можно разными способами. Так, некоторые пироги просто переворачивают на блюдо. Также можно использовать съемный

контейнер для готовки на пару. Силиконовые формы для приготовления выпечки в мультиварке использовать не рекомендуется, поскольку кексы и пироги могут не пропечься. В остальном же процесс выпекания в мультиварке несложен, а результаты могут превзойти самые смелые ожидания.





КЕКСЫ



КЕКС ПОСТНЫЙ С КЛЮКВОЙ



1 Муку смешать с сахаром, какао, разрыхлителем и ванилином, влить воду и растительное масло, тщательно перемешать с помощью блендера. Добавить в тесто измельченный миндаль, перемешать, выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 65 минут.

Для теста

- 200 г пшеничной муки
- 20 г порошка какао
- 200 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 80 мл растительного масла
- 250 мл воды
- 100 г миндаля
- Ванилин и соль по вкусу

Для глазури

- 100 г клюквы
- 150 г сахарной пудры
- 20 мл лимонного сока
- 30 мл воды

Для смазывания чаши

- 20 мл растительного масла



2 Сахарную пудру взбить с водой и лимонным соком в густую массу. Готовый кекс выложить на блюдо, охладить, распределить на нем клюкву и залить глазурью.

КЕКС КОКОСОВЫЙ С ГРУШАМИ

- 330 г пшеничной муки
- 200 г груш
- 8 г разрыхлителя для теста
- 2 г пищевой соды
- 230 г сливочного масла
- 350 г сахара
- 4 яйца
- 240 мл кефира
- 150 г кокосовой стружки
- Ванилин и соль по вкусу



1 Муку просеять, смешать с разрыхлителем, содой и солью. Размягченное сливочное масло (200 г) взбить с сахаром с помощью миксера, добавить яйца и ванилин, снова взбить. Всыпать в массу муку, влить кефир, добавить кокосовую стружку и вымесить тесто. Груши очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками.



2 Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, сверху распределить ломтики груши, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



КЕКС ВАНИЛЬНЫЙ

«Выпечка»

90 минут



- 200 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 4 яйца
- 200 г сгущенного молока
- 10 г разрыхлителя для теста
- Ванилин по вкусу

- 1 Размягченное сливочное масло (70 г) взбить с яйцами с помощью миксера, добавить сгущенное молоко и снова взбить.
- 2 Всыпать в приготовленную массу просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и ванилином. Тесто снова взбить. Выложить его в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка»

50 минут

КЕКС АПЕЛЬСИНОВЫЙ

- 300 г пшеничной муки
- 200 г апельсинов
- 2 яйца
- 120 г сахара
- 120 г сливочного масла
- 15 г разрыхлителя для теста
- 40 г сахарной пудры
- Ванилин по вкусу



- 1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем и ванилином, влить растопленное сливочное масло (100 г) и выжатый из апельсинов сок, добавить тертую апельсиновую цедру.
- 2 Тесто тщательно перемешать, влить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 30 мин. Готовый кекс выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.



КЕКС С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ



- 250 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 250 мл апельсинового сока
- 2 яйца
- 10 г разрыхлителя для теста
- 100 г очищенных кедровых орешков
- 30 г сливочного масла

«Выпечка»

60 минут

- 1 Отделить яичные белки от желтков, взбить их с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать просеянную муку с разрыхлителем, влить апельсиновый сок, добавить измельченные кедровые орешки, ввести белки, массу тщательно перемешать.
- 2 Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

КЕКС С МАНДАРИНАМИ И КОРИЦЕЙ

- 500 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 3 яйца
- 130 г сметаны
- 120 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста
- 70 г изюма
- 200 г мандаринов
- Молотая корица по вкусу

«Выпечка»

90 минут

- 1 Сливочное масло (100 г) растопить, взбить с сахаром с помощью миксера, добавить яйца, корицу и сметану, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, и вымесить тесто.
- 2 Добавить в тесто мелко нарезанные мандарины и распаренный изюм, выложить в чашу мультиварки, смазанную



оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



КЕКС С ИЗЮМОМ

«Выпечка»

60 минут



- 200 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 200 г сахара
- 200 г маргарина
- 100 г изюма без косточек
- 15 г сливочного масла
- 15 г разрыхлителя для теста
- 30 г сахарной пудры
- Бананы, ванилин по вкусу

- 1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить ванилин и муку, смешанную с разрыхлителем. Продолжая взбивать, влить в тесто расплавленный маргарин, добавить распаренный изюм.
- 2 Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто, сверху распределить банановые ломтики, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут. Готовый кекс выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

«Выпечка»

90 минут

КЕКС С ИМБИРЕМ

- 150 г пшеничной муки
- 4 яйца
- 100 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 40 г меда
- 150 г сливочного масла
- 50 г свежего имбиря
- 10 г молотого имбиря
- 30 г порошка какао
- 30 мл лимонного сока
- 30 мл растительного масла
- Соль по вкусу



- 1 Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, солью и медом с помощью миксера, ввести яйца, снова взбить. Добавить в массу молотый имбирь и порошок какао, влить лимонный сок, постепенно всыпать муку с разрыхлителем и замесить тесто.
- 2 Свежий имбирь измельчить, ввести в тесто, выложить его в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3	Бисквит с яблоками	29
● ● ● КЕКСЫ ● ● ●		Бисквит с грушами.....	30
Кекс постный с клюквой	6	Бисквит шоколадный	
Кекс кокосовый с грушами	6	со смородиной	30
Кекс ванильный	7	Шарлотка с яблоками и корицей	31
Кекс апельсиновый	7	Шарлотка с персиками	31
Кекс с кедровыми орешками	8	Манник с сухофруктами	32
Кекс с мандаринами и корицей	8	Манник с яблоками	32
Кекс с изюмом	9	Манник с творогом и клюквой	33
Кекс с имбирем	9	Чизкейк лимонный	33
Кекс с вишней	10	Чизкейк творожный.....	34
Кекс «Мраморный»	10	Чизкейк с вишней	34
Кекс «Мраморный» с клубникой	11	Чизкейк с творожным сыром	35
Кекс «Мраморный» с яблоками	12	Чизкейк с орехами кешью.....	36
Кексы с маком и грецкими орехами ..	12		
		● ● ● ПИРОГИ, ПИРОЖКИ,	● ● ●
		ВАТРУШКИ, БУЛОЧКИ, ПЛЕТЕНКИ	
● ● ● КИШИ, БИСКВИТЫ,	● ● ●	Пирог с бараниной.....	38
ШАРЛОТКИ, МАННИКИ, ЧИЗКЕЙКИ		Пирог с курицей и артишоками	39
Киш «Лорен» с грибами		Пирог с курицей и грибами	40
и помидорами	14	Пирог с индейкой.....	41
Киш овощной	15	Пирог с рыбой	41
Киш с брюссельской капустой	16	Пирог с морской рыбой.....	42
Киш с брокколи, ветчиной		Пирог со шпинатом и рыбой	42
и помидорами	17	Пирог со шпинатом и фетой.....	43
Киш с тыквой и сыром	18	Пирог спиральный со шпинатом	
Киш с творогом, сыром и миндалем ..	19	и сыром	44
Киш с ветчиной и шпинатом	20	Пирог спиральный с творогом	44
Киш с ветчиной и луком	21	Пирог с творожно-ягодной начинкой ..	45
Киш с курицей	22	Пирог овощной.....	45
Киш с курицей и тыквой	23	Пирог с капустой	46
Киш с курицей, грибами		Пирог с капустой на сметане.....	47
и помидорами	24	Пирог морковный.....	47
Киш с мясом.....	25	Пирог с морковью и сыром.....	48
Киш с говядиной и грибами	26	Пирог с грибами.....	48
Киш с семгой и брокколи	27	Пирог сырный	49
Бисквит с заварным кремом	28	Пирог молочный	49
Бисквит медовый с яблоками	29	Пирог из овсяных хлопьев	50





Пирог с абрикосами	50	Пирог яблочный с бананами	71
Пирог с абрикосами и миндалем	51	Пирог открытый с яблоками	72
Пирог с абрикосовым конфитюром	51	Пирог открытый с персиками	72
Пирог йогуртовый с абрикосами	52	Пирог «Тарт Татен» с яблоками	73
Пирог ананасовый	52	Пирог «Тарт Татен» с ананасами	73
Пирог ананасовый с корицей	53	Пирог «Роза»	74
Пирог апельсиновый	53	Пирожки с клубникой	75
Пирог апельсиновый с корицей	54	Пирожки из слоеного теста с яблоками	75
Пирог с айвой и яблоками	54	Пирожки с повидлом	76
Пирог с бананами и миндалем	55	Пирожки с помидорами и брынзой	76
Пирог с бананами и орехами	56	Пирожки с фасолью	77
Пирог с вишней	56	Пирожки с мясом	77
Пирог с вишней и мороженым	57	Пирожки с говядиной и капустой	78
Пирог шоколадный с вишней	57	Пирожки с рыбой и рисом	79
Пирог с грейпфрутами	58	Ватрушка	80
Пирог с клюквой	59	Ватрушки на кефире	80
Пирог с клюквой и орехами	60	Булочки с начинкой	81
Пирог с клюквой и яблоками	60	Булочки с брынзой и чесноком	82
Пирог лимонный	61	Булочки с маком	83
Пирог лоранский	62	Плетенка с маком	84
Пирог с малиной	63	Плетенка с маком и корицей	84
Пирог с орехами и клубникой	63		
Пирог с орехами и яблоками	64		
Пирог медовый с орехами	64		
Пирог песочный с клубникой	65		
Пирог со сливами	65		
Пирог с физалисом	66		
Пирог с черникой	66		
Пирог с черной смородиной	67		
Пирог с антоновкой	67		
Пирог с яблоками	68		
Пирог с яблоками воздушный	69		
Пирог с яблоками и красной смородиной	69		
Пирог с яблоками и персиками	70		
Пирог с яблоками и манго	70		
Пирог с яблоками и грецкими орехами	71		

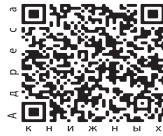
● ● ● **ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ,** ● ● ●
ПАНКЕЙКИ, ПЕЧЕНЬЕ,
ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Торт шоколадный	86
Торт с клубникой и взбитыми сливками	87
Торт медовый с кедровыми орешками	88
Пирожные бисквитные с малиной	89
Пирожные медовые	89
Панкейки	90
Печенье с сыром и тыквой	91
Яблоки в творожном тесте	92
Розы из яблок в слоеном тесте	93



УКРАИНА

- по телефону справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093) 170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: www.bookclub.ua
- в сети фирменных магазинов
см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



РОССИЯ

- по телефону справочной службы
+7 (4722) 73-22-73;
- e-mail: info@ksdbook.ru
- на сайте Клуба: www.ksdbook.ru
- «Книжный клуб»,
а/я 4, Белгород, 308961

Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

Москва

Бертельсманн Медиа Москва АО
Тел./факс +7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов, художников, переводчиков и редакторов**

e-mail: publish@bookclub.ua

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Все буде дуже смачно!»

Серия «Все будет очень вкусно!»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна

Рум'яна випічка.

Румяная выпечка.

Готуємо в мультиварці

Готовим в мультиварке

(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *О. М. Біркина*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректори *О. М. Лящева, Л. О. Шабельська*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Е. Н. Биркина*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректоры *О. Н. Лящева, Л. О. Шабельская*

Підписано до друку 15.12.2015.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6.
Наклад пр. Зам. № .

Подписано в печать 15.12.2015.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6.
Тираж экз. Зак. № .

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

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

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