

Елена Сучкова

**К Е К С Ы
МАФФИНЫ
КАПКЕЙКИ**



Школа кондитерского мастерства
с ЕЛЕНОЙ СУЧКОВОЙ







Елена Сучкова

Кексы маффины капкейки



ЭКМО
Москва
2012



Содержание

От автора	8
Исходные продукты для приготовления кексов	10
Кухонный инвентарь	16
Кексы	19
Кекс апельсиновый	23
Кексы апельсиновые с мармеладом	25
Кекс ванильный с изюмом	27
Кекс «Весенний»	29
Кексы дрожжевые	31
Кексы лимонные с ликером «Куантро»	33
Кексы лимонные с цукатами	35
Кексы лимонные	37
Кекс «Майский»	39
Кексы марципановые	41
Кексы молочные	43
Кекс морковный	45
Кексы ореховые	47
Кексы ореховые с шоколадной пастой	49
Кекс с ликером «Амаретто»	51
Кекс с грушей	53
Кексы с какао	55
Кексы с киви	57
Кекс с кунжутом	59



Кексы с маковым наполнителем	61
Кексы с молочным шоколадом	63
Кексы с мюсли	65
Кексы с персиками	67
Кексы с черникой	69
Кекс «Столичный»	71
Кексы творожные с мюсли	73
Кексы творожные	75
Кексы чайные	77
Кексы черно-белые	79
Кекс шоколадно-коньячный	81
Кексы шоколадно-морковные с грецкими орехами	83
Кекс шоколадно-ореховый	85
Кексы шоколадные	87
Маффины	89
Маффины винные	93
Маффины маковые	95
Маффины марципановые	97
Маффины с вишней, шоколадом и какао	99
Маффины с вишней	101
Маффины с орехами	103
Маффины с персиками	105
Маффины с черной смородиной и орехами	107
Маффины шоколадные	109
Маффины ванильно-сметанные	111
Маффины кофейные	113
Маффины лаймовые с кумкватом	115
Маффины с ананасом	117
Маффины с белым шоколадом	119
Маффины с вареной сгущенкой	121
Маффины с клубникой	123
Маффины с клюквой и белым шоколадом	125



Маффины с молочным шоколадом	127
Маффины с орехами и ликером «Бейлис»	129
Маффины сметанные с персиками	131
Маффины с черной смородиной	133
Маффины шоколадно-сметанные с ромом	135
Капкейки	137
Капкейки ананасовые	141
Капкейки банановые с орехами	143
Капкейки клубнично-творожные	145
Капкейки кокосовые с шоколадом	147
Капкейки миндальные	149
Капкейки «Райские яблочки»	151
Капкейки с дробленным шоколадом	153
Капкейки с инжиром	155
Капкейки с какао	157
Капкейки с вяленой клубникой	159
Капкейки с молочным шоколадом и орехами	161
Капкейки с сушеной вишней	163
Капкейки с финиками	165
Капкейки со сливами	167
Капкейки творожные с финиками	169
Капкейки черемуховые	171
Капкейки шоколадные с миндалем	173
Капкейки с грибами	175
Капкейки с креветками	177
Капкейки с салом	179
Капкейки с ветчиной	181
Капкейки с сельдью и кунжутом	183
Мадлены лимонные	185
Мадлены с изюмом	187
Мадлены с цукатами	189



От автора



Вкусы у всех разные: одним нравится кислое, другим соленое или горькое. Но, по моему мнению, большинство все же предпочитает сладкое. Во всяком случае, никто и никогда не отказывался от моей сладкой выпечки. Если не верите, и хотите сами убедиться в правоте моих слов, попробуйте что-нибудь приготовить по рецептам, приведенным в этой книге. Думаю, обязательно найдете то, что понравится вам и вашим близким. Хотя речь в нашей книге идет не вообще о сладкой выпечке, а только о кексах, маффинах, капкейках и мадленах, но вы увидите, насколько они многообразны (лимонные, апельсиновые, шоколадные, ореховые, ягодные и т.д.) и вкусны, каждый по-своему. И между прочим, есть среди них и выпечка с мясом, рыбой, грибами, так что можно угодить даже самым непреклонным противникам сладкого.

Еще одно несомненное достоинство этих блюд – они очень быстро готовятся. Тесто для кексов не надо долго месить и выдерживать в тепле, как дрожжевое, или охлаждать в холодильнике,

как песочное или слоеное. Единственное, что необходимо, – очень быстро и сильно взбить масло и яйца. Но при наличии теперь почти в каждом доме миксера или кухонного комбайна это не составит проблемы. Поэтому кексы и их маленькие подобия – маффины, капкейки и мадлены – можно начинать готовить, когда гость стоит буквально на пороге. А еще летом – на даче: когда собирается большая разновозрастная компания, очень удобно наготовить много всевозможной выпечки к чаю. И совсем уж элегантно – подать утром к чашечке кофе легкий маффин или маленький, словно конфетка, капкейк. Поверьте, ваши любимые это оценят.

Все рецепты, приведенные здесь, очень простые, они по силам даже начинающим кулинарам; продукты тоже самые обыкновенные – все можно найти в ближайшем магазине. Так что дело только за вами. Немного хорошего настроения, чуть-чуть усилий и вдохновения, и результат будет превосходен. Удачи!

Ваша Елена Сучкова



Исходные продукты для приготовления кексов



Для приготовления теста для кексов, маффинов, капкейков и мадленов нужны в первую очередь мука, масло или маргарин, сахар и яйца. Это, так сказать, базовые продукты. Плюс дополнительные (цукаты, сухофрукты, цедра, какао, кофе, ликеры, приправы и т.д.), позволяющие делать эту выпечку чрезвычайно разнообразной, душистой и очень вкусной.

Мука. Для сладкой выпечки в основном используют пшеничную муку высшего сорта. На ней замешивают и кексовое тесто. Кроме того, мукой посыпают смазанную для выпечки форму, чтобы готовое изделие потом легко выходило из нее. Вместо муки для этой процедуры можно использовать манную крупу или панировочные сухари.

Иногда в тесто для кексов добавляют **крахмал** – картофельный или кукурузный. Последний более нежный и тонкий. В соединении с пшеничной мукой крахмал повышает хрупкость и жесткость изделий. Из-за нейтрального вкуса крахмала в изделия, содержащие его в большом количестве, для улучшения вкуса кладут чуть больше сахара, пряностей, всевозможных наполнителей.

Муку хранят в сухом месте при комнатной температуре. На холоде она промерзает, и качество ее ухудшается, а при повышенной влажности мука легко впитывает влагу. Сожмите горсть муки в руке, если она не рассыплется при разжати ладони, а останется лежать в виде плотного комочка, значит, она излишне влажная. Такую муку нужно подсушить на противне, высыпав ее на бумагу для выпекания, при температуре 40 °С.

Как и муку, крахмал тоже хранят в сухом месте, а перед использованием просеивают через сито.

Пищевая сода. В качестве разрыхлителя для кексового теста используют соду. Она может придавать неприятный вкус выпечке. Чтобы этого не происходило, во-первых, надо тщательно соблюдать рецептуру. Во-вторых, перед тем как добавить соду в тесто, ее гасят лимонным соком или уксусом. Удобнее пользоваться готовым разрыхлителем, иногда его называют пекарским порошком. В его состав входит та же сода, в качестве наполнителя крахмал или мука и лимонная кислота, поэтому гасить разрыхлитель не надо.

Для приготовления теста для кексов на 500 г муки берут примерно 10 г разрыхлителя (пекарского порошка). Для медовых изделий и изделий с длительным временем выпечки на это же количество муки можно взять 15 г разрыхлителя.

Масло, маргарин и другие жиры. Сливочное масло – один из важнейших ингредиентов кексового теста. Наверное, нет нужды говорить, что для того, чтобы выпечка получилась вкусной, этот продукт должен быть свежим и хорошего качества. Еще одно ограничение – не стоит брать для сладкой выпечки соевое масло. Прежде чем замесить тесто, сливочное масло хорошо перетирают или взбивают с сахаром. Поэтому оно должно быть размягченным почти до консистенции сметаны, но не жидким. А вот для маффинов масло нужно растопить до жидкого состояния, но не кипятить.

Если вы собираетесь утром печь кексы, накануне вечером достаньте сливочное масло из холодильника и оставьте его на столе при комнатной температуре. За ночь оно достигнет нужной консистенции.



Сливочное масло можно заменить маргарином. Не только для того, чтобы значительно удешевить выпечку, хотя и для этого тоже. Сочетание растительных и животных жиров в маргарине делает выпечку более красивой. Хотя вкуснее кексы, конечно, на чистом сливочном масле.

Можно в рецептах кексового теста использовать и другие жиры: сметану, сливки, молоко или растительное масло. Жирность молочных продуктов может быть любой, ваш выбор зависит только от того, насколько калорийной и сладкой вы хотите сделать свою выпечку.

При использовании подсолнечного масла лучше предпочесть рафинированное. Характерный запах жареных семечек не должен перебивать аромат других приправ и дополнений.

Яйца – один из основных ингредиентов кексового теста. Их используют либо целиком, либо по отдельности – желтки и белки, так как эти продукты имеют разные свойства. Белок, положенный в тесто целиком, делает изделие более твердым, а взбитый – разрыхляет. Желтки, растертые с сахаром, придают выпечке более красивый цвет и рыхлость.

Вес одного яйца примерно 45 г (25 г – белок, 20 г – желток).

Как отделить желток от белка?

Острым ножом аккуратно рассеките пополам скорлупу яйца, не повредив при этом желтка. Затем осторожно над емкостью переключайте желток из одной половинки скорлупы в другую, белок при этом будет стекать в емкость. Повторите процедуру 2–3 раза, пока желток полностью не освободится от белка.

Чтобы проверить свежесть яиц, надо опустить их в воду. Свежие яйца лежат на дне, полежавшие несколько дней плавают посередине, а несвежие всплывают на поверхность.

Если вы не уверены в качестве яиц, прежде чем добавить их в тесто, выливайте каждое по очереди в отдельную посуду. Только убедившись, что яйцо свежее, его можно смешивать с другими продуктами.

Если в рецепте указано, что муку добавляют во взбитый белок, убедитесь, что полученная пена достаточно устойчива – заметно увеличилась в объеме, не оседает, не имеет желтоватого оттенка. Нельзя всыпать муку, если белок плохо взбит, такое тесто получится тугим и невкусным. Муку добавляют быстро, но тонкой струйкой, осторожно размешивая, чтобы не осадить пузырьки воздуха, которые образовались при взбивании.

Взбитые для теста яйца надо сразу же использовать, иначе пена опадет.

Сахар. Как известно, сахар бывает тростниковый (коричневый) и свекольный (белый). Ученые до сих пор спорят, какой из них полезней. Вы можете использовать любой, в зависимости от того, чья позиция вам кажется более правильной. Но совсем обойтись без сахара при выпечке не получится. Как и без белой сахарной пудры из свекольного сахара: ею присыпают готовые кексы и делают из нее глазурь.

Сахарная глазурь. Для приготовления этой глазури потребуется 1 1/2 яичного белка (38 г), 225 г сахарной пудры и четверть столовой ложки лимонного сока.



Фото 1 – В белок постепенно всыпайте сахарную пудру.

Фото 2 – Добавьте сок лимона (или лимонной кислоты): он придает глазури дополнительный вкус.

Фото 3 – Растирайте до получения густой массы. Ее можно сделать погуще, уменьшив количество белка, если вы собираетесь рисовать ею, или более жидкой, если вы будете глазировать (поливать) ею кексы.

Фото 4 – Массу переложите в кулинарный мешок, если такового нет, то можно сложить кулечек из пергамент.

Фото 5 – Сверху кулечек плотно закройте.

Фото 6 – Отрежьте нижнюю часть кулечка (по размеру, который вам нужен), и можно наносить глазурь на кексы.

Глазурь либо оставляют белой, либо делают разноцветной, окрашивая пищевыми или натуральными красителями (соками свеклы, малины, вишни, моркови и т.д.).

Орехи. Кексы, маффины, капкейки отличаются от всякой другой сладкой и сдобной выпечки тем, что они, как правило, не имеют начинок. Все дополнительные продукты – орехи, сухофрукты, цукаты, фрукты и ягоды – добавлены непосредственно в тесто. И один из важнейших наполнителей – орехи, чаще всего – миндальные. Именно они дают универсальную ореховую массу – миндальную муку, способную хорошо соединяться с тестом.

Миндаль, фундук, арахис, грецкие и другие орехи придают выпечке не толь-





ко дополнительный вкус, цвет и аромат, но и калорийность.

Миндальная мука. Для получения миндальной муки очищенный от коричневой кожицы миндаль быстро и на высокой скорости измельчают в комбайне. При медленном и долгом измельчении из орехов выходит масло, и мука прессуется в плотную массу.

Ядро ореха, освобожденное от скорлупы, покрыто тонкой кожицей коричневого цвета. Чтобы от нее избавиться, миндаль ошпаривают кипятком или выдерживают некоторое время в воде. После этого ядро легко освобождается от кожицы, стоит лишь надавить пальцами на один его конец. Фундук и арахис прокаливают в духовке, разогретой до 130–150 °С. Потом остывшие орехи просто протирают между ладонями, их оболочка легко отходит.

В выпечку лучше добавлять обжаренные орехи, они вкуснее сырых.

Если вы купили уже очищенные грецкие орехи, перед приготовлением тщательно их переберите, так как среди ядрышек могут попадаться перепонки и кусочки скорлупы.

Не посыпайте грецкими орехами изделия перед выпечкой, так как они быстро подгорают и дают неприятный привкус. Лучше посыпать обжаренными орехами уже готовое изделие.

Сухофрукты, цукаты, цедра. Изюм, курагу, чернослив и другие сухофрукты кладут в сдобное дрожжевое и кексовое тесто. Перед употреблением их надо залить горячей водой, хорошенько промыть, а затем просушить. Вокруг влажных сухофруктов в тесте могут об-

разоваться пустоты. Измельченные цукаты кладут в тесто для куличей и кексов. Лимонную и апельсиновую цедру (тонкий верхний слой кожуры без мякоти, натертый на терке) используют в выпечке и в свежем, и в сушеном виде.

Пряности. Пряности (перец, мускат, имбирь, гвоздику, кардамон, кориандр, тмин, анис, корицу, ваниль и др.) кладут в самые разные мучные изделия: они улучшают вкус, добавляют аромат, изменяют цвет выпечки. Как правило, сухие пряности кладут в выпечку размолотыми и просеянными.

Корица – высушенная кора коричневого дерева, классическая пряность для сладкой выпечки. Ее добавляют непосредственно в тесто, кладут в начинку или посыпают ею готовое изделие. Но даже если вам очень нравится ее аромат, опасайтесь переборщить с этой пряностью. Избыток корицы даст горький привкус.

Ваниль – специфический сильный и сладкий аромат этой пряности сделал ее неизменной спутницей сдобной выпечки. Натуральная ваниль – стручок тропического растения – продается в вакуумных пакетиках. Обычно для выпечки используют ее более дешевый искусственный заменитель – ванилин. Это продукт с достаточно сильным ароматом, его добавляют в тесто в мизерных количествах. «Ванильный сахар» – это просто ароматизированный ванилином сахар, его можно добавлять в тесто по 5–10 г.

В кексы и другие сдобные изделия ваниль кладут к концу приготовления теста.

Какао, шоколад. Какао-порошок, используемый для приготовления напитка, подходит и для кексового теста. Его часто добавляют в муку для приго-



товления шоколадных кексов. Выпечка с какао имеет красивый коричневый цвет и аромат шоколада.

Кладут в кексовое тесто и уже готовый продукт из какао – шоколад. Тут выбор очень широкий, так как в продаже есть шоколад черный, горький, молочный, с разными дополнительными вкусами и включениями: кофейный, кофейный, с орехами, с изюмом, с имбирем и т.д. В белом шоколаде нет какао-порошка, но есть масло какао.

При приготовлении кексов, маффинов, капкейков, мадленов можно использовать любой шоколад. Его добавляют в тесто в виде крошки, натерев на терке или измельчив в кухонном комбайне, либо в жидком состоянии (теплым, но не горячим). Можно приготовить из шоколада ганаш.

Как растопить шоколад. В невысокую широкую кастрюльку налейте немного воды. Поставьте в нее чашку с кусочками шоколада, так, чтобы вода не поднималась выше половины чашки. Поставьте на огонь, и когда шоколад начнет плавиться, интенсивно раз-

мешивайте его ложкой. Следите, чтобы в шоколад не попадала вода, иначе текстура продукта нарушится, шоколад соберется в комок.

Ганаш. Ганаш – продукт, получаемый из жидкого теплого шоколада (150 г) и сливок (50 г). В результате тщательного перемешивания должна получиться очень гладкая, блестящая и однородная масса. Ганаш используют для покрытия кексов, маффинов, капкейков и других кондитерских изделий. Изделия можно обмакнуть на треть в шоколадную массу или нарисовать ею штрихи, капли на поверхности кексов.

Ликеры, кофе, соки. Эти напитки широко и разнообразно используют при приготовлении кексов, маффинов, капкейков. Они значительно обогащают аромат, цвет и вкус выпечки.

Цветные сахарные посыпки. Сейчас в продаже можно встретить цветные посыпки (шарики, звездочки, палочки, кружочки разных размеров и цветов), которые очень выручают при украшении сладкой выпечки.



Кухонный инвентарь

Главное, что требуется при приготовлении кексов, маффинов, капкейков и мадленов, – это разнообразные формы для выпечки. К счастью, найти их уже давно не проблема, и в магазинах вы легко подберете коллекцию форм всех размеров и конфигураций, выполненных из металла с тефлоновым покрытием, из огнеупорного стекла, силикона и даже бумаги.



Все формы удобны в использовании, если вы знаете, как подготовить их к работе. Новые силиконовые формы надо предварительно поместить в горячую духовку при температуре 150°C на 10 минут. Затем дать ей остыть и перед первой выпечкой все же смазать маслом. В дальнейшем смазка больше не потребуется. Все остальные формы (кроме форм с тефлоновым покрытием) надо всегда смазывать растительным маслом и посыпать мукой. Большие формы можно смазывать маргарином и, слегка присыпав мукой, убирать в холодильник до момента выпечки.

Еще один важный и незаменимый инструмент при приготовлении кексового теста – ручной **венчик**, но лучше, если у вас есть **миксер** или **кухонный комбайн** со специальными насадками для взбивания. Тогда приготовление кексового теста пойдет гораздо быстрее и успешнее. Кроме того, эта бытовая техника может пригодиться для измельчения орехов и фруктов.

Кастриули, миски понадобятся для замеса теста вручную.

Пиалы – для приготовления глазурей, ганаша, смешивания продуктов, замачивания миндаля и т.п.

Сито. Удобно, когда на кухне есть не одно, а два сита – большое и маленькое. Первое для просеивания муки, второе для какао и пряностей.

Дуршлаг – тоже необходимая вещь на кухне. Он вам понадобится, когда вы будете готовить кексы со свежими, мо-

рожеными ягодами или фруктами из компота, чтобы отделить их от жидкости.

Терка с мелкими отверстиями понадобится для цитрусовых, вернее для получения их цедры.

Кондитерский мешок. Переключать замешанное тесто из миски в формочки можно, конечно, и ложкой, но более профессионально и удобно делать это при помощи кондитерского мешка. Можно заменить его **кондитерским шприцем** или сделать кулечек из **пергаментной бумаги (бумаги для выпечки)**, срезав нижний кончик.

Не пренебрегайте и такими мелочами, как **прихватки-рукавицы**, благодаря которым вы не обожжете руки, когда будете доставать готовое изделие из духовки.

Деревянные шпажки – для проверки теста на готовность.

Кисточки – для смазывания форм, для покрытия изделий шоколадом, глазурью, джемом. Они могут быть из щетины или силиконовые, разной ширины, главное, чтобы вам было удобно с ними работать.

При работе с выпечкой понадобятся **разделочные доски**. А из современной кухонной утвари – специальные **силиконовые коврики** для выпечки, которые обладают антиприлипающими свойствами.

Ну и, разумеется, не обойтись без электрической или газовой **духовой печи** или, иначе, **духового шкафа**, а в просторечии – духовки. Выбор, естественно, тоже огромен.



Кексы



Кекс апельсиновый	23
Кексы апельсиновые с мармеладом	25
Кекс ванильный с изюмом	27
Кекс «Весенний»	29
Кексы дрожжевые	31
Кексы лимонные с ликером «Куантро»	33
Кексы лимонные с цукатами	35
Кексы лимонные	37
Кекс «Майский»	39
Кексы марципановые	41
Кексы молочные	43
Кекс морковный	45
Кексы ореховые	47
Кексы ореховые с шоколадной пастой	49
Кекс с ликером «Амаретто»	51
Кекс с грушей	53
Кексы с какао	55
Кексы с киви	57
Кекс с кунжутом	59
Кексы с маковым наполнителем	61
Кексы с молочным шоколадом	63
Кексы с мюсли	65
Кексы с персиками	67
Кексы с черникой	69
Кекс «Столичный»	71
Кексы творожные с мюсли	73
Кексы творожные	75
Кексы чайные	77
Кексы черно-белые	79
Кекс шоколадно-коньячный	81
Кексы шоколадно-морковные с грецкими орехами	83
Кекс шоколадно-ореховый	85
Кексы шоколадные	87

Кексы – это бисквиты с различными наполнителями: сухофруктами, орехами, фруктами, цукатами и т.п., которые кладут прямо в тесто. Выпекают кексы обычно из кексового, реже из дрожжевого теста. Вариант такого дрожжевого кекса – традиционный русский кулич. Красивый вид и качество готового изделия зависят от количества воздуха, попавшего в тесто при его приготовлении. Поэтому масло и яйца требуется очень хорошо взбивать, а потом быстро смешивать с мукой, чтобы оно не осело.

Фото 7 – Масло обязательно должно быть размягчено, взбивать его с сахаром нужно до полного растворения сахара, масса должна быть по консистенции похожа на крем.

Фото 8 – После того как масло взбито, следует по одному добавлять яйца, каждый раз тщательно взбивая.

Фото 9 – Затем в основную массу нужно порционно добавлять муку, предварительно просеянную, чтобы она насытилась кислородом.

Фото 10 – Готовое тесто выложить в формочки или форму для кекса, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой. Формы с тефлоновой поверхностью посыпать мукой не надо. Не требуют смазывания и силиконовые формы.

Кексы можно выпекать в формах разной конфигурации – прямоугольных, круглых, конусовидных, с выемкой или со сквозным отверстием в центре, что делает кекс похожим на большое кольцо, а также с ровными, волнистыми или гофрированными стенками. В зависимости от того, какие и сколько форм у вас есть в наличии, вы можете сделать один большой кекс или несколько маленьких.

Тесто для кексов большей частью жидковатое, текучее. Выкладывают его в формы при помощи кондитерского мешка, шприца или ложки.

Пекут кексы при температуре 160–170°C. Время выпечки зависит от ширины и высоты формы (широкий и низкий кекс пропечется быстрее, чем высокий и узкий). Определить готовность кекса можно по золотисто-коричневому цвету поверхности или проколов кекс деревянной шпажкой. Непропеченное тесто налипнет на нее, из готового шпажка выйдет сухой.



Перед тем как начинать замешивать тесто, включите духовку, чтобы она успела нагреться до нужной температуры. Если этого не сделать заранее, то готовое тесто может осесть, потерять воздушность и уплотниться.

Когда печете изделия из бисквитного или кексового теста, наберитесь терпения и не открывайте постоянно духовку, чтобы проверить готовность выпечки. От хлопков дверцы и от перепадов температуры при открывании-закрывании тесто может осесть.

Внимание! *Во время выпечки кексовое тесто поднимается. Поэтому, выкладывая его в форму, заполняйте ее только на 2/3 высоты, чтобы тесто не перелилось за края.*





Кекс апельсиновый

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 мин.

Масло сливочное – 125 г
Сахар – 125 г
Яйцо – 1 шт.
Желтки – 3 шт.
Ликер апельсиновый – 10 г
Сок апельсина – 1 ст. л.
Цедра апельсина – 1/2 ч. л.
Крахмал – 50 г
Мука – 75 г
Миндаль очищенный – 50 г
Вишня коктейльная – 50 г
Разрыхлитель – 2 г
Белок – 1/2 яйца
Сахарная пудра – 73 ст. л.
Сок лимона – 1/2 ч. л.
Краситель оранжевый – 2 капли

Приготовление

- 1 Размягченное масло взбейте миксером, постепенно всыпая сахар. Когда сахар начнет растворяться, влейте в смесь по одному яйцо и желтки, не переставая взбивать до получения пышной пены.
- 2 Миндаль обжарьте в духовке при температуре 180°C, остудите и измельчите на кусочки по 2–3 мм.
- 3 Муку, крахмал и миндаль соедините с разрыхлителем. Положите в смесь вишни.
- 4 Во взбитую пышную масляно-яичную массу влейте сок апельсина, ликер, добавьте цедру, всыпьте муку, смешанную с другими ингредиентами. Все аккуратно перемешайте, чтобы получилось однородное тесто.
- 5 Тесто выложите в подготовленную форму и поставьте выпекаться примерно на 25–30 минут в разогретую до 170°C духовку. Если форма глубокая, кекс может выпекаться немного дольше, в низкой и широкой – чуть быстрее.
- 6 Достаньте кекс из духовки. Дайте ему немного остыть. Затем аккуратно извлеките из формы.
- 7 Приготовьте сахарную глазурь, как указано на с. 12–13. Добавьте несколько капель пищевого красителя или сока моркови, размешайте. Поместите глазурь в свернутый из пергаментной бумаги кулечек. Срежьте ножницами уголок. Надавливая рукой на кулек, украсьте кекс глазурью, а затем присыпьте его слегка пудрой.

Этот кекс очень ароматный и красивый. Коктейльные вишни придают ему на разрезе красивый яркий рисунок, орешки дополняют вкус.





Кексы апельсиновые с мармеладом

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло сливочное – 110 г
Сахар – 2 ст. л.
Яйцо – 2 шт.
Мука – 120 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Мука миндальная – 55 г
Какао-порошок – 1/2 ч. л.
Апельсиновый конфитюр – 85 г
Шоколад – 40 г
Цукаты – 30 г

Приготовление

- 1 Взбейте миксером размягченное масло. Добавьте сахар и взбивайте еще 1–2 минуты. Продолжая взбивание, влейте яйца по одному.
- 2 Смешайте муку с какао. Просейте и положите в смесь разрыхлитель.
- 3 Шоколад натрите на мелкой терке. Соедините с мукой, миндальной мукой (см. с. 14), какао и разрыхлителем.
- 4 Всыпьте эту смесь во взбитую масляно-яичную массу, перемешайте все до получения однородного теста.
- 5 Подготовьте формочки, влейте в них тесто.
- 6 Разогрейте духовку до 170 °С и поставьте в нее формочки с тестом.
- 7 Выпекайте примерно 15 минут. Остудите кексы в формах.
- 8 Апельсиновый конфитюр размешайте со столовой ложкой воды, поставьте на огонь и доведите до кипения. Горячий конфитюр кисточкой нанесите на поверхность каждого кекса. Украсьте кексы цукатами.

Этот кекс можно украсить апельсиновыми мармеладными дольками, разрезав их на 4 части.

Внимание! При выпекании кексов в бумажных формах надежнее использовать сразу две формы для одного кекса, то есть сначала одну форму вложить в другую, а потом вливать в нее тесто и так ставить в духовку.





Кекс ванильный с изюмом

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Масло сливочное – 125 г

Сахар – 125 г

Яйца – 2 шт.

Желток – 1 шт.

Мука – 125 г

Ванильный сахар – 1/2 ч. л.

Цедра лимона – 2 ч. л.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Изюм – 100 г

Приготовление

- 1 Размягченное масло с сахаром взбейте до однородности. Яйца и желток добавьте в масло по одному, продолжайте взбивать еще 5 минут.
- 2 Изюм переберите, помойте.
- 3 Муку соедините с цедрой лимона, разрыхлителем, ванильным сахаром и изюмом. Постепенно всыпьте эту смесь во взбитую массу, замесите тесто (не взбивайте, а перемешивайте, если тесто продолжать взбивать, изюм сильно измельчится).
- 4 Готовое тесто выложите в подготовленную форму (или в несколько маленьких форм).
- 5 Поставьте кекс в горячую духовку (170°C). Выпекайте примерно 20–25 минут. При подаче кекс можно присыпать какао или сахарной пудрой.

Внимание! Посыпать готовый кекс сахарной пудрой или какао лучше через сито. Так порошок равномернее распределится и красивее ляжет на поверхность кекса.





Кекс «Весенний»

ПОДГОТОВКА 1 ч. 20 мин. ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 225 г
Сахар – 3 ст. л.
Масло сливочное – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Дрожжи сухие – 6 г
Соль – щепотка
Инжир – 60 г
Цукаты – 60 г
Орехи – 50 г
Ванильный сахар – 1 ч. л.
Вода – 100 г
Сахарная глазурь – 75 г (см. с. 12–13)
Цветная кондитерская посыпка – 1/2 ч. л.

Приготовление

- 1 Этот кекс готовят из дрожжевого теста на опаре. Для приготовления опары дрожжи замешайте со 100 г теплой воды, столовой ложкой сахара, и 100 г муки. Поставьте в теплое место, накрыв крышкой и полотенцем. Когда опара увеличится в объеме в два раза, добавьте оставшийся сахар, муку, яйцо, растопленное масло, соль, все хорошо перемешайте.
- 2 Крупные цукаты порежьте на кусочки 0,3–0,4 см.
- 3 Инжир, если он жесткий, залейте кипятком и оставьте на 15–20 минут. Затем достаньте из воды и измельчите. Орехи размните скалкой.
- 4 Положите в тесто инжир, цукаты, орехи и хорошо вымесите тесто.
- 5 Сформируйте на столе шар и выложите его в подготовленную форму, дайте тесту расстояться еще 40 минут.
- 6 Разогрейте духовку до 210–220 °С и поставьте в нее форму.
- 7 Выпекайте до готовности. Затем украсьте сахарной глазурью и цветной кондитерской посыпкой.

В советские времена перед Пасхой на прилавках магазинов появлялся кекс «Весенний», так завуалированно во времена официального атеизма называли пасхальный кулич. Как видим, его рецептура вполне традиционна для русской кухни, кекс приготовлен на опаре и сдобном дрожжевом тесте. Приготовление его занимает гораздо больше времени, чем приготовление обычных кексов. Если вы используете для выпечки этого кекса высокую цилиндрическую форму, то с полным правом можете назвать его куличом и приготовить к Пасхе.





Кексы дрожжевые

ПОДГОТОВКА 1 ч.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука пшеничная – 150 г

Мука миндальная – 40 г

Какао-порошок – 1 ст. л.

Сухие дрожжи – 15 г

Сахар – 1 ст. л.

Молоко – 100 г

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Вино белое полусладкое –
100 г

Изюм – 40 г

Молотые корица, кориандр,
кардамон – по щепотке

Соль – щепотка

Приготовление

1 Изюм заранее переберите, промойте, залейте вином. Пусть хорошо настоится (не менее 4 часов).

2 Дрожжи соедините с теплым молоком, добавьте сахар и 50 г пшеничной муки. Поставьте в теплое место на 20–30 минут.

3 Все специи: корицу, кардамон, кориандр – соедините с пшеничной и миндальной мукой (см. с. 14) и какао.

4 В подошедшую дрожжевую массу добавьте подготовленный изюм (вино слейте), яйцо и желток, всыпьте муку со специями, замесите тесто.

5 Разделите тесто на две порции. Каждую порцию поместите в форму для выпекания. Дайте тесту подняться.

6 Разогрейте духовку до 210–220°C. Поставьте в духовку и выпекайте 15–20 минут.

7 Готовые кексы при желании можно посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.





Кексы лимонные с ликером «Куантро»

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Маргарин – 115 г

Сахар – 115 г

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Ликер «Куантро» – 10 г

Цедра лимона – 1/2 ч. л.

Мука – 140 г

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сок лимона – 1 ч. л.

Сахарная глазурь – 100 г

Приготовление

1 Размягченный маргарин и сахар взбейте до пышного состояния, влейте ликер «Куантро». Введите по очереди яйцо и желток и взбивайте еще одну минуту.

2 Влейте лимонный сок и всыпьте цедру.

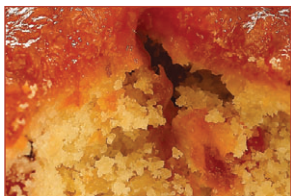
3 Муку соедините с разрыхлителем, ванильным сахаром, всыпьте смесь в яично-маргаринную массу, замесите тесто.

4 Подготовьте формы для кекса. Выкладывайте тесто в формы при помощи кондитерского мешка, шприца или ложки.

5 Выпекайте в разогретой до 170°C духовке в течение 20–25 минут.

6 Охладите кексы, не вынимая из формы. Украсьте их сахарной глазурью (см. с.12–13) или посыпьте ванильной сахарной пудрой.





Кексы лимонные с цукатами

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Масло сливочное – 125 г

Сахар – 125 г

Яйцо – 1 шт.

Желтки – 3 шт.

Ликер апельсиновый – 10 г

Сок лимона – 1 ст. л.

Мука – 100 г

Крахмал – 50 г

Миндаль очищенный – 50 г

Цукаты из апельсина – 50 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Джем абрикосовый –
1/2 ст. л.

Приготовление

- 1 Размягченное масло взбейте миксером в пену. Всыпьте сахар, продолжая взбивание.
- 2 Во взбиваемое масло добавьте сначала яйцо, затем желтки. Влейте в ячно-масляную смесь сок лимона и ликер.
- 3 Миндаль измельчите (на мелкие кусочки) и всыпьте в муку.
- 4 В отдельной миске соедините муку с крахмалом и разрыхлителем.
- 5 Апельсиновые цукаты мелко нарежьте.
- 6 Соедините все подготовленные продукты: масляно-яичную смесь, муку и цукаты. Замесите тесто.
- 7 Выкладывайте тесто в подготовленные формы. Разогрейте духовку до 180 °С. Выпекайте кексы до золотистого цвета.
- 8 Достаньте кексы из духовки, остудите в формах.
- 9 Абрикосовый джем (можно разбавить его ложкой апельсинового сока) прокипятите. Смажьте горячим джемом поверхность всех кексов, предварительно вынув их из формы.





Кексы лимонные

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Масло сливочное – 115 г

Сахар – 115 г

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Цедра лимона – 1/2 ч. л.

Мука – 100 г

Крахмал – 40 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сок лимона – 1 ч. л.

Приготовление

- 1 Взбейте размягченное масло с сахаром до пышного состояния. Влейте яйцо, затем желток и взбивайте еще одну минуту.
- 2 Влейте в масляную смесь лимонный сок и добавьте цедру.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем и крахмалом, затем всыпьте ее в масляную массу, замесите тесто.
- 4 Выложите тесто в подготовленные формы.
- 5 Заранее разогрейте духовку до 170°C, поставьте формы на противень. Выпекайте в течение 20–25 минут.
- 6 Охладите кексы перед подачей.

Внимание! Если вы пользуетесь мягкими силиконовыми формами, то удобнее вначале поставить их все на противень, заполнить тестом, а потом – прямо на противне – ставить в духовку.





Кекс «Майский»

ПОДГОТОВКА 1 ч. 20 мин. ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Мука – 250 г

Вода – 30 г

Сахар – 3 ст. л.

Мargarин – 50 г

Яйца – 2 шт.

Изюм – 45 г

Соль – 1/2 ч. л.

Дрожжи сухие – 1 ч. л.

Сахарная пудра ванильная –
1/2 ч. л.

Молоко – 60 г

Яйцо для смазки – 1 шт.

Приготовление

- 1 Это дрожжевое тесто готовится на опаре. Для опары смешайте воду, теплое молоко, 1 ст. л. сахара, всыпьте 125 г муки и сухие дрожжи.
- 2 Накройте крышкой, пленкой или чистой салфеткой, поставьте в теплое место на 20–30 минут. Затем добавьте в опару оставшийся сахар, соль, яйцо, перемешайте.
- 3 Margarin растопите и тоже добавьте в смесь.
- 4 Изюм переберите, помойте.
- 5 Оставшуюся муку соедините с изюмом, всыпьте в опару и замесите тесто.
- 6 Выложите готовое тесто в форму, смазанную маслом или застеленную бумагой для выпекания. Поставьте кекс в теплое место на 40–60 минут, пока он не увеличится в объеме.
- 7 Смажьте поверхность кекса взбитым яйцом.
- 8 Выпекайте кекс при температуре 210 °С до готовности. Готовый кекс накройте полотенцем, дайте ему немного остыть, затем вынимайте из формы.





Кексы марципановые

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Мука – 70 г

Марципан – 25 г

Какао-порошок – 1 ст. л.

Сахар – 5 ст. л.

Яйца – 4 шт.

Масло сливочное – 30 г

Цветной марципан – 60 г

Приготовление

- 1 Перемешайте марципан с сахаром до однородности.
- 2 Размягченное масло добавьте в миску с марципаном и сахаром, взбейте до пластичной массы. Добавьте яйца по одному, продолжая взбивание.
- 3 Муку соедините с какао, всыпьте смесь во взбиваемую массу, хорошо перемешайте. В тесте не должны попадаться кусочки марципана, при взбивании они должны полностью раствориться.
- 4 Подготовьте формочки для выпечки, смажьте их маслом и слегка присыпьте мукой. Формочки поставьте на противень, нагрейте духовку до 170 °С.
- 5 Поместите готовое тесто в формы. Выпекайте кексы 20 минут до готовности. Охладите в формах.
- 6 Цветной марципан тонко раскатайте на пленке или силиконовом коврике. Выемкой в виде цветочка выдавите из марципана цветочки. Украсьте ими кексы. Цветочек к кексу можно прикрепить сладкой водой.

Если у вас нет ни шприца, ни кондитерского мешка, можно приготовить корнетик – кулечек из двойной пергаментной бумаги для выпекания. Заполните кулечек тестом, вырежьте внизу отверстие ножницами, верх закройте.





Кексы МОЛОЧНЫЕ

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 100 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахар – 100 г

Ванильный сахар – 2 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Сливки (33%) – 100 г

Глазурь сахарная – 90 г

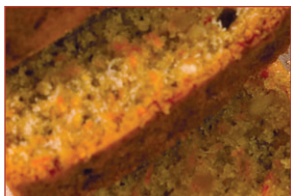
Цветная посыпка – 2 ч. л.

Приготовление

- 1 Соедините муку с разрыхлителем и ванильным сахаром.
- 2 Яйца взбейте с сахаром до пышной пены, всыпьте муку и, перемешивая с яйцом, влейте сливки. Тесто для кексов будет жидким.
- 3 Чтобы благополучно поместить кексы в духовку, сначала поставьте на противень подготовленные формы для выпекания. Вылейте тесто в формы, но не до самого края.
- 4 Противень с заполненными формами аккуратно поставьте в горячую духовку.
- 5 Выпекайте при температуре 180 °С 15–20 минут до золотистого цвета.
- 6 Остудите кексы в форме, затем выньте из формы. Облейте сахарной глазурью (см. с. 12–13) и посыпьте цветными сахарными шариками.

Эти кексы получаются влажными и очень нежными. При украшении можно заменить глазурь растопленным шоколадом. Выглядят такие кексы очень нарядно.





Кекс морковный

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 100 г

Сахар – 4 ст. л.

Яйца – 2 шт.

Масло растительное – 80 г

Морковь – 1 шт.

Орехи – 25 г

Корица – 1/2 ч. л.

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Приготовление

- 1 Помойте морковь, очистите, натрите на мелкой терке.
- 2 Яйцо взбейте с сахаром до пышной стойкой пены прутковым венчиком.
- 3 Не прекращая взбивания, добавьте в яйца растительное масло и морковь.
- 4 Орехи переберите, измельчите, соедините с мукой и разрыхлителем.
- 5 Всыпьте сухие продукты во взбитую массу, аккуратно перемешайте.
- 6 В форму для кексов, предварительно смазанную маслом, выложите тесто на 1/3.
- 7 Выпекайте кексы при температуре 180°C в предварительно разогретой духовке. Остудите кексы в формах.





Кексы ореховые

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 180 г

Сахар – 5 ст. л.

Маргарин – 100 г

Яйца – 2 шт.

Орехи грецкие очищенные –
50 г

Ванильный сахар – 2 ч. л.

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Сахарная глазурь – 10 г

Приготовление

- 1 Переберите орехи. Обжарьте в горячей духовке 5–7 минут при температуре 150 °С. Остудите, затем раздробите на мелкие кусочки.
- 2 Размягченный маргарин поместите в емкость, взбивайте сначала на медленной, затем на быстрой скорости, всыпьте сахар, продолжайте взбивать.
- 3 Когда масса взобьется, влейте по одному яйца, взбивайте 5 минут.
- 4 Муку соедините с орехами, ванильным сахаром, разрыхлителем, перемешайте и всыпьте во взбитый с сахаром и яйцом маргарин.
- 5 Формочки поставьте на противень, выложите в них тесто, используя кондитерский шприц или мешочек. Формы заполняйте тестом на 1/3.
- 6 Выпекайте при температуре 170–180 °С до готовности. Остудите готовые кексы в формах. Вынимайте осторожно, так как они очень нежные.
- 7 Каждый кекс покройте сахарной глазурью розового цвета (см. с. 12–13).





Кексы ореховые с шоколадной пастой

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

Маргарин – 100 г

Сахар – 3 ст. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Яйца – 2 шт.

Миндальная мука – 60 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Орехи (фундук или миндаль) –
130 г

Паста «Нутелла» – 2 ст. л.

Приготовление

- 1 Взбейте мягкий маргарин с сахаром.
- 2 Во взбитый маргарин вмешайте яйца по одному.
- 3 Орехи прокалите 5–10 минут в горячей духовке при 160°C, чтобы они стали золотистыми. Остудите, раздробите на мелкие кусочки в кухонном комбайне или с помощью скалки.
- 4 Смешайте орехи с миндальной мукой и разрыхлителем. Высыпьте ореховую смесь в масляную, хорошо перемешайте.
- 5 Для этих кексов лучше использовать формы с выемкой. Заполните подготовленные формы тестом.
- 6 Выпекайте кексы 25–30 минут при температуре 170–180°C. Остудите.
- 7 Заполните выемку в каждом кексе пастой «Нутелла» и уложите орешек. Если выпекали кексы в обычной форме без выемки, просто выложите на кекс ореховую пасту из кондитерского мешка или шприца, украсьте орешком.





Кекс с ликером «Амаретто»

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло – 200 г

Сахар – 2 ст. л.

Мука – 190 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Шоколад белый – 100 г

Ликер «Амаретто» – 8 г

Какао-порошок – 1 ч. л.

Желтки – 3 шт.

Сливки 33% – 50 г

Шоколад черный – 100 г

Приготовление

- 1 Мягкое масло взбивайте с сахаром в течение 5 минут.
- 2 Влейте желтки по одному в мягкое взбитое масло и продолжайте взбивать еще 2 минуты.
- 3 Шоколад растопите.
- 4 Какао соедините с «Амаретто» и влейте во взбитое масло.
- 5 Муку соедините с разрыхлителем.
- 6 Соедините яично-масляную массу с шоколадом, всыпьте муку, замесите тесто. Выложите тесто в форму, смазанную маслом.
- 7 Разогрейте духовку, выпекайте кекс при 170–180°C до готовности.
- 8 Остудите кекс и украсьте его шоколадным ганашем (см. с. 15).





Кекс с грушей

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 130 г

Сахар – 4 ст. л.

Груши – 2 шт.

Масло сливочное или
маргарин – 60 г

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Крахмал – 15 г

Приготовление

- 1 Груши помойте, почистите, разрежьте пополам, удалите сердцевину с семенами. Нарезьте кубиками 5–7 мм.
- 2 Мягкое масло взбейте с сахаром, добавьте яйцо и желток, перемешайте.
- 3 Муку соедините с крахмалом, разрыхлителем и ванильным сахаром. Всыпьте полученную смесь в масляно-яичную массу, добавьте нарезанную грушу, замесите тесто. Выложите тесто в форму.
- 4 Выпекайте 15–20 минут в духовке при температуре 170–180 °С до золотистого цвета.
- 5 Готовому кексу дайте остыть в форме.

Если выпекать этот кекс в прямоугольной форме, то он будет похож на буханку хлеба. Резать его нужно хлебным ножом с зубчиками, тогда он не крошится, не мнется, поверхность на разрезе получается ровная.





Кексы с какао

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 100 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Какао-порошок – 2 ч. л.

Сахар – 4 ст. л.

Масло сливочное – 100 г

Яйца – 3 шт.

Вишня цукатная или
коктейльная – 30 г

Черный шоколад – 60 г

Сливки – 25 г

Приготовление

- 1 Какао соедините с мукой, просейте через сито, добавьте разрыхлитель.
- 2 Масло размягчите и взбейте с сахаром до пышного состояния, влейте яйца по одному и взбивайте до однородности.
- 3 Во взбитую массу всыпьте муку с какао и разрыхлителем, перемешайте.
- 4 Переложите тесто в формы. В каждый кекс вдавите вишенку.
- 5 Нагрейте духовку до 170–180°C, поставьте в нее формы с тестом.
- 6 Из растопленного черного шоколада и сливок приготовьте ганаш (см. с. 15).
- 7 Готовые остывшие кексы выньте из формы и облейте верх каждого ганашем.

*Когда шоколадная глазурь
на кексах застынет, можно
сверху еще присыпать их какао.*





Кексы с КИВИ

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Сливки – 80 г

Масло сливочное – 80 г

Желток – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 4 ст. л.

Мука – 75 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Ванильный сахар – 1/2 ч. л.

Киви – 1 шт.

Шоколад – 15 г

Приготовление

- 1 Яйцо, желток и сахар взбейте миксером на большой скорости. Яичная масса должна увеличиться в три раза.
- 2 Масло растопите, но не кипятите, соедините со сливками.
- 3 Порубите шоколад ножом на маленькие кусочки.
- 4 Муку соедините с разрыхлителем, ванильным сахаром и просейте через сито.
- 5 Киви помойте, снимите кожицу и порежьте на мелкие кусочки (0,4 см).
- 6 В хорошо взбитую яичную массу всыпьте мучную смесь, измельченный шоколад и сразу же влейте сливки с растопленным маслом, добавьте киви. Быстро замесите тесто, чтобы масса не осела.
- 7 Вылейте тесто в формы.
- 8 Выпекайте кексы при температуре 200 °С около 20 минут.

*Поверхность кексов
можно украсить кусочками
фруктов или ягод.*





Кекс с кунжутом

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Яйца – 3 шт.

Сахар – 4 ст. л.

Цедра апельсина – 1 ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Мука – 70 г

Кунжут – 1 ст. л.

Какао-порошок – 1 ст. л.

Масло сливочное – 115 г

Персики из компота – 80 г

Шоколад – 50 г

Сахарная глазурь – 70 г

Приготовление

- 1 Взбейте яйца с сахаром в стойкую белую пену.
- 2 Масло растопите и охладите до комнатной температуры.
- 3 Муку соедините с какао, кунжутом, добавьте ванильный сахар и цедру, всыпьте во взбитые яйца, перемешайте аккуратно, чтобы не было комочков.
- 4 Сразу же после замеса муки влейте масло, еще раз быстро перемешайте, добавьте нарезанные персики.
- 5 Тесто сразу перелейте в форму и ставьте в разогретую печь. Температура выпекания – 170–180°C.
- 6 Готовый кекс остудите в форме. В центре нарисуйте сеточку растопленным шоколадом, украсьте сахарной глазурью (см. с. 12–13).





Кексы с маковым наполнителем

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Мука – 95 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Сахар – 4 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Молоко – 80 г
Масло сливочное – 30 г
Маковая начинка – 60 г
Ванильный сахар – 1/2 ч. л.
Молоко для начинки – 30 г
Сахарная пудра – 1 ст. л.
Сок лимона – 2 ч. л.
Белок – 1/2 шт.
Краситель красный – несколько капель

Приготовление

- 1 Взбейте яйцо с сахаром до пышной пены и увеличения объема в два раза.
- 2 Масло растопите, остудите.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем.
- 4 Нагрейте молоко и соедините с маковой начинкой, перемешайте.
- 5 Во взбитые яйца всыпьте муку с разрыхлителем, перемешайте и влейте молоко и масло, размешайте.
- 6 Вылейте тесто в формы, смазанные маслом.
- 7 Из кондитерского мешка или шприца выдавите маковую смесь в центр заготовок из теста.
- 8 Нагрейте духовку и поставьте формы в горячую духовку. Выпекайте до готовности при 180 °С 10–15 минут. Остудите кексы.
- 9 Приготовьте глазурь, соединив белок, пудру и краситель, чтобы получилась нежная – не жидкая и не густая – консистенция. Пудру всыпайте постепенно. Добавьте в глазурь цедру.
- 10 Украсьте глазурью центр кексов.

Пищевой краситель можно заменить половиной чайной ложки свекольного, малинового или вишневого сока.





Кексы с молочным шоколадом

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Яйца – 2 шт.

Желтки – 4 шт.

Масло сливочное – 200 г

Шоколад молочный – 200 г

Сахар – 4 ст. л.

Мука – 60 г

Шоколад белый – 60 г

Шоколад темный – 20 г

Приготовление

1 Масло и молочный шоколад поместите в кастрюльку и поставьте на водяную баню, они должны растаять и соединиться.

2 Яйца, желтки и сахар взбейте до пышной пены.

3 Во взбитые яйца добавьте масло с шоколадом, аккуратно введите муку, перемешайте.

4 Формы для выпечки смажьте маслом и посыпьте мукой.

5 Заполните тестом формы на половину высоты. Поставьте выпекаться в горячую духовку (170–200 °С) на 7–8 минут.

6 Дайте кексам остыть.

7 Белый шоколад растопите в небольшой чашке и капните им на каждый кекс. Слегка размажьте капли по поверхности.

8 Темный шоколад растопите. Сверните небольшой кулечек из бумаги для выпекания, срежьте нижний уголок, налейте туда чуть остывший шоколад и сделайте им украшения в виде маленькой капли в центре каждого белого кружка.

Разумеется, украшать кексы можно по собственному желанию, используя только один вид шоколада или несколько разных оттенков.





Кексы с мюсли

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 90 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахарная пудра – 4 ст. л.

Ванильный сахар – 1/2 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Йогурт – 100 г

Мюсли (медовые, с бананом,
яблоком и т.д.) – 4 ст. л.

Масло сливочное – 30 г

Шоколад белый – 25 г

Мюсли для украшения – 2 г

Приготовление

- 1 Смешайте йогурт, яйцо и ванильный сахар и сахарную пудру, все взбейте.
- 2 Масло растопите и теплым добавьте в яично-йогуртовую смесь.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем и мюсли, всыпьте эту смесь в масляную массу, замесите тесто.
- 4 Формы смажьте маслом, выложите тесто.
- 5 Поставьте формы в заранее разогретую до 170 °С духовку. Выпекайте до румяной корочки.
- 6 Белый шоколад растопите. Чайной ложкой выложите шоколад на центр каждого кекса, сверху посыпьте мюсли.

Внимание! Если при выпечке кексов на них появляются глубокие трещины, значит, температура в духовке слишком для них высока.





Кексы с персиками

ПОДГОТОВКА 18 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Масло сливочное – 115 г

Сахар – 4 ст. л.

Яйца – 3 шт.

Цедра апельсина – 1 ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Мука – 70 г

Какао-порошок – 1 ст. л.

Персики из компота – 80 г

Сахарная пудра – 7 ст. л.

Белок – 1/2 шт.

Сок лимона – 1 ч. л.

Цукаты – 25 г

Приготовление

- 1 Мягкое масло взбейте, добавьте сахар и продолжайте взбивать еще 2–3 минуты.
- 2 Во взбиваемую массу по одному добавляйте яйца и взбивайте до однородного состояния еще 5 минут.
- 3 Смешайте муку с какао, просейте сквозь сито, добавьте ванильный сахар.
- 4 Мелко нарежьте персики.
- 5 Соедините взбитое масло с цедрой апельсина, персиками и мукой. Замесите тесто. Выложите его в подготовленные формы, поставьте выпекаться при 160°C на 15–20 минут.
- 6 Дайте готовым изделиям остыть, выньте их из форм.
- 7 Приготовьте сахарную глазурь (см. с. 12–13), смешав белок с сахарной пудрой и соком лимона.
- 8 Смажьте кексы глазурью. Украсьте цукатами или кусочками персика.

Глазурь для этих кексов можно подкрасить соком моркови или малины. Так они будут выглядеть гораздо нарядней.





Кексы с черникой

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Мука – 105 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахар – 4 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Сливки 33% – 50 г

Масло сливочное – 50 г

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Черника – 100 г

Приготовление

- 1 Размягченное масло разотрите с сахаром и ванильным сахаром, добавьте яйцо, взбейте массу. Добавьте сливки, перемешайте.
- 2 Чернику переберите, помойте.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем. Всыпьте муку в масляную смесь и замесите тесто.
- 4 Формы для выпекания смажьте растительным маслом и присыпьте мукой, если они металлические. Выложите тесто в формы.
- 5 В центр каждого кекса положите чернику.
- 6 Поставьте кексы выпекаться в горячую духовку при 180°C на 15 минут.
- 7 Остудите кексы и затем вынимайте из форм.

*Эти кексы можно
приготовить с любыми ягодами
(например, черной смороди-
ной, земляникой, вишней).*





Кекс «Столичный»

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 140 г

Сахар – 4 ст. л.

Масло сливочное – 105 г

Яйца – 2 шт.

Соль – щепотка

Изюм – 100 г

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Сахарная пудра – 1 ч. л.

Приготовление

- 1 Мягкое масло взбейте с сахаром до пышного состояния, влейте яйца по одному, продолжая взбивать.
- 2 Соедините муку, соль, изюм, ванильный сахар, разрыхлитель, всыпьте во взбитую масляную массу, перемешайте и сразу же выкладывайте в форму для выпечки.
- 3 Поставьте кекс в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 170–180°С до золотистого цвета.
- 4 Остудите кекс, выньте из формы. Посыпьте сахарной пудрой перед подачей.

Внимание! Для приготовления кексов можно использовать разные виды изюма (темный, светлый), главное, чтобы он был обязательно без косточек.





Кексы творожные с мюсли

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Масло сливочное – 100 г

Сахар – 3 ст. л.

Творог – 70 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Мука – 110 г

Яйцо – 1 шт.

Мюсли – 1 ст. л.

Приготовление

- 1 Мягкое масло взбейте с сахаром. Добавьте творог, перемешайте.
- 2 Добавьте яйцо, перемешайте.
- 3 Смешайте муку с разрыхлителем, всыпьте во взбитую массу, замесите тесто. Готовое тесто поместите в подготовленные формы.
- 4 Сверху посыпьте мюсли.
- 5 Ставьте кексы выпекаться в горячую духовку при температуре 170–180°C.
- 6 Выпекайте 15–20 минут до готовности.





Кексы творожные

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Творог – 100 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Мука – 120 г

Сахарная пудра – 5 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Маргарин – 70 г

Цедра лимона – 1/2 ч. л.

Сок лимона – 1 ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Зерновая смесь «4 злака» – 2 ст. л.

Приготовление

- 1 Разотрите творог с сахарной пудрой, соком и цедрой лимона, добавьте яйцо и желток, все хорошо перемешайте.
- 2 Маргарин размягчите в миксере и добавьте к творогу.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем и ванильным сахаром, всыпьте в масляно-творожную массу. Замесите тесто.
- 4 Переложите тесто в формы.
- 5 Зерновой смесью «4 злака» посыпьте тесто сверху.
- 6 Нагрейте духовку до 170–180°C, поставьте формы с тестом в духовку. Кексы будут выпекаться 20–25 минут.

Для творожного кекса можно брать любой творог, но лучше не рассыпчатый.





Кексы чайные

ПОДГОТОВКА 18 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Сливки 33% – 15 г

Молоко 3,2% – 10 г

Чай с бергамотом – 4 г

Шоколад темный – 100 г

Масло сливочное – 40 г

Мука – 200 г

Сахар – 3 ст. л.

Белки – 5 шт.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Мармелад зеленый – 50 г

Шоколад белый – 20 г

Приготовление

- 1 Молоко и сливки смешайте и нагрейте до кипения, всыпьте чай, накройте крышкой, дайте настояться.
- 2 Растопите темный шоколад, добавьте в него мягкое масло.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем.
- 4 В шоколадно-масляную смесь через сито влейте чай с молоком (оставшиеся в сите чайники отожмите).
- 5 Взбейте белки. Как только пена поднимется, всыпьте сахар и продолжайте взбивать до получения нежной пены.
- 6 Аккуратно введите белки в шоколадно-масляную смесь, перемешайте, всыпьте муку с разрыхлителем.
- 7 Выложите готовое тесто в формы. Выпекайте при температуре 170–180°C до готовности. Готовые кексы должны остыть в форме.
- 8 Растопите белый шоколад. Украсьте кексы шоколадом.
- 9 Мармелад нарежьте на полосочки и поместите их на шоколад.

Для украшения этих кексов можно использовать не только гластовый мармелад, но и лимонные или апельсиновые дольки.





Кексы черно-белые

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Масло сливочное – 100 г

Сахар – 4 ст. л.

Ванильный сахар – 2 ч. л.

Соль – щепотка

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Мука – 125 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Молоко – 1/2 ст. л.

Какао-порошок – 2 ч. л.

Сахар – 2 ч. л.

Приготовление

- 1 Размягченное масло соедините с сахаром и взбейте.
- 2 Во взбитое масло добавьте сначала яйцо, затем желток и продолжайте взбивать.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем и ванильным сахаром. Всыпьте во взбитую массу, перемешайте.
- 4 Горячее молоко соедините с какао. Остудите.
- 5 Половину теста отложите в другую миску. В одну половину добавьте какао с молоком.
- 6 Возьмите подготовленные формочки и две ложки. Сначала кладите в форму светлое тесто, затем темное, светлое – темное, пока формочка не заполнится на 2/3 высоты. Можно дополнительно слегка перемешать тесто деревянной шпажкой.
- 7 Поставить кексы выпекаться. Температура 170–180 °С, время выпекания – 20–25 минут. После выпекания остудите кексы.

Эти кексы не только вкусные, но и очень красивые на разрезе, иногда их называют «мраморные», так как в них переплетаются темно-коричневый и белый цвета.





Кекс шоколадно- коньячный

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Шоколад – 50 г

Масло сливочное – 75 г

Миндаль – 75 г

Яйца – 5 шт.

Сахар – 5 ст. л.

Молоко – 75 г

Мука – 120 г

Какао-порошок – 1 ст. л.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сливки 35% – 120 г

Коньяк – 50 г

Приготовление

- 1 Растопите шоколад. Размягченное сливочное масло соедините с шоколадом.
- 2 Миндаль обжарьте в духовке при температуре 150–160°C (5–10 минут). Остудите, измельчите его в порошок.
- 3 Взбейте яйца с сахаром до состояния пышной пены.
- 4 Муку соедините с разрыхлителем и орехами. Всыпьте мучную смесь в яйца, влейте сливки, молоко, добавьте шоколадное масло и коньяк. Все быстро перемешайте.
- 5 Готовое тесто переложите в подготовленные формочки.
- 6 Поставьте формочки с тестом в духовку. Выпекайте 20–25 минут при температуре 160–170°C.
- 7 Готовые кексы остудите.

Внимание! Посыпая кексы какао или сахарной пудрой, не забывайте просеивать их через сито, так порошок ровнее ляжет на поверхность.





Кексы шоколадно-морковные с грецкими орехами

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

Сахар – 70 г

Яйцо – 1 шт.

Масло сливочное – 100 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Мука – 70 г

Какао-порошок – 1 ст. л.

Шоколад – 50 г

Морковь – 1 шт.

Грецкие орехи – 50 г

Приготовление

- 1 Шоколад мелко порубите ножом.
- 2 Взбейте масло с сахаром в пышную пену, добавьте яйцо и продолжайте взбивать еще 1–2 минуты.
- 3 Муку соедините с какао, разрыхлителем, шоколадом.
- 4 Орехи переберите, разомните скалкой, добавьте во взбитое масло.
- 5 Добавьте натертую на мелкой терке морковь, перемешайте.
- 6 Всыпьте мучную смесь, замесите тесто. Выложите его в формочки, смазанные маслом и посыпанные мукой.
- 7 Выпекайте при 180 °С примерно 30 минут.

Все кексы, рецепты которых приведены здесь, очень вкусные.

Но этот, на мой взгляд, нечто особенное. Таким делает его неожиданное сочетание моркови, шоколада и грецких орехов.

Обязательно попробуйте.





Кекс шоколадно- ореховый

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Масло сливочное – 85 г

Сахар – 4 ст. л.

Яйца – 2 шт.

Мука – 200 г

Молоко – 120 г

Орехи дробленые (любые) – 80 г

Изюм – 25 г

Разрыхлитель – 1 1/2 ч. л.

Шоколад белый – 30 г

Приготовление

- 1 Размягченное масло взбейте, добавьте сахар и продолжайте взбивать еще 2 минуты.
- 2 В масло добавляйте по одному яйца и взбивайте до тех пор, пока масса не станет однородной.
- 3 Муку, изюм, орехи, разрыхлитель соедините, перемешайте и всыпьте во взбитое масло. Влейте молоко. Замесите тесто.
- 4 Форму смажьте растительным маслом, заполните ее тестом и поставьте выпекаться в горячую духовку.
- 5 Выпекайте 20–25 минут при температуре 160–170°C.
- 6 Остудите кекс.
- 7 Растопленный шоколад вылейте в кулечек, сделанный из бумаги для выпечки. Сделайте отверстие, срезав ножницами самый кончик кулечка. Надавите на кулечек, шоколад струйкой будет вытекать из него. Нарисуйте на поверхности кекса сеточку.

Молоко делает этот кекс очень нежным, он долго не черствеет.





Кексы шоколадные

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Шоколад – 120 г

Масло сливочное – 120 г

Сахарная пудра – 3 ст. л.

Яйца – 6 шт.

Сахар – 5 ст. л.

Мука – 120 г

Шоколад – 20 г

Ореховая паста – 5 г

Приготовление

- 1 Растопите шоколад.
- 2 Отделите белки от желтков.
- 3 Размягченное масло взбейте с пудрой, затем добавьте теплый шоколад, перемешайте. Продолжая перемешивать, вливайте по одному желтки.
- 4 Белки взбейте (они должны быть охлажденными) с сахаром до состояния стойкой пышной пены.
- 5 Аккуратно в несколько приемов введите белки в яично-масляную смесь, перемешайте. Всыпьте муку.
- 6 Готовое тесто выложите в формочки с выемкой.
- 7 Разогрейте духовку до температуры 170–180°C. Выпекайте кексы 15–20 минут.
- 8 Готовые кексы остудите в форме.
- 9 Охлажденные кексы достаньте из форм. Ореховой пастой заполните выемку у каждого кекса. Растопленным шоколадом нанесите на нее сеточку.

*Если у вас формы без выемок,
нанесете пасту просто на по-
верхность кекса, а сверху
нарисуйте сеточку.*



Маффины



Маффины винные	93
Маффины маковые	95
Маффины марципановые	97
Маффины с вишней, шоколадом и какао	99
Маффины с вишней	101
Маффины с орехами	103
Маффины с персиками	105
Маффины с черной смородиной и орехами	107
Маффины шоколадные	109
Маффины ванильно-сметанные	111
Маффины кофейные	113
Маффины лаймовые с кумкватом	115
Маффины с ананасом	117
Маффины с белым шоколадом	119
Маффины с вареной сгущенкой	121
Маффины с клубникой	123
Маффины с клюквой и белым шоколадом	125
Маффины с молочным шоколадом	127
Маффины с орехами и ликером «Бейлис»	129
Маффины сметанные с персиками	131
Маффины с черной смородиной	133
Маффины шоколадно-сметанные с ромом	135

Маффины



Маффины – это маленькие порционные кексы. Выпекают их в специальных формочках, объем которых обычно не превышает 100 мл. Но от обычных традиционных кексов их несколько отличает рецептура и технология приготовления.

Во-первых, приготовление начинается со взбивания яиц с сахаром, как на бисквитное тесто. Во-вторых, сливочного масла кладут немного меньше, чем в тесто для кексов. И наконец, для маффинов берут растопленное (жидкое) масло, а не размягченное, как для кексов. В результате после выпечки маффины получаются не такими плотными, а очень нежными и сочными.





Маффины винные

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

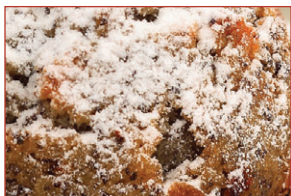
Шоколад белый – 40 г
Масло сливочное – 90 г
Сахар – 4 ст. л.
Ванильный сахар – 2 ч. л.
Кардамон – щепотка
Яйцо – 1 шт.
Желток – 1 шт.
Мука – 75 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Сухое красное или белое вино – 50 г
Цедра апельсина – щепотка
Мята – несколько листочков
Ягоды (любые) для украшения

Приготовление

- 1 Размягченное сливочное масло взбейте до пышного состояния. Добавьте сахар, продолжая взбивать, затем влейте в массу сначала яйцо, потом желток.
- 2 Муку смешайте с ванильным сахаром, кардамоном, разрыхлителем и цедрой апельсина.
- 3 Во взбитую массу влейте вино, перемешайте, а затем всыпьте муку с добавками. Замесите однородное тесто.
- 4 Выложите тесто в подготовленные формы.
- 5 Выпекайте маффины при температуре 170–180°C до золотистого цвета. Затем дайте им остыть в формах.
- 6 Растопите белый шоколад.
- 7 Из пергаментной бумаги сверните кулечек, налейте в него шоколад, снизу срежьте уголок, чтобы шоколад вытекал тонкой струйкой. Полейте им маффины, украсьте листочками мяты. В центр положите малину или другую ягоду.

Белый шоколад можно подкрасить в розовый цвет, добавив в растопленную массу 2–3 капли сока малины.





Маффины маковые

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло сливочное – 50 г

Яйцо – 1 шт.

Сметана – 50 г

Сахар – 2 ст. л.

Соль – щепотка

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Мак – 4 ст. л.

Мука – 100 г

Сок лимона – 1 ч. л.

Цедра лимона – 1/2 ч. л.

Сахарная пудра – 1 ст. л.

Приготовление

- 1 Муку соедините с разрыхлителем.
- 2 Мягкое масло посолите, добавьте сахар, перемешайте.
- 3 Взбейте яйцо, смешайте с маслом и взбейте еще раз. Добавьте сметану, мак, все перемешайте.
- 4 Добавьте в масляную смесь сок и цедру лимона, всыпьте муку с разрыхлителем, перемешайте. Готовое тесто переложите в подготовленные формочки.
- 5 Разогрейте духовку до 170–180°C. Выпекайте 20 минут до золотистого цвета.
- 6 Остывшие маффины извлеките из форм, посыпьте сахарной пудрой.





Маффины марципановые

ПОДГОТОВКА 18 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 130 г

Миндаль дробленый – 30 г

Цедра лимона – 1/2 ч. л.

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 3 ст. л.

Маргарин – 140 г

Марципан – 75 г

Сахарная пудра – 1 ст. л.

Приготовление

- 1 Муку соедините с разрыхлителем и дробленым миндалем.
- 2 Кусочки марципана взбейте с сахаром в миске, постепенно вливая яйцо (сначала белок, затем желток), масса должна стать жидкой. Взбивайте 10 минут до получения пены.
- 3 Растопите маргарин, не доводя до кипения, затем остудите до комнатной температуры.
- 4 Соедините взбитое яйцо с мучной смесью, влейте маргарин и добавьте цедру. Все быстро перемешайте и выложите в подготовленные силиконовые формы.
- 5 Поставьте маффины выпекаться в горячую духовку при температуре 170–180°C до готовности.
- 6 Готовые маффины посыпьте сверху сахарной пудрой.

*Маффины имеют очень
нежную консистенцию.
Выпекать их удобнее всего
именно в силиконовых формах.*





Маффины с вишней, шоколадом и какао

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Сахар – 3 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Масло или маргарин – 60 г

Молоко – 100 г

Мука – 125 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Какао-порошок – 12 ч. л.

Шоколад горький – 30 г

Вишня – 70 г

Приготовление

- 1 Взбейте миксером на большой скорости яйцо и сахар до состояния стойкой пышной пены.
- 2 Масло растопите, но не доводите до кипения. Остудите до комнатной температуры. Соедините масло с молоком.
- 3 Шоколад натрите на терке или мелко порубите ножом.
- 4 Муку смешайте в отдельной посуде с какао, шоколадом, разрыхлителем.
- 5 Всыпьте во взбитое яйцо мучную смесь и тут же влейте молоко с маслом.
- 6 Быстро перемешайте и сразу же выливайте в подготовленные формы. На заготовки из теста положите по 2–3 вишни.
- 7 Выпекайте маффины 10–15 минут при температуре 180 °С.
- 8 Вынимайте из форм остывшими очень осторожно, чтобы маффины не поломались.

Если вы используете мороженые вишни, то перед приготовлением маффинов их необходимо разморозить и дать соку стечь.





Маффины с вишней

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 200 г

Разрыхлитель – 2 ст. л.

Сахар – 50 г

Яйцо – 1 шт.

Сливки 33% – 75 г

Молоко – 75 г

Масло растительное –
2 1/2 ст. л.

Шоколад белый – 175 г

Вишня – 100 г

Приготовление

- 1 Соедините муку и разрыхлитель.
- 2 Взбейте яйцо и сахар в пышную пену.
- 3 Растопите масло, соедините со сливками.
- 4 Растопите белый шоколад на водяной бане.
- 5 Мучную смесь всыпьте во взбитые яйца и сразу же вливайте масло, сливки и шоколад, перемешивая тесто, добавьте вишни.
- 6 Тесто выложите в подготовленные формы. Выпекайте маффины 10–15 минут при 170 °С. После выпечки дайте им остыть и только потом вынимайте из форм.





Маффины с орехами

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Масло сливочное – 60 г

Мука – 130 г

Орехи (фундук или миндаль) – 50 г

Сахар – 2 ст. л.

Сметана – 30 г

Молоко – 70 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Сыр сливочный – 35 г

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Шоколад белый – 70 г

Миндаль – 15 шт.

Приготовление

- 1 Яйцо взбейте с сахаром венчиком или миксером до пышной стойкой пены. Масса увеличится в три раза.
- 2 Орехи измельчите скалкой, блендером или при помощи кухонного комбайна до мелкой крошки.
- 3 Масло растопите на плите до жидкого состояния, охладите, соедините со сметаной и молоком, перемешайте.
- 4 Муку соедините с разрыхлителем, орехами и ванильным сахаром.
- 5 Всыпьте мучную смесь во взбитые яйца, не перемешивая, влейте молоко, масло. Добавьте мягкий сливочный сыр и быстро все перемешайте.
- 6 Выложите тесто в подготовленные формы.
- 7 Разогрейте духовку до 170–180°C, поставьте формочки с тестом выпекаться.
- 8 Выпекайте 10–15 минут до готовности.
- 9 Охладите маффины в формах. Украсьте растопленным белым шоколадом и миндальными орешками.





Маффины с персиками

ПОДГОТОВКА 25 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Персики из компота – 220 г
Разрыхлитель – 1/2 ч. л.
Цедра лимона – 1/2 ч. л.
Яйцо – 1 шт.
Сахар тростниковый – 3 ст. л.
Масло сливочное – 120 г
Мука – 150 г
Джем персиковый – 40 г

Приготовление

- 1 Половину персиков из компота выложите на разделочную доску, нарежьте кубиками размером 5–7 мм.
- 2 Яйца взбейте с сахаром до пышной стойкой пены.
- 3 Масло или маргарин растопите, но не кипятите. Растопленное масло соедините со сливками.
- 4 Муку смешайте с разрыхлителем и цедрой лимона. Всыпьте смесь во взбитое с сахаром яйцо.
- 5 Добавьте масло со сливками и нарезанные персики.
- 6 Перемешайте тесто и сразу же выкладывайте его в форму.
- 7 Ставьте маффины выпекаться в разогретую до 180 °С духовку. Выпекайте 25 минут.
- 8 Готовые маффины остудите в форме.
- 9 Выньте из формы. Залейте растопленным персиковым джемом. Сверху на серединки маффинов уложите оставшиеся персики, нарезанные на дольки.

Если персиковый джем очень густой, добавьте на три столовые ложки джема одну столовую ложку воды, доведите до кипения и затем поливайте маффины.





Маффины с черной смородиной и орехами

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Мука – 100 г

Крахмал – 50 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Масло сливочное – 200 г

Сахар – 7 ст. л.

Ванильный сахар – 1/2 ч. л.

Яйца – 3 шт.

Творог – 240 г

Сок лимона – 1 ч. л.

Черная смородина – 100 г

Хлопья миндаля – 30 г

Приготовление

- 1 Яйца с сахаром хорошо взбейте, масса должна увеличиться в объеме в три раза.
- 2 Ягоды переберите, помойте.
- 3 Масло растопите, но не кипятите.
- 4 Соедините творог с растопленным маслом, влейте сок лимона.
- 5 Муку соедините с крахмалом, ванильным сахаром и разрыхлителем.
- 6 Взбитые яйца смешайте с мукой и тут же добавьте масляно-творожную смесь. Вымешайте тесто вручную, добавляя ягоды черной смородины.
- 7 Выложите тесто в формы.
- 8 Украсьте заготовки хлопьями миндаля и ставьте маффины выпекаться в хорошо разогретую (до 190 °С) духовку. Выпекайте 20–25 минут.

При замешивании теста для маффинов можно пользоваться обычной ложкой, но удобнее использовать специальную мягкую силиконовую лопатку.





Маффины шоколадные

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Шоколад – 120 г

Масло сливочное – 50 г

Сливки 33% – 50 г

Яйцо – 1 шт.

Молоко – 60 г

Мука – 125 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Какао-порошок – 1/2 ч. л.

Сахар – 2 ст. л.

Приготовление

- 1 Растопите 100 г шоколада. Соедините шоколад со сливками и размягченным маслом. Оставшийся шоколад измельчите или натрите на терке.
- 2 Муку соедините с какао, разрыхлителем и оставшимся измельченным шоколадом (20 г).
- 3 Взбейте яйцо с сахаром, соедините с масляной смесью, перемешайте и тут же всыпьте муку с какао. Замесите тесто.
- 4 Выложите тесто в силиконовые формы.
- 5 Выпекайте маффины 20–25 минут при температуре 160 °С.





Маффины ванильно- сметанные

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Сметана – 70 г

Сахар – 3 ст. л.

Молоко – 35 г

Ванильный сахар – 2 ч. л.

Масло сливочное – 60 г

Мука – 140 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Шоколад белый – 70 г

Приготовление

- 1 Яйцо соедините с желтком, всыпьте сахар, взбейте на большой скорости до пышной пены. Масса увеличится при взбивании в три раза.
- 2 Растопите сливочное масло до жидкого состояния, немного охладите. Соедините с молоком и сметаной.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем и ванильным сахаром.
- 4 Во взбитые яйца всыпьте муку с разрыхлителем и ванильным сахаром. Сразу же влейте молоко со сметаной и маслом и быстро перемешайте.
- 5 Переложите тесто в формы.
- 6 Поставьте формы на противень и ставьте выпекать в хорошо разогретую (170–180°) духовку на 10–15 минут.
- 7 Остывшие маффины полейте растопленным белым шоколадом.

Если поверхность посыпать красными сахарными сердечками, то получится очень красивое блюдо, которое можно подать в день Святого Валентина.





Маффины кофейные

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 3 ст. л.

Мука пшеничная – 65 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Мука миндальная – 75 г

Какао-порошок – 2 ч. л.

Кофе растворимый (сухой) – 1 ч. л.

Вода для кофе – 30 г

Маргарин – 60 г

Молоко – 70 г

Приготовление

- 1 Всыпьте сахарный песок в миску, добавьте яйцо. Взбейте на большой скорости до получения пышной пены и увеличения объема в три раза.
- 2 Муку соедините с какао, разрыхлителем и миндальной мукой.
- 3 Маргарин растопите до жидкого состояния, немного охладите. Теплый жидкий маргарин соедините с молоком.
- 4 Кофе растворите в горячей воде и влейте в маргарин с молоком.
- 5 Во взбитое яйцо с сахаром всыпьте муку с какао и разрыхлителем. Сразу же добавьте подготовленную жидкую смесь из молока, маргарина и кофе.
- 6 Быстро замесите тесто, так же быстро разлейте его по формочкам.
- 7 Формочки с тестом ставьте в уже разогретую до 170–180°C духовку.
- 8 Выпекайте в течение 10–15 минут.

Если у вас нет миндальной муки, приготовьте ее сами. Для этого поместите миндаль в кухонный комбайн и измельчите орехи в пудру.





Маффины лаймовые с кумкватом

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 100 г

Орехи (миндаль, арахис или фундук) – 30 г

Лайм – 1 шт.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахар – 3 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Сметана – 40 г

Молоко – 60 г

Цукаты из кумквата – 40 г

Масло сливочное – 60 г

Приготовление

1 Яйцо и сахар взбивайте миксером на большой скорости их прутковым венчиком. Масса вспенится и начнет увеличиваться в объеме, взбивайте 5–10 минут.

2 Орехи измельчите на мелкие кусочки и соедините с мукой и разрыхлителем.

3 Цукаты из кумквата разрежьте на 2–3 части, всыпьте в муку.

4 Лайм помойте, разрежьте и выдавите сок.

5 Масло растопите до жидкого состояния и соедините его со сметаной и соком лайма.

6 В хорошо взбитую яичную смесь всыпьте муку с орехами, разрыхлителем и цукатами из кумквата. Сразу же вылейте туда смесь из молока, сока лайма, сметаны и растопленного масла. Быстро замесите тесто.

7 Выложите тесто в формы (желательно силиконовые). Поставьте формы с тестом в духовку. Выпекайте 10–15 минут при 170 °С.





Маффины с ананасом

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

Ананас из компота – 400 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Мука – 240 г

Цедра 1/2 лимона

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 5 ст. л.

Ванильный сахар – 1/2 ч. л.

Масло растительное
рафинированное – 80 г

Йогурт натуральный – 230 г

Клубника – 5 шт.

Приготовление

- 1 Яйцо взбейте с сахаром.
- 2 Муку соедините с ванильным сахаром, цедрой и разрыхлителем.
- 3 Йогурт соедините с растительным маслом.
- 4 Во взбитое яйцо всыпьте мучную смесь, влейте йогурт с растительным маслом и быстро замесите тесто. Всыпьте 250 г нарезанных ананасов, еще раз осторожно перемешайте. Выложите тесто в силиконовые формы.
- 5 Формы с тестом поставьте в духовку, выпекайте при 170–180 °С 25–30 минут.
- 6 Маффины очень нежные, поэтому доставать их из форм можно после того, как они хорошо остынут.
- 7 Украсьте их ягодами клубники и кусочками оставшихся ананасов.





Маффины с белым шоколадом

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 3 ст. л.

Сметана – 50 г

Сыр сливочный или творог –
50 г

Белый шоколад – 80 г

Мука – 125 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Масло сливочное – 60 г

Цветная сахарная посыпка

Приготовление

- 1 Растопите шоколад. Возьмите из него примерно 20 г и соедините с растопленным маслом и мягким сыром.
- 2 Муку смешайте с разрыхлителем.
- 3 Яйцо взбейте с сахаром на большой скорости до получения пышной пены.
- 4 Муку с разрыхлителем всыпьте во взбитые яйца и шоколад, тут же добавьте смесь из сыра, сметаны и растопленного масла. Размешайте все продукты, не взбивайте.
- 5 Готовое тесто выложите в формы. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку. Выпекайте 10–15 минут.
- 6 Готовые маффины остудите, достаньте из форм, покройте оставшимся шоколадом и посыпьте цветной сахарной посыпкой.





Маффины с вареной сгущенкой

ПОДГОТОВКА 25 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Мука – 140 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахар – 70 г

Масло сливочное – 60 г

Сгущенное молоко вареное –
4 ст. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Орехи грецкие – 20 г

Молоко – 100 г

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Приготовление

- 1 Муку соедините с разрыхлителем.
- 2 Орехи переберите, измельчите в крошку и смешайте с мукой, разрыхлителем, ванильным сахаром.
- 3 Масло растопите до жидкого состояния, но не кипятите. Соедините его с молоком.
- 4 Смешайте яйцо, желток и сахар, взбейте до состояния стойкой пышной массы. Всыпьте в нее сразу же мучную смесь.
- 5 Влейте подготовленное масло с молоком. Замесите тесто.
- 6 Вылейте тесто в подготовленные формы.
- 7 Сгущенное вареное молоко по половине чайной ложки положите на центр теста.
- 8 Поставьте формы с тестом выпекаться в разогретую до 180 °С духовку.
- 9 Готовые маффины остудите и вынимайте из формы.





Маффины с клубникой

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 3 ст. л.

Масло сливочное – 60 г

Миндальная мука – 80 г

Мука пшеничная – 60 г

Сметана – 50 г

Молоко – 50 г

Белый шоколад – 20 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Клубника из варенья – 150 г

Приготовление

- 1 Яйцо взбейте с сахаром до пышной стойкой пены. Масса увеличится в объеме в три раза.
- 2 Белый шоколад раскрошите при помощи терки или ножа.
- 3 Соедините муку, миндальную муку, разрыхлитель и шоколад.
- 4 Масло растопите до жидкого состояния, но не кипятите, остудите.
- 5 Ягоды клубники достаньте из варенья и порежьте на кусочки.
- 6 Во взбитое яйцо всыпьте мучную смесь и сразу же влейте молоко, растопленное масло, сметану, быстро перемешайте. Добавьте клубнику и еще раз вымесите тесто.
- 7 Тесто нельзя долго держать в миске, сразу выливайте его в формы, лучше силиконовые, так как от них готовая выпечка лучше отходит.
- 8 Формы с тестом ставьте в горячую духовку. Выпекайте 10–15 минут при температуре 170–180°C до готовности.
- 9 Остудите изделия в формах и только потом извлекайте из них.

*Клубнику из варенья
можно заменить и свежей,
но при выпечке она дает много
сока и тесто получается
слишком влажным.*





Маффины с клюквой и белым шоколадом

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 2 ст. л.

Масло или маргарин – 60 г

Молоко – 100 г

Мука – 125 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Шоколад белый – 17 г

Клюква – 50 г

Приготовление

- 1 Сахар и яйцо взбейте прутковым венчиком до увеличения в объеме в три раза и получения стойкой пены.
- 2 Шоколад порежьте ножом или натрите на терке, соедините с мукой и разрыхлителем.
- 3 Масло или маргарин растопите до жидкого состояния, но не кипятите. Остудите и соедините с молоком.
- 4 Во взбитое яйцо всыпьте мучную смесь, вылейте молоко с маслом, добавьте клюкву и быстро перемешайте до однородного состояния.
- 5 Быстро перелейте тесто в формы. Сразу же поставьте формы с тестом в духовку, разогретую до 180 °С.
- 6 Выпекайте 10–12 минут.





Маффины с молочным шоколадом

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло – 80 г

Сметана – 100 г

Сахар – 3 ст. л.

Мука – 100 г

Миндаль – 30 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Шоколад молочный – 80 г

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Приготовление

- 1 Соедините яйцо, желток и сахар, взбейте в пышную пену.
- 2 Растопите масло до жидкого состояния, охладите его.
- 3 Орехи измельчите скалкой на кусочки среднего размера.
- 4 Шоколад (30 г) натрите на крупной терке.
- 5 Муку соедините с разрыхлителем, добавьте орехами и тертым шоколадом.
- 6 Мучную смесь всыпьте во взбитую яичную массу и сразу же добавьте масло со сметаной. Перемешайте до однородности.
- 7 Выложите тесто в формочки и поставьте выпекаться в разогретую до 170 °С духовку.
- 8 Готовые маффины остудите, достаньте из форм и украсьте растопленным оставшимся шоколадом.





Маффины с орехами и ликером «Бейлис»

ПОДГОТОВКА 22 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Молочный шоколад – 20 г

Ликер «Бейлис» – 15 г

Сгущенное молоко вареное – 15 г

Молоко – 100 г

Сахар – 3 ст. л.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Мука – 130 г

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Мargarин – 60 г

Приготовление

- 1 Молочный шоколад натрите мелкой стружкой на терке или нарежьте ножом.
- 2 Маргарин растопите до жидкого состояния, но не кипятите, слегка охладите. Влейте в молоко, добавьте ликер, вареную сгущенку, перемешайте.
- 3 Муку соедините с тертым шоколадом и разрыхлителем.
- 4 Яйцо, желток и сахар взбейте до пышной стойкой пены.
- 5 Во взбитое яйцо всыпьте мучную смесь, влейте молочную, вымесите тесто до однородной консистенции.
- 6 В формы для выпекания выложите готовое тесто.
- 7 Выпекайте при 170°C около 15 минут.

*Эти маффины можно
присыпать порошком какао
или какао с сахарной пудрой.*





Маффины сметанные с персиками

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Сахар – 4 ст. л.

Маргарин – 80 г

Молоко – 50 г

Мука – 150 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахарная пудра – 2 ст. л.

Сметана – 50 г

Персики – 150 г

Приготовление

- 1 Яйцо, желток и сахар взбейте до белой пены. Масса увеличится в объеме в три раза.
- 2 Маргарин растопите до жидкого состояния.
- 3 Соедините маргарин с молоком и сметаной, перемешайте.
- 4 Персики нарежьте кубиками.
- 5 Муку соедините с разрыхлителем.
- 6 Всыпьте мучную смесь во взбитые яйца и тут же влейте молоко и растопленный маргарин со сметаной, добавьте персики, быстро перемешайте.
- 7 Вылейте тесто в формы и сразу поставьте в разогретую до 170 °С духовку. Выпекайте 15 минут.
- 8 Готовые маффины присыпьте сахарной пудрой.

*В этом рецепте свежие персики
можно заменить вареными
из компота.*





Маффины с черной смородиной

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Сахар – 3 ст. л.

Маргарин – 80 г

Молоко – 50 г

Сливки 33% – 50 г

Мука – 150 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сметана – 50 г

Черная смородина – 150 г

Приготовление

- 1 Яйцо, желток и сахар взбейте до белой пены. Масса увеличится в объеме в три раза.
- 2 Маргарин растопите до жидкого состояния. Соедините маргарин с молоком и сметаной, перемешайте.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем.
- 4 Всыпьте мучную смесь во взбитые яйца и тут же влейте сливки и растопленный маргарин со сметаной. Добавьте черную смородину, быстро перемешайте.
- 5 Перелейте тесто в формы и сразу ставьте в разогретую до 170 °С духовку. Выпекайте 15 минут.





Маффины шоколадно- сметанные с ромом

ПОДГОТОВКА 18 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Сметана – 80 г

Молоко – 50 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Сахар – 4 ст. л.

Мука – 85 г

Какао-порошок – 2 ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Орехи (грецкие, миндаль,
фундук) – 60 г

Ром – 20 г

Масло сливочное – 60 г

Приготовление

- 1 Взбейте яйцо, желток и сахар до получения пышной пены.
- 2 Орехи измельчите в блендере, кухонном комбайне или с помощью скалки до мелкой крошки.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем, какао и дроблеными орехами.
- 4 Молоко соедините со сметаной.
- 5 Растопите масло или маргарин, но не кипятите. Влейте в молочную смесь, добавьте ром.
- 6 Во взбитые яйца всыпьте смесь из муки, разрыхлителя и какао. Сразу же влейте молочную смесь и быстро перемешайте.
- 7 Тесто так же быстро перелейте в подготовленные формочки и сразу же ставьте в разогретую до 180°C духовку.
- 8 Выпекайте 10–15 минут. Охладите в формах. Маффины очень нежные, сочные, горячими их вынимать нельзя, они могут поломаться.



Капкейки



Капкейки ананасовые	141
Капкейки банановые с орехами	143
Капкейки клубнично-творожные	145
Капкейки кокосовые с шоколадом	147
Капкейки миндальные	149
Капкейки «Райские яблочки»	151
Капкейки с дробленным шоколадом	153
Капкейки с инжиром	155
Капкейки с какао	157
Капкейки с вяленой клубникой	159
Капкейки с молочным шоколадом и орехами	161
Капкейки с сушеной вишней	163
Капкейки с финиками	165
Капкейки со сливами	167
Капкейки творожные с финиками	169
Капкейки черемуховые	171
Капкейки шоколадные с миндалем	173
Капкейки с грибами	175
Капкейки с креветками	177
Капкейки с салом	179
Капкейки с ветчиной	181
Капкейки с сельдью и кунжутом	183
Мадлены лимонные	185
Мадлены с изюмом	187
Мадлены с цукатами	189

Капкейки



Знающие английский язык легко переведут это название на русский. Cupcake произошел от двух слов: cup – чашка и cake – кекс. Это совсем маленькие кексики – на один-два укуса – в форме чашечки. Капкейки бывают сладкие и несладкие, приготовленные с мясом, рыбой, грибами, морепродуктами. Последние очень удобно использовать на фуршетном столе или захватить с собой на пикник. А сладкие и парадно украшенные капкейки уместны и на детском столе, и в качестве эффектной, но не избыточно сладкой добавки к чашечке чая или кофе. Наконец, коробочка с капкейками может послужить очень симпатичным, хотя и не дорогим подарком.





Капкейки ананасовые

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Мука – 65 г

Крахмал – 65 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахарная пудра – 5 ст. л.

Ванильный сахар – 2 ч. л.

Масло растительное – 6 ст. л.

Яйца – 2 шт.

Желток – 1 шт.

Ананас консервированный –
100 г

Сахарная глазурь – 75 г

Приготовление

- 1 Кусочки ананаса из компота откиньте на дуршлаг, пусть стечет сок.
- 2 Измельчите ананас, нарезав его на мелкие кусочки ножом или при помощи кухонного комбайна.
- 3 Поместите в миску яйца, желток и сахарную пудру, взбейте до пышной массы, добавьте ананас и растительное масло, перемешайте и сразу же всыпайте муку, смешанную с крахмалом, разрыхлителем и ванильным сахаром. Все перемешайте.
- 4 Готовое тесто выложите в формочки, но не до края, чтобы тесто не перелилось при выпекании.
- 5 Выпекайте при температуре 170–180 °С до золотистого цвета.
- 6 Пока капкейк печется, приготовьте сахарную глазурь, как указано на с. 12–13, и полейте ею поверхность капкейков.

Можно украсить капкейки серебристыми бусинками из сахарной глазури, кусочками ананаса или цветной посыпкой.





Капкейки банановые с орехами

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Мука – 250 г

Сахар – 8 ст. л.

Банан – 1 шт.

Масло сливочное – 100 г

Яйца – 2 шт.

Сода – 1 ч. л.

Соль – щепотка

Курага – 40 г

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Орехи (любые) – 50 г

Сахарная пудра – 10 г

Приготовление

- 1 Очистите банан от кожицы, нарежьте очень мелко или измельчите в блендере.
- 2 Размягченное масло взбейте до пышной массы. Добавьте сахарный песок, продолжая взбивать. Затем добавьте по одному яйца и взбивайте еще минуту.
- 3 Муку соедините с содой и ванильным сахаром.
- 4 Курагу помойте, порежьте на мелкие кусочки. Если курага очень сухая, залейте ее водой, чтобы вода лишь покрыла ягоды. Прокипятите 5 минут, выньте из воды.
- 5 Во взбитую массу добавьте пюре банана или его кусочки, курагу и перемешайте. Затем всыпьте муку с содой, солью и ванильным сахаром. Вымесите тесто до однородности.
- 6 Выложите готовое тесто в подготовленные формы. Сверху каждый капкейк посыпьте измельченными орехами.
- 7 Выпекайте при температуре 180°C до золотистого цвета. Дайте капкейкам после выпечки немного остыть.
- 8 Выложите на блюдо и присыпьте сахарной пудрой.





Капкейки клубнично- творожные

ПОДГОТОВКА 18 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло сливочное – 100 г

Сахар – 100 г

Желток – 1 шт.

Мука – 80 г

Сок лимона – 1 ч. л.

Творог – 50 г

Цукаты клубники – 85 г

Кокосовая стружка – 2 ст. л.

Глазурь сахарная – 80 г

Сердечки сахарные – 1 ч. л.

Приготовление

- 1 Взбейте мягкое масло с сахаром до белой пышной массы.
- 2 Добавьте желток и продолжайте взбивать.
- 3 Творог, если он плотный, разомните, разотрите с масляной массой. Влейте сок лимона. Добавьте мелко нарезанные цукаты, всыпьте муку и кокосовую стружку. Замесите тесто.
- 4 Выложите тесто в подготовленные формы.
- 5 Поставьте выпекаться в горячую духовку (180°C) на 10–15 минут.
- 6 Приготовьте сахарную глазурь (см. с. 12–13). Смажьте ею выпеченные капкейки и посыпьте их красивыми сахарными украшениями.





Капкейки КОКОСОВЫЕ С ШОКОЛАДОМ

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло сливочное – 100 г

Сахар – 4 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Мука – 70 г

Кокосовая стружка – 2 ст. л.

Разрыхлитель – 1 г

Шоколад – 50 г

Цветная сахарная посыпка –
5 г

Приготовление

- 1 Муку соедините с кокосовой стружкой и разрыхлителем.
- 2 Масло взбейте с сахаром до пышной массы.
- 3 Добавьте в масло яйцо, взбейте 2 минуты и всыпайте муку с кокосовой стружкой, все хорошо перемешайте.
- 4 Тесто выложите в формы для выпечки.
- 5 Выпекайте капкейки в хорошо разогретой духовке при температуре 180°C.
- 6 Готовые капкейки остудите, достаньте из форм.
- 7 Полейте поверхность капкейков растопленным шоколадом и украсьте цветной сахарной посыпкой.





Капкейки миндальные

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 18 мин.

Шоколад – 30 г

Масло сливочное – 75 г

Сахар – 3 ст. л.

Какао-порошок – 2 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Мука – 25 г

Миндаль молотый – 50 г

Кокосовая стружка – 1 ч. л.

Сахарная глазурь – 30 г

Цветная сахарная посыпка – 10 г

Приготовление

- 1 Соедините растопленный шоколад и размягченное масло, добавьте сахар, взбейте, добавьте яйцо, затем желток, тщательно перемешайте.
- 2 Муку соедините с кокосовой стружкой и молотым миндалем.
- 3 Всыпьте мучную смесь в масляную и перемешайте.
- 4 Готовое тесто поместите в подготовленные формочки.
- 5 Ставьте формочки в горячую духовку. Температура выпекания 170–180°C.
- 6 Приготовьте сахарную глазурь (см. с. 12–13). Нанесите ее на капкейки и посыпьте сахарной цветной посыпкой.





Капкейки «Райские яблочки»

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Марципан – 120 г

Сахар – 3 ст. л.

Маргарин или сливочное
масло – 75 г

Яйца – 2 шт.

Мука – 40 г

Цукаты «райские яблочки» –
60 г

Миндаль – 20 г

Шоколад белый – 70 г

Приготовление

- 1 Марципан измельчите на маленькие кусочки. Засыпьте сахаром и взбейте миксером на средней скорости. По одному добавляйте яйца, продолжая взбивать. Масса станет жидковатой, перемешайте ее лопаточкой (со дна миски вверх, так как масса может уплотниться и пристать к дну миски).
- 2 Добавьте мягкий маргарин или масло, продолжая взбивание.
- 3 Миндаль обжарьте в горячей духовке 5 минут при температуре 150 °С. Достаньте из духовки, остудите, измельчите скалкой или блендером.
- 4 Соедините миндаль с мукой, перемешайте с яичной массой. Готовое тесто выложите в формочки.
- 5 Цукатные «райские яблочки» разрежьте пополам и каждую половинку уложите на центр теста.
- 6 Выпекайте капкейки при температуре 180 °С до золотистого цвета.
- 7 Каждый остывший капкейк украсьте расплавленным белым шоколадом.





Капкейки с дробленным шоколадом

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло сливочное – 100 г

Сахарная пудра – 5 ст. л.

Яйца – 3 шт.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Шоколад горький – 90 г

Миндаль – 40 г

Мука – 140 г

Шоколад белый – 30 г

Приготовление

- 1 Горький шоколад (30 г) измельчите ножом или натрите на крупной терке.
- 2 Масло нагрейте до консистенции густой сметаны, добавляя в него яйца по одному, взбейте массу.
- 3 Муку просейте, всыпьте в яично-масляную массу, перемешайте. Затем всыпьте дробленые орехи и еще раз перемешайте тесто.
- 4 Дробленный шоколад, разрыхлитель и сахарную пудру перемешайте деревянной ложкой и всыпьте в тесто. Выложите тесто в формочки.
- 5 Выпекайте 15 минут в хорошо разогретой духовке при температуре 180°C до образования румяной корочки.
- 6 Готовые капкейки смажьте оставшимся растопленным горьким шоколадом.
- 7 Белый шоколад растопите и поместите его в кулек, свернутый из бумаги для выпечки. Срежьте нижний кончик ножницами, чтобы получилось маленькое отверстие. Выдавите из кулечка на пергаментную бумагу, разложенную на разделочной доске, небольшие капли шоколада. Уберите доску с шоколадными каплями в холодильник, чтобы они застыли, затем украсьте ими капкейки.





Капкейки с инжиром

ПОДГОТОВКА 25 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Инжир – 90 г

Кокосовая стружка – 2 ч. л.

Сахар – 2 ст. л.

Масло сливочное – 100 г

Мука – 85 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Какао-порошок – 1/2 ч. л.

Кофе растворимый (сухой) –
1/2 ч. л.

Вода – 1 ч. л.

Желтки – 2 шт.

Приготовление

- 1 Инжир, если он сухой, поместите в кастрюльку, залейте небольшим количеством воды и прокипятите. Достаньте из воды, охладите и разрежьте его на две-три части.
- 2 Мягкое масло взбейте с сахаром до пышного состояния.
- 3 Добавьте в масло желтки, взбейте снова.
- 4 Кофе соедините с горячей водой и влейте в масло.
- 5 Какао-порошок соедините с мукой, кокосовой стружкой, разрыхлителем. Эту смесь всыпьте в масляную массу и замесите тесто.
- 6 Выложите тесто в формы. В центр заготовок из теста вдавите кусочки инжира.
- 7 Поставьте формы в разогретую до 170–180 °С духовку, выпекайте 15–20 минут.





Капкейки с какао

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло сливочное – 130 г

Сахарная пудра – 6 ст. л.

Мука – 100 г

Миндальная мука – 80 г

Какао-порошок – 1 ч. л.

Желтки – 2 шт.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Миндаль – 24 шт.

Шоколад – 20 г

Приготовление

- 1 Смешайте муку с миндальной мукой, какао, сахарной пудрой, ванильным сахаром.
- 2 Масло взбейте до пышного состояния, влейте желтки по одному.
- 3 Во взбитое масло добавьте мучную смесь, замесите тесто.
- 4 Выложите тесто в формочки.
- 5 Поместите формочки с тестом в разогретую духовку и выпекайте при температуре 170 °С до готовности.
- 6 Охладите капкейки в формочках, затем выньте и украсьте орешками. Чтобы они держались на капкейках, на центр каждого капните растопленный шоколад или густое варенье.

*Если у вас нет миндальной муки,
приготовьте ее сами,
как указано на с. 14.*





Капкейки с вяленой клубникой

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Сахар – 3 ст. л.

Маргарин – 70 г

Яйцо – 1 шт.

Желток – 1 шт.

Мука – 60 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Ванилин – на кончике ножа

Сок лимона – 1 ч. л.

Клубника вяленая – 70 г

Приготовление

- 1 Мягкий маргарин и сахар взбейте до пышного состояния. Продолжая взбивать, влейте сначала яйцо, а затем желток.
- 2 Добавьте в масляную смесь сок лимона.
- 3 Соедините муку с разрыхлителем и ванилином и всыпьте во взбитую масляную массу. Перемешайте, чтобы мука хорошо соединилась с маслом.
- 4 Готовое тесто переложите в формочки.
- 5 Поставьте формочки в разогретую духовку и выпекайте при температуре 170°C до золотистого цвета. Дайте капкейкам остыть в форме.
- 6 Украсьте их белой или розовой сахарной глазурью (см. с. 12–13) и вяленой клубникой.

*Капкейки можно украсить
и свежей клубникой.*





Капкейки с молочным шоколадом и орехами

ПОДГОТОВКА 18 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Яйца – 3 шт.

Желток – 1 шт.

Мука – 75 г

Какао-порошок – 2 ч. л.

Шоколад молочный – 70 г

Крахмал – 10 г

Сахар – 5 ст. л.

Масло сливочное – 60 г

Шоколад – 100 г

Сливки – 50 г

Орехи дробленые – 50 г

Приготовление

- 1 Взбейте яйца с сахаром до пышной белой массы.
- 2 Молочный шоколад растопите.
- 3 Мягкое масло соедините с какао, размешайте и влейте в шоколад, еще раз перемешайте, затем соедините эту массу со взбитым яйцом.
- 4 Муку соедините с крахмалом и всыпьте в яично-масляную массу, замесите тесто. Вылейте в подготовленные формы.
- 5 Поставьте формы с тестом в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 170–180°C до золотистого цвета.
- 6 Готовые капкейки остудите, выньте из форм и украсьте ганашем (см. с. 15). Посыпьте на незастывший ганаш дробленые орехи. Поставьте на 5 минут в холод. Ганаш застынет, и орешки хорошо прилипнут к нему.





Капкейки с сушеной вишней

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Мука – 120 г
Масло сливочное или маргарин – 90 г
Марципан – 45 г
Сахар – 1 ст. л.
Яйца – 2 шт.
Сок лимона – 1 ч. л.
Разрыхлитель – 1/2 ч. л.
Вишня – 35 г
Ванильный сахар – 1 ч. л.
Сушеная вишня

Приготовление

- 1 Марципан и сахар промесите и хорошо взбейте, чтобы получилась однородная масса.
- 2 Продолжая взбивать, добавьте яйца, затем сок лимона.
- 3 Муку соедините с ванильным сахаром и разрыхлителем.
- 4 Всыпьте мучную смесь во взбитую марципановую массу, все хорошо вымесите.
- 5 Поместите тесто в формочки для выпекания.
- 6 Ягодки вишни вдавите в центр каждого капкейка.
- 7 Разогрейте духовку до 170 °С.
- 8 Поставьте формочки с тестом в духовку и выпекайте 15 минут. Капкейки не должны зарумяниться.
- 9 Готовые капкейки остудите в формах. Посыпьте сахарной пудрой.

Для этих капкейков можно взять любую вишню: цукатную, коктейльную, мороженую, свежую, но, естественно, без косточек.





Капкейки с финиками

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 18 мин.

Мука – 100 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Масло сливочное – 100 г

Сахар – 3 ст. л.

Яйца – 2 шт.

Ванильный сахар – 2 ч. л.

Финики – 70 г

Коньяк – 15 г

Мед или варенье – 30 г

Приготовление

- 1 Финики залейте небольшим количеством воды и прокипятите в течение пяти минут. Затем отделите половину фиников, выньте из них косточки, измельчите блендером и залейте коньяком.
- 2 Взбейте мягкое масло с сахаром до пышного состояния, продолжая взбивать, добавляйте по одному яйца.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем и ванильным сахаром.
- 4 Добавьте финики с коньяком в масляную смесь, затем всыпьте муку и замесите тесто.
- 5 Готовое тесто разложите по формочкам.
- 6 Выпекайте в хорошо разогретой духовке до 170 °С до готовности.
- 7 Дайте остыть в форме, затем выньте их, смажьте жидким медом или вареньем и украсьте половинками оставшихся фиников.





Капкейки со сливами

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Марципан – 105 г

Сахар – 2 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Желтки – 4 шт.

Белки – 3 шт.

Мука – 60 г

Масло сливочное – 30 г

Сливы – 80 г

Приготовление

- 1 Марципан разломайте на мелкие кусочки. Поместите 40 г сахара и марципан в одну миску, влейте 1 ст. л. желтка и взбивайте до получения густой массы, постепенно введите в эту массу оставшийся желток и яйцо.
- 2 Отдельно в другой емкости взбейте белок с оставшимся сахаром.
- 3 Муку просейте.
- 4 Масло подогрейте, но не кипятите.
- 5 Введите в желтковую массу взбитые белки, перемешайте, всыпьте муку, опять перемешайте и сразу влейте масло. Перемешайте. Тесто готово.
- 6 Готовое жидкое тесто вылейте в формы.
- 7 Сливы помойте, удалите косточки. Нарезьте на мелкие кусочки, примерно по 0,8 см.
- 8 Поместите по 2–3 кусочка на тесто.
- 9 Поставьте капкейки в разогретую духовку. Выпекайте 10–15 минут при температуре 180 °С до золотистого цвета.





Капкейки творожные с финиками

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Творог – 90 г

Мука – 100 г

Масло сливочное – 100 г

Сахар – 4 ст. л.

Шоколад белый – 50 г

Яйцо – 1 шт.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Финики – 35 г

Орехи дробленые (любые) –
8–10 г

Приготовление

- 1 Размягченное масло взбейте вместе с сахаром до получения пышной массы. Добавьте яйцо, продолжая взбивать.
- 2 Затем к яично-масляной смеси добавьте творог, протертый через сито, растопленный шоколад, все перемешайте.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем, всыпьте в масляную смесь и замесите тесто. Готовое тесто разложите в формы.
- 4 Финики освободите от косточек и разрежьте поперек на 2–3 части.
- 5 В каждый капкейк вставьте в центр финик и посыпьте поверхность дроблеными орехами.
- 6 Формы поставьте выпекаться в горячую духовку, разогретую до 180 °С, на 15 минут.





Капкейки черемуховые

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Яйца – 6 шт.

Сахар – 10 ст. л.

Сметана – 200 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Мука пшеничная – 200 г

Черемуховая мука – 140 г

Масло сливочное – 90 г

Инжир – 100 г

Орехи грецкие – 80 г

Шоколад – 100 г

Сливки – 50 г

Приготовление

- 1 Яйца и сахар (9 ст. л.) взбейте в стойкую пену.
- 2 Муку пшеничную смешайте с черемуховой мукой и разрыхлителем.
- 3 Грецкие орехи переберите, обжарьте в духовке 5 минут при температуре 150–160 °С. Остудите, измельчите скалкой.
- 4 Во взбитую яичную массу добавьте сметану, перемешайте все до однородности. Всыпьте смесь из муки, орехов и разрыхлителя, аккуратно вымесите тесто. В конце замеса влейте растопленное сливочное масло и мелко нарезанный инжир.
- 5 Тесто будет жидким, переливайте его в формы, заполняя их на 2/3, так как при выпечке тесто будет подниматься и может вытечь из форм.
- 6 Выпекайте капкейки при температуре 170 °С до готовности.
- 7 Приготовьте для декора глазурь. В кастрюлю налейте сливки и доведите их до кипения, затем поместите туда измельченный шоколад, мешайте до тех пор, пока масса не станет пластичной и однородной.
- 8 Обмакните каждый черемуховый капкейк в шоколадную массу так, чтобы глазурью покрылся только верх, и сразу же посыпьте на глазурь оставшийся белый сахар, он прилипнет к поверхности. Если глазурь застынет, сахар уже не «приклеится» к поверхности.

Можно вместо сахара взять 2–3 ягодки смородины и листик мяты или малину и листик мелиссы. Ягоды не только украсят, но и придадут дополнительный вкус вашему маленькому кулинарному произведению.





Капкейки шоколадные с миндалем

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Мука – 200 г

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Разрыхлитель – 2 ч. л.

Сахар – 5 ст. л.

Масло сливочное – 200 г

Яйца – 3 шт.

Молоко – 100 г

Миндальная мука – 80 г

Шоколад молочный – 50 г

Орехи (любые) – 10 г

Приготовление

- 1 В миску поместите мягкое масло и сахар и взбейте их до пышного состояния. Добавьте яйца по одному и продолжайте взбивать.
- 2 Муку соедините с миндальной мукой и разрыхлителем.
- 3 Всыпьте мучную смесь в масляную, влейте молоко и хорошо вымесите тесто.
- 4 Переложите тесто в формочки.
- 5 Поставьте формочки в горячую духовку. Выпекайте при температуре 160–180°C до золотистого цвета.
- 6 Остудите капкейки в формах, затем вынимайте и верхушки окунайте в растопленный молочный шоколад.
- 7 Орехи измельчите и посыпьте на еще не застывший шоколад.





Капкейки с грибами

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Грибы соленые или
маринованные – 150 г

Яйцо – 1 шт.

Сметана – 60 г

Масло сливочное – 90 г

Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

Соль – щепотка

Мука – 100 г

Зелень укропа – 1 веточка

Приготовление

- 1 Мягкое масло (60 г) соедините со сметаной, яйцом, сахаром, солью, взбейте.
- 2 Муку смешайте с разрыхлителем. Замесите тесто, всыпав муку в масляную заготовку.
- 3 Добавьте в тесто 100 г грибов. Мелкие (шляпки до 1 см) можно положить целиком, а крупные надо порезать. Готовое тесто выложите в формочки.
- 4 Поставьте формы в нагретую духовку. Выпекайте при температуре 170–180°C до золотистого цвета.
- 5 Охладите в формах. Выньте из форм и украсьте из кондитерского шприца мягким маслом (30 г) в виде цветочка. Уложите на него оставшиеся грибочки, а рядом разместите веточку укропа.





Капкейки с креветками

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Кефир – 75 г
Яйцо – 1 шт.
Масло сливочное – 10 г
Мука – 100 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Соль – 1 г
Сметана – 30 г
Креветки в масле – 100 г
Перец молотый – щепотка
Сахар – 1 ч. л.
Зелень петрушки – 1 веточка

Приготовление

- 1 Яйцо взбейте с сахаром, добавьте сметану, продолжая взбивать, положите размягченное масло (70 г) и кефир.
- 2 Муку соедините с солью, перцем и разрыхлителем.
- 3 Всыпьте муку в яично-масляную смесь. Замесите тесто.
- 4 Возьмите половину креветок, разрежьте на 2–3 части, добавьте в тесто.
- 5 Ложкой выложите тесто в формочки.
- 6 Нагрейте духовку до 170–180°C, поставьте в нее капкейки на 15–20 минут. Выпекайте до румяной корочки.
- 7 Оставшееся мягкое масло взбейте. Положите в кондитерский шприц и сделайте цветочки на каждом капкейке, украсьте листочком петрушки и оставшимися вареными очищенными креветками.

*Такие маленькие капкейки
на один укус хорошо
подавать к пиву.*





Капкейки с салом

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 18 мин.

Масло сливочное
несоленое – 100 г

Соль – щепотка

Мука – 120 г

Яйцо – 1 шт.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахар – 1 ч. л.

Сметана – 30 г

Сало – 50 г

Приготовление

- 1 Нарежьте сало (20 г) на мелкие кубики.
- 2 Соедините в миске мягкое масло, сахар, соль, яйцо, сметану, кусочки нарезанного сала, все перемешайте.
- 3 Муку смешайте с разрыхлителем и всыпьте в приготовленную смесь, замесите тесто.
- 4 Выложите тесто в формочки, не выходя за их края.
- 5 Поставьте капкейки в разогретую духовку (170–180 °С). Выпекайте до золотистого цвета.
- 6 Готовые капкейки остудите. Оставшееся сало нарежьте ленточками, украсьте ими капкейки.





Капкейки с ветчиной

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Желтки – 2 шт.

Кефир – 80 г

Мука – 90 г

Ветчина – 140 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Соль – щепотка

Перец – щепотка

Сахар – 1 ч. л.

Масло – 70 г

Укроп – 1 веточка

Приготовление

- 1 Половину мягкого масла разотрите с сахаром и желтками.
- 2 Влейте кефир, перемешайте.
- 3 Муку соедините с солью, перцем, разрыхлителем. Мучную смесь всыпьте в жидкую взбитую массу, быстро перемешайте.
- 4 Добавьте 100 г нарезанной кубиками ветчины (0,3–0,4 см), перемешайте и быстро выложите тесто в подготовленные формочки.
- 5 Поставьте формочки с тестом в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 170–180 °С до золотистого цвета.
- 6 Готовые капкейки остудите.
- 7 Оставшуюся ветчину нарежьте острым ножом на тонкие ленточки.
- 8 Оставшееся мягкое масло взбейте и заполните им кондитерский мешок.
- 9 Помойте зелень.
- 10 Из масла сделайте цветочки в центре капкейков, там же разместите розочку из ветчины, украсьте зеленью.





Капкейки с сельдью и кунжутом

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

Масло сливочное – 150 г

Соль – щепотка

Мука – 120 г

Яйцо – 1 шт.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахар – 1 ч. л.

Майонез – 35 г

Сельдь – 30 г

Кунжут – 2 ч. л.

Оливки – 6 шт.

Зелень – 1 веточка

Приготовление

- 1 Мягкое масло (120 г) разотрите с сахаром, солью, яйцом, майонезом.
- 2 Муку соедините с разрыхлителем и всыпьте в подготовленную масляную смесь, хорошо перемешайте и готовое тесто выложите ложкой в подготовленные формочки.
- 3 Перед выпечкой в каждом капкейке в центре утопите кусочек сельди.
- 4 Посыпьте капкейки кунжутом.
- 5 Выпекайте изделия в горячей духовке (170–180 °С) до золотистого цвета.
- 6 Остудите капкейки. Украсьте каждый кусочком оставшегося масла (соскоблив ложкой холодное масло, получите маленький веер), оливками и зеленью.





Мадлены лимонные

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 мин.

Масло сливочное или маргарин – 80 г

Сахар – 80 г

Яйцо – 1 шт.

Желтки – 2 шт.

Цедра лимона – 1/2 ч. л.

Мука – 75 г

Разрыхлитель – 2 г

Сок лимона – 1 ч. л.

Приготовление

- 1 Мягкое масло взбейте с 40 г сахара, добавьте цедру и сок лимона.
- 2 Яйцо и желтки с оставшимся сахаром взбивайте 10 минут до получения хорошей стойкой пены.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем.
- 4 Постепенно во взбитые яйца вводите муку и масло, тщательно перемешивая.
- 5 Готовое тесто выложите в формы на 2/3 их высоты.
- 6 Выпекайте примерно 10 минут в духовке, разогретой до 200–220°C.





Мадлены с изюмом

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

Мука – 140 г

Масло сливочное – 60 г

Яйца – 2 шт.

Сахар – 100 г

Цедра лимона – 1/2 ч. л.

Цедра апельсина – 1/2 ч. л.

Разрыхлитель – 3,5 г

Изюм – 40 г

Масло растительное для
смазки форм – 20 г

Приготовление

- 1 Масло соедините с 50 г сахара и взбейте до белой пышной массы.
- 2 Яйца взбейте с оставшимися 50 г сахара, добавьте цедру лимона и апельсина.
- 3 Изюм переберите и помойте.
- 4 Муку соедините с разрыхлителем и подготовленным изюмом. Всыпайте ее частями во взбитые яйца попеременно с маслом, постоянно перемешивая.
- 5 Готовое тесто выложите в формы для выпечки.
- 6 Выпекайте 15 минут в духовке при температуре 180 °С до золотистого цвета.





Мадлены с цукатами

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 мин.

Мука – 75 г

Сахар – 60 г

Яйца – 3 шт.

Разрыхлитель – 1 г

Маргарин – 50 г

Миндаль молотый – 25 г

Цукаты ананасовые – 20 г

Приготовление

- 1 Смешайте яйца с сахаром, взбивайте 10 минут до образования пышной пены.
- 2 Муку соедините с молотым миндалем и разрыхлителем.
- 3 Масло растопите на слабом огне до сметанообразного состояния.
- 4 Всыпьте муку во взбитые яйца, затем влейте масло, перемешайте, добавив в самом конце цукаты. Тесто можно убрать в холодильник на 1 час (его легче формовать холодным).
- 5 Смажьте формы для выпечки маслом, положите тесто в формы, не доходя до края 5 мм.
- 6 Выпекайте мадлены 8–10 минут при температуре 180 °С до румяной корочки.

ВЕС И ОБЪЕМ ЖИДКИХ И СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

	в тонком стакане (250 см ²)	в гра- неном стакане (200 см ²)	в ст. л.	в ч. л.
Арахис очищенный	175	140	25	4
Вода	250	200	18	5
Варенье	330	270	50	5
Вишня свежая	190	150	30	10
Желатин в порошке	-	-	15	5
Земляника свежая	170	140	25	10
Изюм	190	155	25	7
Какао-порошок	-	-	25	4
Кислота лимонная (кристаллическая)	-	-	25	8
Клубника свежая	150	120	25	10
Корица молотая	-	-	20	8
Крахмал	180	150	30	5
Майонез	250	210	25	6
Мак	155	135	18	5
Малина свежая	140	110	20	10
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло сливочное растопленное	240	185	17	4
Масло растительное	230	190	17	3
Мед	325	265	35	4
Миндаль (ядро)	160	130	30	10
Молоко цельное	250	200	20	5
Мука пшеничная	160	130	25	10
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10
Орехи толченые	170	130	30	4
Перец молотый	-	-	18	5
Рис	230	180	25	10
Сахарный песок	200	180	25	5
Сахарная пудра	180	140	25	5
Сливки	250	210	25	5
Сметана	250	210	25	10
Сода питьевая	-	-	28	6
Соль	320	220	30	5
Сухари молотые	125	100	15	5
Черная смородина	180	130	30	10



УДК 641/642
ББК 36.997
С 91

Фото: *В. Лазутин*
Дизайн переплета: *В. Чемякин*

Сучкова Е. М.

С 91 Кексы, маффины, капкейки / Елена Сучкова. – М. : Эксмо, 2012. – 192 с. : ил. – (Кулинария. Школа кондитерского мастерства с Е. Сучковой).

ISBN 978-5-699-54769-2

Кексы, маффины, капкейки – любимая выпечка не только детей, но и взрослых во всем мире. С начинками или без, они прекрасно дополняют чашечку кофе или чая, а также могут солировать как самостоятельный десерт. А что самое приятное – их очень легко готовить!

В нашей книге вы найдете полезные советы по приготовлению кексов, а также массу рецептов потрясающих кексов, маффинов и капкейков, таких как воздушные шоколадные маффины, кексы с орехами, маффины с ликером «Бейлис», оригинальные капкейки с грибами, креветками и цукатами.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-54769-2

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ШКОЛА КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА С Е. СУЧКОВОЙ

Сучкова Елена

КЕКСЫ, МАФФИНЫ, КАПКЕЙКИ

Ответственный редактор *А. Братушева*

Редакторы *О. Уварова, О. Ивенская*

Художественный редактор *А. Мусин*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**

E-mail: international@eksmo-sale.ru

**International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.**

international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.**

E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми

и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:

Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: Филиал ООО «РДЦ-Самара», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.

Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3. Тел. +7 (383) 289-91-42.

E-mail: eksmo-nsk@yandex.ru

В Киеве: ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс (044) 495-79-80/81.

Во Львове: ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.

В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91.

RDC-Almaty@eksmo.kz

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»

можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444.

Звонок по России бесплатный.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Парк культуры и чтения», Невский пр-т, д. 46. Тел. (812) 601-0-601

www.bookvoed.ru

Подписано в печать 01.12.2011. Формат 90x108^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,6.

Тираж 4000 экз.

Отпечатано в Китае.

ISBN 978-5-699-54769-2



9 785699 547692 >

К Е К С Ы МАФФИНЫ КАПКЕЙКИ

Елена Сучкова – мастер-кондитер, член Московской ассоциации кулинаров России, ведущий преподаватель «Школы Шоколада» Центра кулинарного искусства А.Коркунова. Елена является золотым призером по классу «Шоколад», участвует в мировых конкурсах по всей стране и за рубежом, разрабатывает новые технологии работы с шоколадом и марципаном. Кексы, маффины, капкейки – любимая выпечка не только детей, но и взрослых во всем мире. С начинками или без, они прекрасно дополняют чашечку кофе или чая, а также могут солировать как самостоятельный десерт. А что самое приятное – их очень легко готовить! В нашей книге вы найдете полезные советы по приготовлению кексов, а также массу рецептов потрясающих кексов, маффинов и капкейков, таких как воздушные шоколадные маффины, кексы с орехами, маффины с ликером «Бейлис», оригинальные капкейки с грибами, креветками и цукатами.



ISBN 978-5-699-54769-2



9 785699 547692 >