

*Елена Сучкова*

ПЕЧЕНЬЕ  
ПРЯНИКИ  
КРЕНДЕЛИ



Школа кондитерского мастерства  
с ЕЛЕНОЙ СУЧКОВОЙ







Елена Сучкова

# Печенье пряники крендели



ЭКМО  
Москва  
2012

УДК 641/642  
ББК 36.997  
С 91

Фото: В. Лазутин

Фото на обложке:  
© Brigitte Wegner / StockFood / Fotodom.ru

**Сучкова Е.**  
С 91 Печенье, пряники, крендели / Елена Сучкова. – М. : Эксмо, 2012. – 192 с. : ил. – (Кулинария. Школа кондитерского мастерства с Е. Сучковой).

ISBN 978-5-699-55958-9

Ну кто не любит полакомиться вкусным домашним печеньем! Мягким или хрустящим, с орехами или шоколадом, медовым или лимонным – перед тающим во рту печеньем или ароматными пряниками не устоит ни взрослый, ни ребенок. А самое главное, что печенье – одно из самых простых блюд для приготовления. Вам не требуется колоссальный кулинарный опыт, чтобы порадовать своих близких вкусной выпечкой. Мы предлагаем вам книгу с самыми разнообразными рецептами печенья, пряников и крендельков от признанного кондитера Елены Сучковой. Помимо рецептов, в книге вы найдете массу полезной информации по выбору нужных ингредиентов, кухонного инвентаря и изготовлению теста. Нужно всего лишь немного времени и усилий, и вы будете наслаждаться самым вкусным печеньем собственного приготовления!

**УДК 641/642**  
**ББК 36.997**

Издание для досуга

**Елена Сучкова**  
**ПЕЧЕНЬЕ, ПРЯНИКИ, КРЕНДЕЛИ**

Ответственный редактор *А. Братушева*  
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](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Подписано в печать 13.03.2012. Формат 90x108<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,6.

Тираж 4000 экз.

Отпечатано в Китае.

ISBN 978-5-699-55958-9



9 785699 559589 >

**ISBN 978-5-699-55958-9**

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012



# Содержание

|   |    |
|---|----|
| От автора   | 8  |
| Сырье для выпечки   |    |
| Подготовка и хранение                                       | 10 |
| Инвентарь и инструменты,<br>необходимые для выпечки печенья | 14 |
| Песочное тесто  | 17 |
| Печенье апельсиновое  | 21 |
| Колечки с джемом  | 23 |
| Печенье «Грецкий орех»                                      | 25 |
| Печенье «Домики»  | 27 |
| Печенье «Домино»  | 29 |
| Печенье «Звездочки»   | 31 |
| Печенье «Колечки»   | 33 |
| Печенье «Колокольчики»                                      | 35 |
| Печенье «Крендельки»  | 37 |
| Печенье лимонное  | 39 |
| Печенье лимонно-ореховое                                    | 41 |
| Печенье манное «Пазлы»                                      | 43 |
| Печенье марокканское  | 45 |
| Печенье марципановое с кунжутом                             | 47 |
| Печенье марципановое с фундуком                             | 49 |
| Печенье медовое   | 51 |
| Печенье медово-сметанное                                    | 53 |
| Печенье миндальное с марципаном                             | 55 |
| Печенье молочное, глазированное шоколадом с арахисом        | 57 |



|  |     |
|--|-----|
| Печенье на сметане с цукатами          | 59  |
| Печенье «Новогодняя гирлянда»          | 61  |
| Печенье с вишней                       | 63  |
| Печенье с кедровым орехом              | 65  |
| Печенье песочное с джемом              | 67  |
| Печенье «Пуговки»                      | 69  |
| Печенье с медом и грецким орехом       | 71  |
| Печенье с шоколадно-ореховой пастой    | 73  |
| Печенье с орехом кешью                 | 75  |
| Печенье с пюре манго                   | 77  |
| Печенье с сиропом шиповника            | 79  |
| Печенье со злаковой смесью             | 81  |
| Печенье с черемуховой мукой            | 83  |
| Печенье «Светофор» с мармеладом        | 85  |
| Печенье ореховое с миндалем            | 87  |
| Печенье с какао-бобами дроблеными      | 89  |
| Печенье с капучино                     | 91  |
| Печенье с кленовым сиропом             | 93  |
| Печенье с корицей                      | 95  |
| Печенье с грецким орехом               | 97  |
| Печенье с карамельно-ореховой начинкой | 99  |
| Печенье с кунжутом                     | 101 |
| Печенье с маковой начинкой             | 103 |
| Печенье «Цветочек» с куантро           | 105 |
| Печенье «шахматное»                    | 107 |
| Рулетики с маковой начинкой            | 109 |
| Печенье с цукатной вишней              | 111 |
| Печенье с манго и курагой              | 113 |
| Печенье творожно-маковое с финиками    | 115 |
| Печенье творожное с цукатами           | 117 |
| Печенье творожное с сахаром            | 119 |
| Печенье с сыром                        | 121 |
| Печенье с сыром сулугуни               | 123 |



|   |     |
|---|-----|
| Печенье из глазированных ванильных сырков       | 125 |
| Печенье «Сигаретки»                             | 127 |
| Печенье шоколадное с изюмом                     | 129 |
| Печенье с белым шоколадом                       | 131 |
| Печенье с молочным шоколадом и кофе             | 133 |
| Печенье с молочным шоколадом и хлопьями миндаля | 135 |
| Печенье с тертым шоколадом                      | 137 |
| Печенье шоколадно-банановое                     | 139 |

## Пряники 141

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Пряник кофейный                      | 145 |
| Пряник ореховый                      | 147 |
| Пряники апельсиновые                 | 149 |
| Пряники имбирные                     | 151 |
| Пряники лимонные                     | 153 |
| Пряники медовые с цукатами           | 155 |
| Пряники медовые со сгущенным молоком | 157 |
| Пряники мятные                       | 159 |
| Пряники с кедровым орехом            | 161 |
| Пряники с курагой                    | 163 |
| Пряники с маковой начинкой           | 165 |
| Пряники с шоколадом                  | 167 |

## Крендели 169

|  |     |
|--|-----|
| Крендель с корицей и сахаром               | 173 |
| Крендель с цукатами и миндалем             | 175 |
| Крендель сдобный                           | 177 |
| Крендель сметанный                         | 179 |
| Крендельки ржано-пшеничные                 | 181 |
| Крендели шоколадные с декоративным сахаром | 183 |
| Крендели с кунжутом                        | 185 |
| Крендельки с маком                         | 187 |
| Крендельки с орехами                       | 189 |





# От автора





Шоколадное и ванильное, марципановое и кокосовое, сырное, с корицей, невесомое безе, творожное – сколько еще вкусов и ароматов можно уместить в одном маленьком печенье? Вы думаете, чтобы мастерски печь печенье, нужны особые знания и навыки? Со всем необязательно!

Печенье – это проще простого, нужно только освоить некоторые базовые моменты, а дальше положитесь на свою фантазию, и может быть именно вам удастся придумать рецепт, который станет вашим фирменным и будет передаваться из поколения в поколение.

Начните с самого простого, на мой взгляд, печенье – песочного. Оно может быть более плотным, когда в размягченное масло добавляются остальные ингредиенты, или более мягким, когда размягченное масло взбивается с сахаром, а затем добавляются все остальные ингредиенты, – такое тесто

удобнее отсаживать на противень через кондитерский мешок или шприц.

К песочному тесту вы можете составить любую компанию – это могут быть хлопья миндаля, кокосовая стружка, курага и изюм, имбирь, мак, цукаты и многое другое.

Кроме песочного теста я приготовила для вас рецепты печенья из заварного, бисквитного, слоеного теста и, конечно же, всеми любимое безе.

При выпечке очень важно выдерживать температурный режим, чтобы не пересушить печенье. Песочное тесто лучше выпекать при 170–200°C 10–15 минут, для слоеного – 210–230°C 10–15 минут, бисквит лучше выпекать при 180°C 10–15 минут, заварное печенье – при 200°C 10–15 минут, белковое тесто сушится в духовке дольше других – при 100–105°C 2,5–3 часа.

Все рецепты были приготовлены и проверены, чтобы у вас наверняка все получилось!



# Сырье для выпечки Подготовка и хранение





Для печенья я брала самые простые и доступные продукты – муку, сахар, сахарную пудру, сметану, сливки, творог, изюм, орехи и многое другое.

Один из важных моментов в приготовлении чего бы то ни было – это свежесть используемых продуктов, поэтому стараюсь не игнорировать правила хранения, ведь от этого будет зависеть вкус изделия.

Мука для выпечки используется пшеничная, которая может быть разных сортов. Сорт муки определяется по цвету. После того как зерна размелют, в муке остается часть оболочек, которые придают ей темный цвет. Чем выше сорт, тем меньше таких оболочек и тем, следовательно, она светлее и равномернее по цвету. Крупчатка – лучший сорт пшеничной муки. Цвет ее светло-кремовый. Ее используют обычно в смеси с мукой других сортов – высшего и первого. Мука высшего сорта тонкого помола имеет белый, со слабокремовым оттенком цвет. Мука первого сорта – менее тонкого помола, чем мука высшего сорта. Цвет ее белый со слегка желтоватым оттенком. Мука пшеничная второго сорта – более грубого помола, чем первого сорта. Цвет ее белый с заметно желтоватым или сероватым оттенком. Такая мука идет на изготовление пряников.

Мука с легкостью впитывает посторонние запахи и влагу из воздуха, поэтому хранить муку нужно в герметичной посуде.

Чтобы проверить влажность муки, насыпьте в ладонь 1 столовую ложку муки, слегка сожмите ее в комок. Если после разжатия пальцев комок рассыпается, значит, мука сухая. Если комок рассыпается с толчка по ребру ладони, мука нормальной влажности. Если мука остается в виде комка после толчка,

влажность муки повышена. Муку можно подсушить в духовке при 30–35 °С, рассыпав ее тонким слоем по противню.

Перед замешиванием теста муку нужно обязательно просеять через сито. При этом удаляются комочки и случайные примеси, мука обогащается воздухом. Если по рецептуре муку смешиваете с крахмалом или какао, то просеивайте оба продукта одновременно.

**Крахмал** придает изделиям рассыпчатость. При добавлении в тесто просейте его вместе с мукой, чтобы он обогатился кислородом и стал более воздушным. Для выпечки больше подходит кукурузный или картофельный крахмал. Так как крахмал довольно хорошо впитывает посторонние запахи и влагу, его следует хранить в герметичной посуде, как и муку.

**Молоко и молочные продукты.** Молоко можно заменять сгущенным или сухим молоком. При этом 1 л натурального молока заменяют следующим количеством других продуктов (в граммах):

- сгущенным цельным с сахаром (с уменьшением количества сахара в рецепте на 176 г) – 400 г;
- сгущенным обезжиренным с сахаром (с уменьшением количества сахара на 140 г и добавлением жира 30 г) – 330 г.

Сухое молоко перед употреблением просеивают и растворяют в теплой воде. Воды берут столько, чтобы ее вес вместе с порошком равнялся весу заменяемого молока. Это составляет 870 г воды и 130 г молочного порошка.

**Сливки** используют для приготовления крема и как заменители молока. Перед взбиванием сливки предварительно охлаждают.

**Сметана** в основном используется для приготовления сдобного пресного теста. Охлажденную сметану можно



взбить так же, как сливки. Сметана должна быть не кислой, не иметь постороннего привкуса и запаха.

**Сливочное масло** улучшает вкус, усиливает аромат. Храните масло при температуре 2–7 °С в закрытой посуде. Под воздействием света и воздуха масло портится. Перед использованием масло иногда растапливают и затем добавляют в тесто.

**Маргарин.** В кондитерском деле используют маргарин трех видов: молочный, сливочный, столовый. По химическому составу он мало отличается от сливочного масла (в маргарине содержится 82% чистого жира).

Для приготовления выпечных изделий маргарин подготавливают так же, как и сливочное масло.

В магазинах в продаже появился маргарин только на растительных жирах. Если его использовать для выпечки, не включая в рецептуру яйца, то изделие будет постным.

**Яйца** придают кондитерским изделиям пористость, улучшают вкус. При введении яичных желтков в тесто улучшается его структура, изделия получаются более нежными.

Свежесть яйца можно определить, опустив его в 10%-ный раствор поваренной соли: свежие яйца опускаются на дно, а испорченные будут плавать на поверхности раствора.

Яйца следует разбивать в отдельную посуду, а затем соединять с другими продуктами. Вес одного яйца может колебаться в пределах от 40 до 60 г. Средний вес яйца 43 г (желток – 20 г, белок – 23 г). Хорошо взбиваются охлажденные яйца.

**Сахарный песок и сахарная пудра** взаимозаменяемы в рецепте. При отсутствии сахарного песка его можно приготовить из сахара-рафинада вруч-

ную в ступке, затем получившуюся массу просейте через частое сито.

**Мед.** Мед может быть по консистенции как жидким, так и густым. Кристаллизация меда не является его пороком: при нагревании кристаллы исчезают. Мед надо хранить в сухом, прохладном месте.

**Разрыхлители.** Разрыхлители используются для улучшения качества песочного теста и придания ему соответствующей консистенции и пористости. Разрыхлители подразделяются на три группы:

- химические разрыхлители (сода, углекислый аммоний);
- биологические разрыхлители (дрожжи);
- механические разрыхлители (взбитые белки).

**Химические разрыхлители.** Пекарский порошок: смешанные в равных количествах пищевая сода и лимонная кислота (готовится в промышленных условиях). Можно дома брать соду и гасить ее соком лимона, но мне больше нравится использовать именно пекарский порошок, так как в нем грамотно подобраны все компоненты.

**Дрожжи** – это микроорганизмы которые относят к грибкам. В тесте они играют роль разрыхлителя. Разрыхление теста идет уже во время расстойки, в процессе образуется углекислота, которая способствует поднятию теста.

Свежие прессованные дрожжи имеют светло-кремовую и светло-серую окраску, приятный, слегка спиртовой запах. Легко растворяются в воде. Хранят дрожжи в сухом помещении при температуре 2–8 °С. Сухие дрожжи поступают в продажу в виде порошка. Сухих дрожжей берут по весу в 3 раза меньше свежих.



**Пряности** могут в корне изменить вкус вашего печенья. Для теплых бисквитов возьмите ваниль, для рассыпчатого печенья к чашке горячего шоколада подойдет корица, анис придаст восточный оттенок, а имбирь – неожиданный еле заметный аромат.

Выбор специй и пряностей для вашего печенья зависит только от ваших желаний и фантазии.

**Орехи.** Фундук обычно продается в оболочке. Обжарьте орехи на противне несколько минут при температуре 150°C. После этого оболочка легко отделяется от ядра, а орехи приобретают приятный аромат.

Удалите оболочку, потирая орехи между ладонями. Хранить орехи надо в темном сухом месте.

Грецкие орехи обжаривать не следует, так как они в результате этого приобретают неприятный горьковатый запах.

**Арахис.** Для того чтобы удалить тонкую оболочку, орехи предварительно слегка обжаривают. В жареном виде они приобретают приятный аромат и вкус.

Миндаль бывает двух видов: горький – очень ароматный, но содержит синильную кислоту (яд) и сладкий – менее ароматный.

Горький миндаль отдельно не используют, его добавляют для усиления аромата к сладкому миндалю, но не более 1% от веса сладкого миндаля.

Чтобы освободить ядро от оболочки, миндаль погружают на несколько минут в кипящую воду, затем сливают

ее и легко снимают оболочку. После этого миндаль следует подсушить в разогретой духовке при температуре выше 50°C. Из 120 г миндаля в кожице получится 100 г очищенного миндаля.

Украшение печенья может быть самое разное, от простой сахарной до шоколадной глазури.

### ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

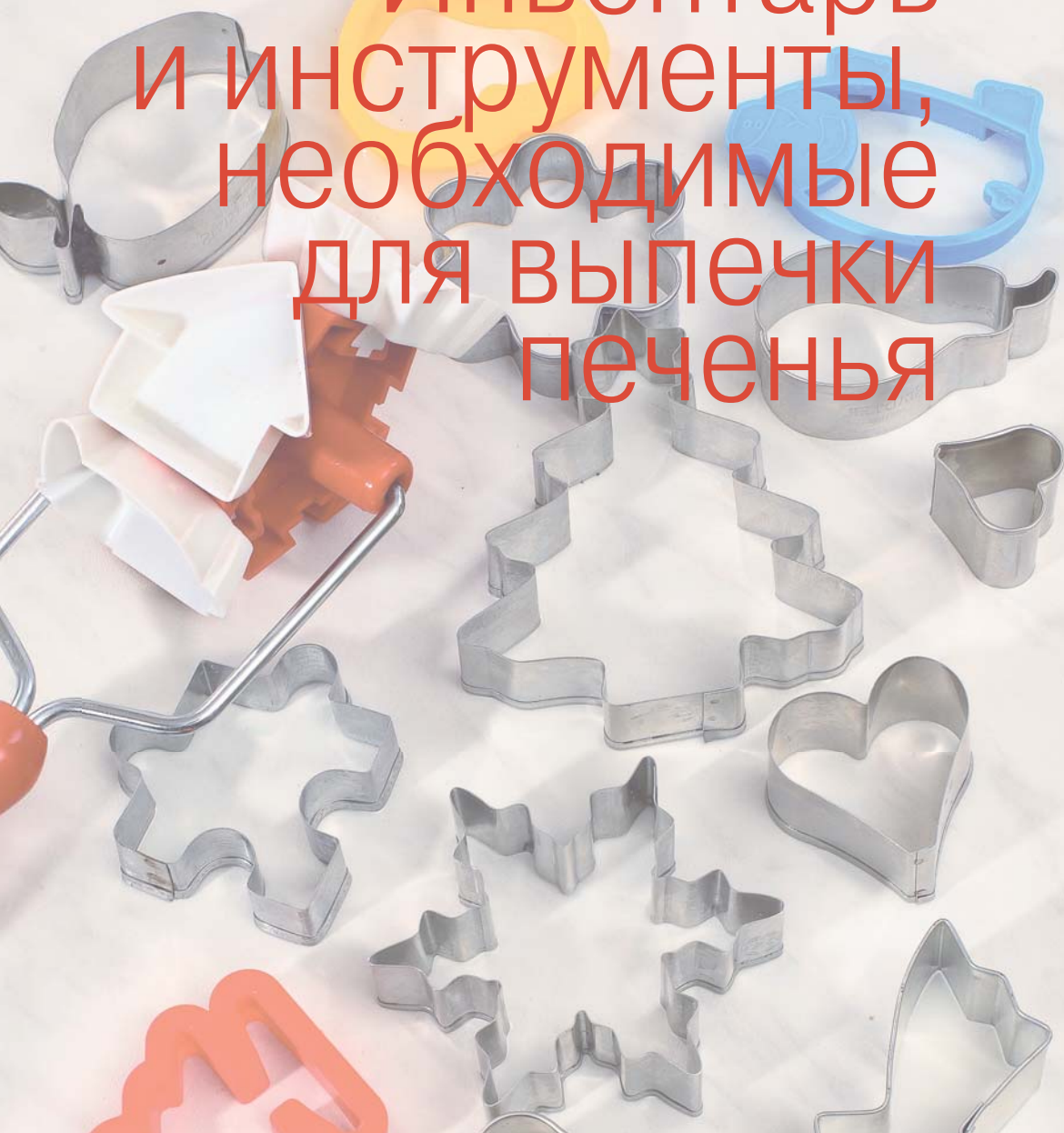
- Сахарная пудра – 100 г
- Белок яйца – 1 шт
- Сок лимона – 5–6 капель

**Приготовление:** смешать сахарную пудру с белком яйца и соком лимона. Хорошо растереть до густоты. Если глазурь очень жидкая – подсыпать сахарной пудры, а если очень густая – добавить сока или белка яйца. (Глазурь должна медленно стекать с ложки).

Существуют и другие способы украшения. Поверхность печенья перед выпечкой смазывают молоком или взбитым яйцом с помощью кисточки, а затем посыпают орехами, сахаром, маком, кунжутом и т. д. Готовое печенье можно окунуть наполовину в растопленный шоколад, или нарисовать с помощью корнетика (или кондитерского шприца) узоры, или просто смазать кисточкой растопленным шоколадом. Можно склеить выпеченные печенья попарно шоколадом, кремом, глазурью.



# Инвентарь и инструменты, необходимые для выпечки печенья





Хорошо, если у вас есть миксер. Вам не составит труда замесить и взбить любое тесто. Слова «замесить» и «взбить» я часто употребляю в своих рецептах.

Замесить – значит медленно перемешать все продукты по кругу, используя деревянную лопаточку.

Взбить – значит, используя миксер с насадками, увеличить объем продуктов на большом числе оборотов миксера – за счет нагнетания воздуха в массу теста.

Обычно домашний миксер продается со сменными насадками двух видов. Одни насадки имеют форму прутиков, другие – форму крючков.

Прутковыми венчиками мы взбиваем бисквитное тесто, безе, сливки. А крючкообразным – разные виды теста, такие как песочное, дрожжевое, пресное.

Миски для замешивания теста, взбивания яиц, масла лучше использовать с выпуклым дном (металлические, из огнеупорного стекла, пластиковые).

#### **Весы**

На кухне для приготовления вкусной выпечки нужны весы. Электронные весы очень удобны. Лучше покупать весы с платформой, а не с чашкой: на плоскую платформу можно поставить и кастрюлю, и миску, и стакан, и другую посуду.

#### **Ножи**

Для деления теста лучше использовать круглый нож. Для нарезки – длинные и тонкие. Для нарезки изделий – ножи с зубчиками. Также для деления теста хорошо подойдет скребок. Он может быть металлическим и пластмассовым.

#### **Кисточки**

Кисточки используют как волосяные, так и силиконовые. Волосяные нельзя опускать в слишком горячую жидкость, так как они быстро портятся. Силиконовые не боятся высоких температур. Кисточка должна быть широкая, мягкая.

**Кондитерские мешки** и садовочные шприцы изготавливают из плотной ткани и пластмассы. Они снабжены наконечниками. Если у вас нет ни того ни другого, отсаживать тесто можно через бумажный кулечек – корнетик. Вы его можете сделать сами. Пергаментную бумагу для выпекания нарежьте на квадраты размером 20x20, затем сверните ее и разрежьте по диагонали. У вас получилась заготовка для двух корнетиков. Теперь наложите на ладонь бумагу так, чтобы все углы ее собрались вверху ладони у запястья. Зафиксируйте корнетик с двух сторон, снимите с ладони. Размер его может быть меньше или больше. Если у вас небольшое количество теста, глазури, крема – нет необходимости делать большой корнетик.



# Печенье



|  |    |   |     |
|--|----|---|-----|
| Печенье апельсиновое                                 | 21 | Печенье с черемуховой мукой                     | 83  |
| Колечки с джемом                                     | 23 | Печенье «Светофор» с мармеладом                 | 85  |
| Печенье «Грецкий орех»                               | 25 | Печенье ореховое с миндалем                     | 87  |
| Печенье «Домики»                                     | 27 | Печенье с какао-бобами дроблеными               | 89  |
| Печенье «Домино»                                     | 29 | Печенье с капучино                              | 91  |
| Печенье «Звездочки»                                  | 31 | Печенье с кленовым сиропом                      | 93  |
| Печенье «Колечки»                                    | 33 | Печенье с корицей                               | 95  |
| Печенье «Колокольчики»                               | 35 | Печенье с грецким орехом                        | 97  |
| Печенье «Крендельки»                                 | 37 | Печенье с карамельно-ореховой начинкой          | 99  |
| Печенье лимонное                                     | 39 | Печенье с кунжутом                              | 101 |
| Печенье лимонно-ореховое                             | 41 | Печенье с маковой начинкой                      | 103 |
| Печенье манное «Пазлы»                               | 43 | Печенье «Цветочек» с куантро                    | 105 |
| Печенье марокканское                                 | 45 | Печенье «шахматное»                             | 107 |
| Печенье марципановое с кунжутом                      | 47 | Рулетик с маковой начинкой                      | 109 |
| Печенье марципановое с фундуком                      | 49 | Печенье с цукатной вишней                       | 111 |
| Печенье медовое                                      | 51 | Печенье с манго и курагой                       | 113 |
| Печенье медово-сметанное                             | 53 | Печенье творожно-маковое с финиками             | 115 |
| Печенье миндальное с марципаном                      | 55 | Печенье творожное с цукатами                    | 117 |
| Печенье молочное, глазированное шоколадом с арахисом | 57 | Печенье творожное с сахаром                     | 119 |
| Печенье на сметане с цукатами                        | 59 | Печенье с сыром                                 | 121 |
| Печенье «Новогодняя гирлянда»                        | 61 | Печенье с сыром сулугуни                        | 123 |
| Печенье с вишней                                     | 63 | Печенье из глазированных ванильных сырков       | 125 |
| Печенье с кедровым орехом                            | 65 | Печенье «Сigaretки»                             | 127 |
| Печенье песочное с джемом                            | 67 | Печенье шоколадное с изюмом                     | 129 |
| Печенье «Пуговки»                                    | 69 | Печенье с белым шоколадом                       | 131 |
| Печенье с медом и грецким орехом                     | 71 | Печенье с молочным шоколадом и кофе             | 133 |
| Печенье с шоколадно-ореховой пастой                  | 73 | Печенье с молочным шоколадом и хлопьями миндаля | 135 |
| Печенье с орехом кешью                               | 75 | Печенье с тертым шоколадом                      | 137 |
| Печенье с пюре манго                                 | 77 | Печенье шоколадно-банановое                     | 139 |
| Печенье с сиропом шиповника                          | 79 |   |     |
| Печенье со злаковой смесью                           | 81 |   |     |





Основой песочного теста является масло или маргарин. Разрыхляет тесто пекарский порошок, или, как часто пишут на упаковках пакетиков, разрыхлитель. Для замеса теста лучше использовать сахарную пудру, так как кристаллы сахара медленнее растворяются в массе теста. Тесто нельзя замешивать долго, оно станет плотным, нерассыпчатым. Готовое тесто должно быть довольно мягкое и нежное. Чтобы удобней было раскатывать пласт, тесто перед раскаткой убирают на 30–40 минут в холодильник.







## Печенье апельсиновое

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Размягченное масло – 115 г

Сахарная пудра – 100 г

Мука – 200 г

Желток яйца – 1 шт.

Цедра апельсина – 1 ч. л.

Сок апельсина – 1 ст. л.

Разрыхлитель –  $\frac{1}{5}$  ч. л.

Глазурь сахарная – 50 г

Мармелад апельсиновый

### Приготовление

**1** В одной посуде соедините мягкое масло, сахарную пудру, желток, цедру и сок апельсина, муку, разрыхлитель. Замесите тесто.

**2** Тесто можно убрать в холодильник на 15–20 минут, тогда оно будет хорошо формироваться.

**3** Тесто выложите на стол, слегка присыпанный мукой.

**4** Раскатайте тесто в пласт толщиной 3–4 мм.

**5** Формочкой или стаканчиком вырежьте кружки. Переложите их на противень.

**6** Тупой стороной ножа сделайте рисунок на тесте, разделив его пополам и нарисовав на  $\frac{1}{2}$  части заготовки 4–5 секторов.

**7** Ставьте выпекать в хорошо разогретую духовку.

**8** Выпекайте при температуре 180 °С в течение 10–12 минут до золотистого цвета.

**9** Остудите печенье.

**10** Приготовьте сахарную глазурь из белка яйца, сахара, сока лимона по основному рецепту (см. с. 13).

**11** Подкрасьте ее в оранжевый цвет пищевым красителем или соком моркови.

**12** Нанесите глазурь на центр готового печенья и украсьте мармеладом в виде долек апельсина.

*Для подкрашивания кондитерских изделий можно употреблять жженный сахар (жженку), какао, кофе, фруктово-ягодные соки, апельсиновую цедру.*

*При добавлении шоколада или порошка какао изделия приобретают кофейный цвет.*

*Краску красного, розового цвета можно получить из соков малины, земляники, вишни, смородины, кизила.*





## Колечки с джемом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Маргарин – 100 г

Сахарная пудра – 60 г

Мука – 210 г

Сметана – 20 г

Яйцо – 1 шт.

Ванильный сахар – 2 ч. л.

### Для украшения

Джем – 70 г

Сахарная пудра – 2 ч. л.

### Приготовление

- 1 Замесите тесто из всех продуктов в одной миске. Тесто должно быть мягким, пластичным.
- 2 Раскатайте его на столе, разделите пополам и из одной части теста вырежьте кружочки, из второй – колечки. Кружочков и колечек должно быть поровну.
- 3 При формировании теста выемкой могут оставаться обрезки, собирайте их, снова раскатайте на столе и вырезайте формочкой печенье до тех пор, пока тесто не закончится.
- 4 Выпекайте заготовки в разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 20 минут. Остудите печенье.
- 5 Когда печенье остынет, на каждый выпеченный кружок отсадите из кондитерского мешка или положите ложкой немного джема в середину.
- 6 Колечки посыпьте сахарной пудрой.
- 7 Поместите колечки с пудрой на выпеченные кружочки с джемом и подавайте к столу.







## Печенье «Грецкий орех»

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Сахарная пудра – 60 г

Орех грецкий (измельчить) – 60 г

Мед – 1 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Маргарин – 50 г

Мука – 150 г

### Для украшения

Половинки грецкого ореха – 60 г

### Приготовление

- 1 Мягкий маргарин соедините с сахарной пудрой, медом, яйцом, мукой и измельченным грецким орехом. Замесите тесто.
- 2 Готовое тесто выложите в кондитерский мешок и отсадите на противень в виде шариков.
- 3 Половинку грецкого ореха положите на центр каждой заготовки и вдавите слегка в тесто.
- 4 Поставьте заготовки в хорошо разогретую духовку, выпекайте при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.





## Печенье «Домики»

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Мука – 90 г

Размягченное сливочное  
масло – 60 г

Желток яйца – 1 шт.

Корица – щепотка

Ванильный сахар – 2 ч. л.

Сахар – 1 ½ ч. л.

### Приготовление

- 1 Мягкое масло смешайте с остальными ингредиентами, тщательно перемешайте.
- 2 Полученное тесто поместите в холодильник на 15–20 минут.
- 3 Присыпьте стол мукой, выложите тесто, раскатайте его скалкой в пласт толщиной 0,3–0,4 см, формочкой в виде домика или просто ножом по бумажной выкройке вырежьте заготовки из теста.
- 4 Выложите заготовки на противень.
- 5 Поставьте в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 170–180 °С в течение 15–20 минут.

Готовые печенье можно присыпать пудрой или раскрасить сахарной глазурью (см. с. 13).





## Печенье «ДОМИНО»

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Маргарин – 70 г

Мука миндальная – 86 г

Какао – 3 ч. л.

Сахарная пудра – 65 г

Мука пшеничная – 50 г

### Для глазури

Сок лимона – ½ ч. л.

Белок яйца – 8 г

### Приготовление

- 1 Мягкий маргарин соедините в посуде с сахарной пудрой, миндальной и пшеничной мукой, какао. Замесите тесто.
- 2 Готовое тесто раскатайте на столе, присыпая мукой стол и скалку, чтобы тесто не налипало.
- 3 Ножом для пиццы нарежьте тесто на прямоугольники размером 7×3 см. Переложите заготовки на противень.
- 4 Противень можно застелить бумагой для выпекания. Печенья хорошо будут отходить от нее после выпекания.
- 5 Выпекайте печенье при температуре 200 °С 10–12 минут.
- 6 Остывшее печенье разрисуйте сахарной глазурью (см. с. 13). Из бумаги для выпекания сверните кулечек, поместите в него сахарную глазурь. Закройте сверху, а снизу сделайте надрез.
- 7 Нарисуйте на готовом печенье полоску посередине, а с двух сторон точки: 1, 2, 3, 4, 5, 6 и т. д., как у домино.

*Если нет миндальной муки, можно приготовить ее самим из миндаля. Сырой миндаль пропустите через кухонный комбайн или мясорубку.*





## Печенье «Звездочки»

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Размягченный маргарин – 70 г

Майонез – 50 г

Цедра апельсина – 1 ч. л.

Сахар – 50 г

Мука – 150 г

Ванильный сахар – 2 ч. л.

### Для украшения

Дробленые орешки фундука – ½ ст. л.

### Приготовление

- 1 Мягкий маргарин, цедру апельсина, майонез, сахар, ванильный сахар и муку соедините вместе в одной посуде. Замесите тесто.
- 2 Поставьте тесто на 15–20 минут в холодильник.
- 3 Охлажденное тесто выложите на стол, раскатайте в тонкий пласт (3–4 мм).
- 4 При помощи выемки вырежьте звездочки из теста.
- 5 Уложите заготовки на лист для выпекания.
- 6 В центр каждого печенья насыпьте немного дробленых орехов, слегка вдавите их в тесто пальцами или ложкой.
- 7 Поставьте заготовки выпекаться в разогретую до 200 °С духовку на 20–25 минут.







## Печенье «Колечки»

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Маргарин – 90 г

Мука – 120 г

Сахарная пудра – 70 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Сок лайма – 1 ст. л.

Маковая начинка – 40 г

### Приготовление

- 1 Размягченный маргарин поместите в миску, всыпьте сахарную пудру, хорошо разотрите, затем всыпьте муку, разрыхлитель, влейте сок лайма. По желанию можно добавить 3 г цедры лайма. Замесите тесто.
- 2 Тесто получится очень мягким. Его можно охладить в холодильнике 15–20 минут для того, чтобы тесто хорошо формовалось.
- 3 Разделите тесто на равные порции, приблизительно по 30–40 г.
- 4 Скатайте жгутики из кусочков теста. Старайтесь, чтобы они были одинаковой длины.
- 5 Всыпьте в мелкую тарелку мак так, чтобы он равномерно покрыл ее дно.
- 6 Поместите жгутик на мак и покатайте его по маку, чтобы мак налип на тесто.
- 7 Сформируйте кольцо, соединив края жгутика. Выложите колечко на противень. Выпекайте заготовки при температуре 180–190 °С в течение 12–15 минут.





## Печенье «Колокольчики»

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 мин.

### Тесто

Маргарин – 80 г

Джем абрикосовый – 40 г

Вальный сахар – ½ ч. л.

Разрыхлитель – ¼ ч. л.

Мука – 130 г

Сахарная глазурь – 100 г

### Для украшения

Цветная посыпка или  
конфетки – 30 г

### Приготовление

**1** В одной посуде смешайте мягкий маргарин, джем, ванильный сахар, разрыхлитель и муку, замесите тесто.

**2** Тесто можно охладить в холодильнике в течение 20–30 минут.

**3** Раскатайте тесто на столе, слегка присыпав его мукой. Толщина раскатанного теста 0,3 см.

**4** Металлической или пластмассовой формой в виде колокольчика вырежьте из теста заготовки. Выложите заготовки на противень.

**5** Поставьте выпекаться в разогретую духовку при температуре 170–180 °С на 15–20 минут.

**6** Остудите печенье.

**7** Приготовьте сахарную глазурь (см. с. 13). Поместите ее в бумажный кулечек и нарисуйте на каждом печенье контур колокольчика.

**8** Пока глазурь не застыла, уложите цветную конфетку или присыпьте цветной посыпкой снизу, в том месте, где должен быть «язычок» у колокольчика.

**9** Дайте сахарной глазури подсохнуть.

*Тесто для этого печенья готовится очень просто. Я взяла абрикосовый джем вместо сахара. Вы можете использовать любое варенье, которое имеется у вас дома.*





## Печенье «Крендельки»

ПОДГОТОВКА 7 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мед – 50 г

Маргарин – 70 г

Мука – 140 г

Белок яйца – 40 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Кунжут –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Белок яйца для смазки – 10 г

### Приготовление

- 1 Соедините в одной посуде все ингредиенты по рецептуре: мед, маргарин, белок, муку, разрыхлитель – и замесите тесто при помощи миксера или рукой. Тесто лучше остудить, тогда оно будет лучше формоваться.
- 2 Готовое тесто разделите на небольшие порции. Каждую скатайте в жгутик так, чтобы в центре было утолщение, а по краям тесто было тоньше.
- 3 Сверните жгутики в виде крендельков.
- 4 Затем посыпьте печенье кунжутом.
- 5 Чтобы кунжут хорошо держался на поверхности печеня, его надо смазать белком.
- 6 Выложите крендельки на противень.
- 7 Выпекайте крендельки при температуре 180 °С в течение 15 минут.

*Составляя рецепт этого печеня, хотелось показать не только вкус, но и форму готовых изделий.*

*Крендельки – это необычная форма для печеня, но мне она очень нравится, делать ее несложно, попробуйте, я думаю, у вас все получится. Приготовление теста также очень простое, единственное условие, которое надо выполнить при замесе теста, – взять мягкий маргарин или масло.*





## Печенье лимонное

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Маргарин сливочный – 60 г

Сок лимона – ½ ч. л.

Цедра 1 лимона

Мука – 75 г

Сахарная пудра – 60 г

### Для украшения

Глазурь сахарная – 40 г

### Приготовление

- 1 Снимите с лимона цедру с помощью мелкой терки. Ни в коем случае не трите то место, где есть белый слой под желтой кожей: он дает горечь.
- 2 Смешайте в одной посуде мягкий сливочный маргарин, сок лимона, цедру, муку и сахарную пудру. Замесите тесто.
- 3 Охладите тесто в холодильнике 10–15 минут.
- 4 Готовое тесто выложите на стол, присыпьте сверху слегка мукой и раскатайте скалкой до толщины 2–3 мм.
- 5 Рюмочкой или специальной металлической выемкой из теста вырежьте кружочки. Остатки теста соберите, снова раскатайте и опять вырежьте кружочки. Выложите заготовки на противень.
- 6 Разогрейте духовку до 170–180°C. Выпекайте печенье 10–15 минут. Охладите.
- 7 Из бумаги для выпечки сделайте корнетик, заполните его сахарной глазурью желтого цвета, закройте кулечек сверху, а снизу сделайте небольшой надрез – 0,2 см.
- 8 Нарисуйте штрихи из сахарной глазури на печенье и дайте застыть.

*Сахарную глазурь  
можно подкрасить  
соком свеклы, малины или  
пищевыми красителями.*







## Печенье лимонно- ореховое

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Масло – 70 г

Сахарная пудра – 50 г

Яйцо – 1 шт.

Мука – 80 г

Мука миндальная – 80 г

Цедра лимона – 1 ч. л.

Сок лимона – 1 ч. л.

### Для украшения

Сахарная глазурь – 60 г

Сахарная посыпка – 1 ½ ч. л.

### Приготовление

- 1 Натрите на мелкой терке цедру лимона.
- 2 Разомните масло. Подогрейте его слегка, если оно холодное, взято из холодильника.
- 3 В одной посуде смешайте все подготовленные по рецептуре продукты. Замесите тесто.
- 4 Готовое тесто разделите на равные части небольших размеров. Сформируйте руками печенье удлиненной формы в виде овала.
- 5 Выложите заготовки на противень и поставьте в горячую духовку. Выпекайте при температуре 200 °С в течение 15–20 минут. Остудите печенье.
- 6 Приготовьте глазурь по основной рецептуре (см. с. 13). Ее можно подкрасить в любой цвет, используя сок моркови, свеклы, вишни, малины. Можно взять пищевые красители, растворив их в горячей воде, и подкрасить глазурь, добавив в нее несколько капель.
- 7 Нанесите глазурь на печенье и, пока она не застыла, посыпьте на нее цветную сахарную декоративную посыпку.





## Печенье манное «Пазлы»

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Размягченный маргарин – 70 г

Сахар – 50 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{5}$  ч. л.

Манная крупа – 30 г

Ванильный сахар – щепотка

Мука – 100 г

Мед –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

### Для украшения

Сахарная пудра – 40 г

### Приготовление

- 1 Маргарин и сахар взбейте миксером до пышной массы. Введите мед и еще немного взбейте, добавьте манную крупу.
- 2 Муку смешайте с разрыхлителем, ванильным сахаром и введите в маргариновую массу. Замесите тесто.
- 3 Выемкой придайте печенье форму. Выложите заготовки на противень.
- 4 Выпекайте при температуре 170–180 °С в течение 10–15 минут.
- 5 Печенье охладите.
- 6 Покройте края печения цветной сахарной глазурью, приготовленной по основному рецепту (см. с. 13).





## Печенье марокканское

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Орех грецкий – 25 г

Миндаль – 25 г

Кунжут – 25 г

Фундук – 1 ст. л.

Кокосовая стружка – 25 г

Масло сливочное – 16 г

Манная крупа – 50 г

Яйцо – 1 шт.

Ликер «Куантро» – 1 ч. л.

Сахарная пудра – 25 г

Сахарная пудра для обваливания – 30–40 г

### Приготовление

- 1 Кунжут обжарьте на сковороде до золотистого цвета.
- 2 Орехи измельчите в кухонном комбайне.
- 3 Соедините в одной посуде все ингредиенты по рецептуре. Замесите тесто.
- 4 Из теста сформируйте шарики и обваляйте их в пудре. Прижмите шарики, чтобы получились округлые лепешки высотой 0,4 см.
- 5 Застелите пергаментом противень, уложите на него заготовки из теста с пудрой и поставьте выпекаться при температуре 200 °С на 12–15 минут.

*Это печенье готовят в Марокко на праздники, всей семьей. Украшают обычно по центру цельным орехом миндаля перед выпечкой. Еще в тесто добавляют немного дрожжей.*





## Печенье марципановое с кунжутом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Марципан – 100 г

Желток яйца – 1 шт.

Масло – 50 г

Кунжут – 22 г

Мука – 100 г

Сахар – 20 г

### Отделка

Кунжут – 80 г

### Марципан

Миндаль измельченный –  
225 г

Сахар (рафинад) – 125 г

Сахарная пудра – 125 г

Белок яйца – 2 шт.

Сок лимона – 5 г

Эссенция миндальная –  
2–3 капли

### Приготовление

- 1 Марципан соедините с сахаром и желтком, хорошо разотрите, чтобы не осталось кусочков марципана, должна получиться однородная масса.
- 2 Соедините эту массу с мягким маслом, кунжутом и мукой, замесите тесто.
- 3 Тесто будет липким.
- 4 Формуйте из теста шарики, смочив руки водой.
- 5 Обваляйте шарики в кунжute, прижмите их с двух сторон.
- 6 Поместите заготовки на противень. Ставьте выпекаться в разогретую духовку.
- 7 Выпекайте при температуре 200°C 15–20 минут.

*Марципан можно приготовить самим, для этого смешайте в миске все продукты. Разотрите до однородности, пропустите через мясорубку. Вымешивайте до однородной массы. Храните в пищевой пленке.*







## Печенье марципановое с фундуком

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Масло – 110 г

Сахар – 45 г

Мука – 100 г

Сок лимона – 1 ст. л.

Марципан – 60 г

Желток яйца – 1 шт.

Фундук целый – ½ ст. л.

### Приготовление

- 1 Поместите марципан в миску, насыпьте туда же сахар, добавьте желток и сок лимона, разомните, затем разотрите массу до однородного состояния.
- 2 В эту массу добавьте мягкое масло, взбейте 2 минуты все продукты вместе.
- 3 Во взбитую массу всыпьте муку, замесите тесто.
- 4 Мягкое тесто выложите в кондитерский мешок и отсадите на противень в виде шариков 2–2,5 см.
- 5 На каждую заготовку поместите в центре орешек фундука.
- 6 Поставьте выпекаться в разогретую духовку при температуре 170–180 °С на 10–12 минут.





## Печенье медовое

ПОДГОТОВКА 45 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто медовое:

Мука – 225 г

Сахар – 113 г

Масло сливочное – 75 г

Яйца – 50 г

Мед – 37 г

Сода –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

### Приготовление

- 1 Мед и сахар нагрейте до кипения, добавьте соду, перемешайте, снимите с огня. Добавьте сливочное масло.
- 2 Затем добавьте яйцо и в конце всыпьте муку, замесите тесто и уберите его в холодильник на 30 минут.
- 3 Выложите тесто на стол, присыпьте его мукой, раскатайте скалкой.
- 4 Формочкой вырежьте из теста звездочки высотой 2–3 мм.
- 5 Выложите заготовки на противень, слегка присыпанный мукой.
- 6 Выпекайте в разогретой духовке при температуре 170 °С в течение 10 минут.
- 7 Печенье по желанию можно украсить растопленным шоколадом, сахарной глазурью или посыпать сахарной пудрой.





## Печенье медово- сметанное

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Размягченное сливочное  
масло – 50 г

Мед – 60 г

Сметана – 50 г

Разрыхлитель – ½ ч. л.

Мука – 50–60 г

Сок лимона – 1 ч. л.

Какао-бобы дробленые – 10 г

### Приготовление

**1** Размягченное масло смешайте с жидким медом, сметаной, разрыхлителем, мукой, соком лимона и дроблеными какао-бобами. Какао-бобы можно заменить кунжутом, маком или дроблеными орехами. Замесите тесто.

**2** Тесто будет слабым. Поместите в кондитерский мешок и отсаживайте в виде небольших медальонов диаметром 3,5 см на противень, застеленный пергаментной бумагой.

**3** Нагрейте духовку до 220 °С, выпекайте 15–20 минут.





## Печенье миндальное с марципаном

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Марципан – 100 г

Белок яйца – 2 шт.

Сахар – 40 г

Маргарин – 80 г

Мука – 120 г

### Приготовление

- 1 Марципан разомните руками, добавьте белок, сахар и взбивайте смесь миксером 5–10 минут, чтобы она стала однородной и марципан хорошо размешался.
- 2 Во взбитую массу добавьте мягкий маргарин и взбивайте массу еще 3 минуты.
- 3 Всыпьте муку, хорошо перемешайте. Получится мягкое тесто.
- 4 Тесто выложите в кондитерский мешок (без насадки) или в корнетик, приготовленный из бумаги для выпечки. Отсадите печенье на противень, смазанный растительным маслом.
- 5 Выпекайте при температуре 170–180 °С в течение 10–15 минут до золотистого цвета.







## Печенье молочное, глазированное шоколадом с арахисом

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Размягченное сливочное масло – 100 г

Сахар – 55 г

Молоко – 20 г

Мука – 170 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Желток – 1 шт.

Ванильный сахар – 15 г

### Для украшения

Шоколад черный – 70 г

Арахис – 30 г

### Приготовление

- 1 Мягкое масло взбейте с сахаром до пышной массы. Влейте молоко, продолжайте взбивать, затем добавьте желток.
- 2 Муку соедините с разрыхлителем, ванильным сахаром и всыпьте во взбитое масло. Замесите тесто.
- 3 Выложите тесто в кондитерский мешок с насадкой. Отсадите на противень печенье в виде кружочков.
- 4 Поставьте выпекаться в горячую духовку при температуре 200 °С на 10–12 минут.
- 5 Арахис разомните скалкой.
- 6 Растопите шоколад на водяной бане, обмакните каждое печенье в шоколад.
- 7 На шоколад посыпьте орешки.
- 8 Выложите печенье на доску и уберите в холодильник на 10–15 минут, чтобы шоколад застыл.





## Печенье на сметане с цукатами

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Мука – 100 г

Разрыхлитель –  $\frac{2}{3}$  ч. л.

Сахар – 40 г

Сметана – 60 г

Маргарин – 60 г

### Для украшения

Цукаты –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

### Приготовление

- 1 Это тесто готовится очень легко. Маргарин предварительно надо размягнуть.
- 2 Соедините маргарин с сахаром, сметаной, разрыхлителем, мукой. Замесите тесто. Оно будет очень нежным.
- 3 Выложите тесто в кондитерский мешок или шприц с насадкой. Насадка должна быть с зубчиками, тогда у печенья будет рельефный рисунок.
- 4 На противень постелите пергаментную бумагу. Из кондитерского мешка или шприца отсадите тесто в виде кружочков диаметром 2–3 см. На край теста уложите кусочки цукатов.
- 5 Ставьте печенье выпекаться в хорошо разогретую духовку на 10–15 минут. Температура выпекания 170–180 °С.





## Печенье «Новогодняя гирлянда»

ПОДГОТОВКА 25 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

Маргарин – 100 г

Кокосовая стружка – 50 г

Сахар – 70 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{6}$  ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Мука – 90 г

### Для украшения

Сахарная глазурь белая,  
зеленая – 200 г

Цветная сахарная посыпка –  
15 г

### Приготовление

**1** Мягкое масло или маргарин соедините с кокосовой стружкой, размешайте, затем всыпьте в получившуюся массу все остальные ингредиенты: сахар, разрыхлитель, муку, ванильный сахар.

**2** Уберите тесто в холодильник на 20 минут.

**3** Охлажденное тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 3–4 см. Разными выемками надавите на тесто и получившиеся из теста фигурные заготовки (звездочки, елочки, снежинки и т. д.) переложите на противень.

**4** Определитесь, где будет отверстие у печенья. Сделайте отверстия в заготовках печенья – маленькой формочкой надавите на тесто. Если при выпечке отверстие заплывет, не беда, как только вы достанете печенье из духовки, шпажкой или зубочисткой аккуратно сделайте небольшие дырочки и оставьте печенье остывать.

**5** Печенье выпекайте при температуре 180 °С 10–15 минут.

**6** Остудите печенье. И теперь начинается самый творческий процесс. Из бумаги для выпечки приготовьте маленькие кулечки.

**7** Сахарной глазурью (см. с. 13) нарисуйте узоры на печенье. Пока глазурь не застыла, посыпьте на нее цветную сахарную посыпку.

**8** Дайте глазури хорошо подсохнуть и затем проденьте цветную ленточку через отверстия.

*Печенье на Новый год можно приготовить любой формы, размера, вкуса. Но самое главное, чтобы оно было ярким, как разноцветное конфетти. Для этого вы должны приготовить помадку и окрасить ее в разные цвета в разных чашках. А еще вам понадобятся цветные посыпки в виде звездочек, шариков, снежинок, соломки и т. д.*





## Печенье с вишней

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Яйца – 2 шт. (100 г)

Сахар – 60 г

Мука – 90 г

Мука миндальная – 70 г

Вишня – 20 шт.

Маргарин – 20 г

### Для украшения

Глазурь сахарная розовая – 20 г

### Приготовление

- 1 В посуду вылейте 2 яйца, добавьте сахар и взбивайте миксером до стойкой пены, 7–10 минут.
- 2 Муку соедините с миндальной мукой.
- 3 Маргарин растопите, немного охладите.
- 4 Во взбитые яйца всыпьте муку, перемешайте, влейте охлажденный маргарин, замесите тесто.
- 5 Застелите противень бумагой.
- 6 Тесто поместите в кондитерский мешок, отсадите печенье диаметром 2–3 см.
- 7 Если нет кондитерского мешка, можно отсадить печенье с помощью чайной ложки.
- 8 Замороженную вишню поставьте в микроволновую печь на 1 минуту. Она должна дать сок.
- 9 Вишню без сока поместите в центр каждого печенья.
- 10 Поставьте заготовки в горячую духовку, выпекайте при температуре 200 °С в течение 10–12 минут.
- 11 Розовой глазурью на готовом печенье нарисуйте колечки, используя корнетик.
- 12 Вишня придаст печенью кислинку, а сахарная глазурь дополнит вкус.







## Печенье с кедровым орехом

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Маргарин – 110 г

Сахарная пудра – 70 г

Желток яйца – 1 шт.

Орех кедровый – 60 г

Мука – 140 г

### Для украшения

Кокосовая стружка – 50 г

### Приготовление

- 1 Для приготовления теста я брала маргарин. Его можно заменить сливочным маслом.
- 2 Мягкий маргарин разотрите с желтком и сахарной пудрой до однородной массы.
- 3 Затем добавьте в нее кедровые орехи и муку, замесите тесто. Скатайте из него жгут диаметром 5–6 см.
- 4 Кокосовую стружку рассыпьте на столе ровным слоем. Прокатайте по ней жгут теста. Кокосовая стружка прилипнет к нему.
- 5 Можно охладить заготовку в холодильнике 15–20 минут.
- 6 Нарежьте печенье, как колбасу, на кружочки толщиной 0,4 см.
- 7 Каждый кружочек уложите на противень с пергаментной бумагой.
- 8 Выпекайте при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.





## Печенье песочное с джемом

ПОДГОТОВКА 25 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Размягченное сливочное масло – 100 г

Яйцо – 1 шт.

Цедра лимона – ½ ч. л.

Мука – 150 г

Манная крупа – 20 г

Сахарная пудра – 50 г

Джем – 70 г

### Приготовление

- 1 Приготовьте тесто, соединив все продукты, кроме джема, в одной посуде и тщательно их вымесив.
- 2 Уберите тесто в холодильник на 15–20 минут. После охлаждения оно хорошо формуется.
- 3 Поместите готовое тесто на стол, раскатайте в жгутик диаметром 2–3 см. Нарежьте на равные порции длиной 0,8–0,9 см.
- 4 Из кусочков теста скатайте шарики. Уложите их на противень.
- 5 Сделайте пальцем углубление по центру каждого печенья.
- 6 Выложите в углубление любой джем, какой вам больше нравится по вкусу: вишневый, малиновый, абрикосовый и т. д.
- 7 Ставьте печенье выпекаться в хорошо разогретую духовку. Выпекайте при температуре 180 °С в течение 10–15 минут.
- 8 При желании готовое печенье можно посыпать сахарной пудрой.





## Печенье «Пуговки»

ПОДГОТОВКА 25 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мед – 20 г

Маргарин – 80 г

Разрыхлитель – ½ ч. л.

Сахарная пудра – 1 ст. л.

Желток яйца – 1 шт.

Мука – 120 г

### Приготовление

- 1 Для приготовления этого печенья возьмите жидкий мед, вылейте его в посуду, соедините с желтком, разрыхлителем, сахарной пудрой, мягким маргарином и мукой. Все хорошо перемешайте до получения однородной массы.
- 2 Охладите тесто в холодильнике 10–15 минут.
- 3 Раскатайте тесто на столе в пласт толщиной 3–4 см, вырежьте выемкой или рюмкой кружочки диаметром 3,5–4 см. По центру каждой заготовки сделайте легкий нажим формочкой меньшего диаметра.
- 4 Переложите на противень заготовки, затем с помощью зубочистки сделайте четыре отверстия на каждом печенье.
- 5 Поставьте выпекать заготовки печенья в разогретую духовку.
- 6 Выпекайте при температуре 180–200 °С в течение 10–15 минут.

*Можно на «пуговки» нанести цветные переплетения из «ниточек», используя сахарную глазурь.*





## Печенье с медом и грецким орехом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 мин.

### Тесто

Масло – 70 г

Сахар – 30 г

Мука – 80 г

Ванильный сахар – ½ ст. л.

Мед – ½ ст. л.

Желток яйца – 1 шт.

Грецкие орехи – 20 шт.

### Приготовление

- 1 Размягченное масло соедините с сахаром жидким медом, взбивайте 2 минуты.
- 2 Добавьте желток, взбейте еще, всыпьте муку с ванильным сахаром. Замесите тесто.
- 3 Поместите все тесто в кондитерский мешек или кондитерский шприц с зубчатой насадкой.
- 4 Противень застелите бумагой для выпечки. Отсадите колечки диаметром 3–4 см.
- 5 На каждую заготовку из теста в центр поместите половинку грецкого ореха.
- 6 Поставьте заготовки выпекаться в хорошо разогретую духовку при температуре 170–180 °С на 10 минут.







## Печенье с шоколадно- ореховой пастой

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Мargarин – 100 г

Сахарная пудра – 2 ч. л.

Шоколадно-ореховая паста – 45 г

Желток яйца – 1 шт.

Мука – 120 г

Разрыхлитель – ½ ч. л.

Дробленный миндаль – 40 г

### Для украшения

Шоколад горький – 50 г

Шоколадные конфетки  
или драже – 30 г

### Приготовление

- 1 В небольшую емкость, миску или кастрюлю выложите все продукты по рецептуре: мягкий маргарин, сахарную пудру, желток, муку, разрыхлитель, дробленный миндаль и пасту. Все хорошо перемешайте, замесите тесто.
- 2 Уберите тесто на 20–30 минут в холод.
- 3 Раскатайте на столе длинный жгутик диаметром 3 см, нарежьте его на равные части ножом.
- 4 Скатайте шарики из теста, выложите их на подготовленный противень. Надо учитывать, что шарики в духовке немного осядут и расплывутся, поэтому расстояние между ними не должно быть маленьким.
- 5 Ставьте заготовки печенья выпекаться в горячую духовку.
- 6 Выпекайте 10–15 минут при температуре 180 °С.
- 7 Растопите шоколад на водяной бане.
- 8 Остывшие печенье окуните в шоколад, затем украсьте каждое печенье маленькой шоколадной конфеткой, положив ее на шоколад. Уберите печенье на 10 минут в холод.





## Печенье с орехом кешью

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Белок яйца – 30 г

Мука миндальная – 70 г

Сахарная пудра – 50 г

Маргарин – 30 г

Мука – 40 г

Орехи кешью – 20 г

### Приготовление

- 1 Размягченный маргарин с сахарной пудрой, разотрите до однородной массы.
- 2 Добавьте белок, миндальную и пшеничную муку и замесите тесто.
- 3 Готовое тесто выложите на стол, раскатайте в виде жгутика толщиной 2–3 см.
- 4 Разрежьте ножом на равные порции по 2 см.
- 5 Скатайте шарики из теста, затем выложите их на противень.
- 6 В центр каждой заготовки поместите орех кешью и слегка вдавите в тесто.
- 7 Поставьте печенье выпекаться в разогретую духовку при температуре 200 °С на 10–15 минут.





## Печенье с пюре манго

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Пюре манго – 115 г

Сахарная пудра – 50 г

Желток яйца – 1 шт.

Маргарин или масло – 100 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Мука – 140 г

Лепестки миндаля –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

### Приготовление

- 1 Пюре манго можно взять готовое, купив баночку детского питания.
- 2 Маргарин размягчите, т. е. слегка подогрейте и соедините с пюре манго, сахарной пудрой, желтком, разрыхлителем, мукой. Замесите тесто.
- 3 Тесто будет очень пластичным, нежной консистенции.
- 4 Выложите тесто в кондитерский мешочек с насадкой, имеющей зубчики.
- 5 Выдавливайте тесто на противень, слегка смазанный растительным маслом, в виде английской буквы «S».
- 6 Заготовки печенья присыпьте хлопьями миндаля с одного края.
- 7 Выпекайте заготовки при температуре 200 °C 20–25 минут.





## Печенье с сиропом шиповника

ПОДГОТОВКА 40 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 мин.

### Тесто

Сироп шиповника – 60 г

Желток яйца – 1 шт.

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Масло – 56 г

Мука – 120 г

Цукаты – 50 г

Корица молотая –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

### Приготовление

**1** Для приготовления теста возьмите размягченное масло, поместите его в миску, налейте сироп шиповника и хорошо перемешайте.

**2** Затем добавьте к маслу желток, муку, разрыхлитель, корицу, цукаты и замесите тесто.

**3** Цукаты можно брать любые на ваш вкус. Если цукаты крупные – нарежьте на маленькие кубики.

**4** Готовое тесто поместите в холодильник на 20–30 минут.

**5** Тесто выложите на стол, сформируйте жгутик толщиной 4–5 см.

**6** Нарежьте его ножом на равные порции шириной 1,5 см.

**7** Выложите заготовки на противень.

**8** Ставьте выпекаться в хорошо разогретую духовку при температуре 200 °С на 15–20 минут.







## Печенье со злаковой смесью

ПОДГОТОВКА 7 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Смесь хлопьев (ячменные, пшеничные, овсяные, ржаные) – 40 г

Маргарин – 90 г

Мука – 90 г

Ванильный сахар –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Желток яйца – 1 шт.

Сахар – 50

### Для украшения

Сахарная посыпка – 20 г

### Приготовление

1 В миске соедините все продукты по рецепту: сахар, смесь хлопьев, муку, ванильный сахар, желток и мягкий маргарин, все перемешайте. Должно получиться не очень густое тесто.

2 На противень выложите бумагу для выпечки.

3 Влажными руками формуйте из теста шарики и выкладывайте их на лист, посыпьте сахаром.

4 Выпекайте заготовки при температуре 180 °С 10–15 минут, до золотистого цвета.





## Печенье с черемуховой мукой

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 мин.

### Тесто

Мука черемуховая – 26 г

Сахарная пудра с корицей – 40 г

Маргарин – 70 г

Яйцо – 1 шт.

Мука – 60 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

### Приготовление

- 1 Размягченный маргарин соедините с пудрой, корицей, яйцом, черемуховой и пшеничной мукой, разрыхлителем. Замесите тесто.
- 2 Лист для выпекания застелите пергаментом или силиконовым ковриком.
- 3 Чайной ложкой выложите тесто в виде пирамидок размером 2×2 см.
- 4 Выпекайте при температуре 180 °С в течение 10 минут.
- 5 Готовое печенье можно посыпать сахарной пудрой.

*Печенье с черемуховой мукой имеет необычный вкус и серый цвет. Черемуховая мука готовится из ягод черемухи, которые, в свою очередь, сушатся и дробятся в мельницах. Мука получается с частичками косточек, что придает тесту интересную консистенцию.*





## Печенье «Светофор» с мармеладом

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Масло – 90 г

Сахарная пудра – 90 г

Мука – 100 г

Ванильный сахар – 2 ч. л.

### Для глазури

Сахарная пудра – 60 г

Белок – 10 г

Сок лимона – 7 капель

Мармелад цветной готовый – 160 г (красный, желтый, зеленый)

### Приготовление

- 1 Соедините в одной посуде масло, пудру, ванильный сахар, муку. Замесите тесто.
- 2 Готовое тесто раскатайте скалкой слоем в 2–3 мм.
- 3 Круглым ножом нарежьте тесто на полоски 8×3 см.
- 4 Выложите заготовки на противень. Выпекайте при температуре 200 °С в течение 10–12 минут.
- 5 Готовое печенье остудите.
- 6 Приготовьте сахарную глазурь по основному рецепту (см. с. 13). Поместите ее в кондитерский шприц или приготовьте бумажный корнетик. Отсадите три точки из сахарной глазури диаметром 3–4 мм на печенье и на каждую положите цветной мармелад – красный, желтый, зеленый. Он хорошо приклеится к печенью. «Светофор» готов.





## Печенье ореховое с миндалем

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 мин.

### Тесто

Масло сливочное – 100 г

Сахарная пудра – 100 г

Желток яйца – 1 шт.

Мука – 150 г

Дробленый миндаль – 30 г

Миндаль цельный  
для украшения – 20 шт.

### Приготовление

- 1 Размягченное масло соедините с сахарной пудрой, желтком, мукой, дробленным миндалем в одной миске или кастрюльке, перемешайте хорошо до однородного состояния.
- 2 Тесто уберите в холодильник на 20–30 минут.
- 3 Когда тесто остынет, сформируйте из него шарики.
- 4 Уложите шарики на лист для выпекания, в каждую заготовку из теста в центр поместите ядро миндаля, слегка вдавив.
- 5 Выпекайте печенье при температуре 180 °С 10–12 минут.







## Печенье с какао-бобами дроблеными

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 мин.

### Тесто

Сахар – 70 г

Маргарин – 70 г

Мука – 70 г

Какао-бобы  
дробленые –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Орехи дробленые (любые) –  
40 г

### Приготовление

- 1 Маргарин или масло разотрите с сахаром ложкой или взбейте миксером. Перед взбиванием маргарин необходимо размягчить, т. е. подогреть, чтобы он хорошо взбивался.
- 2 Муку, дробленые орехи (на ваш вкус), какао соедините.
- 3 Всыпьте мучную смесь во взбитый маргарин, замесите тесто.
- 4 Сформируйте шарики из получившегося теста.
- 5 Заготовки поместите на противень на расстоянии 3 см друг от друга, так как печенье при выпечке слегка растечется.
- 6 Выпекайте при температуре 180 °С в течение 10–12 минут.
- 7 Готовые печенье можно посыпать сахарной пудрой.





## Печенье с капучино

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Сухой кофе капучино – ½ ч. л.

Сахар – 45 г

Мука – 100 г

Масло – 70 г

Желток яйца – 1 шт.

Мука – 20 г

### Приготовление

- 1 Сухой кофе соедините с желтком, размягченным маслом, сахаром, все хорошо вымешайте. Всыпьте муку и замесите тесто.
- 2 Тесто будет нежным по консистенции, поэтому стол и тесто перед формовкой лучше присыпать мукой.
- 3 Разделите тесто на небольшие порции, сформируйте каждую в виде сомкнутой подковы.
- 4 Уложите заготовки на противень.
- 5 Разогрейте духовку и ставьте выпекаться при 200 °С на 15–18 минут, до готовности.





## Печенье с кленовым сиропом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Масло – 60 г

Мука – 80 г

Кленовый сироп – 45 г

Орех дробленный грецкий – 30 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Ванилин – щепотка

### Для украшения

Сахарная глазурь  
шоколадная – 30 г

Какао-порошок –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

### Приготовление

- 1 Масло размягчите.
- 2 Соедините с мукой и кленовым сиропом. Также добавьте разрыхлитель и щепотку ванилина или 15 г ванильного сахара. Замесите тесто.
- 3 Тесто получится мягким.
- 4 Выложите тесто в кондитерский мешок, отсаживайте на противень в виде небольших шариков диаметром 3 см.
- 5 Вилкой сделайте прокол на каждом печенье по центру.
- 6 Ставьте выпекаться при температуре 200 °С на 15 минут.
- 7 Остудите печенье.
- 8 Приготовьте сахарную глазурь по основному рецепту (см. с. 13), добавьте какао, перемешайте. Поместите сахарную глазурь в пергаментный кулечек, нарисуйте ею рисунки на печенье.





## Печенье с корицей

ПОДГОТОВКА 40 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 мин.

### Тесто

Желток яйца – 1 шт.

Сахарная пудра – 60 г

Корица –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Кокосовая стружка – 25 г

Маргарин – 60 г

Мука – 60 г

Курага – 5 шт.

Абрикосовый джем – 30 г

### Приготовление

- 1 Мягкий маргарин соедините с желтком и сахарной пудрой, разотрите или быстро взбейте.
- 2 Кокосовую стружку, корицу, муку соедините, всыпьте в маргарин, замесите тесто.
- 3 Охладите тесто в холодильнике 20–30 минут.
- 4 Охлажденное тесто скатайте в жгут толщиной 5 см.
- 5 Разделите тесто на равные порции. Сформируйте лепешечки и уложите заготовки на противень.
- 6 Курагу помойте, нарежьте полосками острым ножом, каждый кусочек кураги поместите на центр теста, слегка вдавите в него.
- 7 Заготовки печенья ставьте выпекаться в разогретую духовку при температуре 170–180 °С. Выпекайте минут 10–15 до золотистого цвета.
- 8 Абрикосовый джем смешайте с небольшим количеством воды, доведите до кипения. Смажьте каждое печенье джемом сверху.







## Печенье с грецким орехом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 мин.

### Тесто

Маргарин – 100 г

Шоколад – 100 г

Мука – 140 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Сахарная пудра – 66 г

Ванилин – на кончике ножа

Яйцо – 1 шт.

Цедра лимона – 1 ч. л.

### Для украшения

Шоколад – 60 г

Грецкие орехи – 60 г

### Приготовление

- 1 Шоколад натрите на крупной терке.
- 2 Маргарин для теста должен быть размягченным.
- 3 Поместите в миску яйцо, сахарную пудру, маргарин, хорошо все размешайте.
- 4 Добавьте цедру лимона (натертую на мелкой терке), шоколад, муку, разрыхлитель, ванилин, замесите тесто.
- 5 Готовое тесто выкладывайте на стол, слегка присыпанный мукой.
- 6 Раскатайте из теста пласт толщиной 0,4 см.
- 7 Круглым ножом разрежьте тесто на полоски, затем полоски нарежьте так, чтобы получились ромбики.
- 8 Разогрейте духовку. Выложите заготовки печенья на противень, выпекайте их при температуре 170–180 °С в течение 10–15 минут.
- 9 Остудите печенье.
- 10 Горький шоколад (можно брать любой на ваш вкус) растопите на водяной бане. Ложкой выложите на каждое печенье небольшие порции шоколада. Сверху на шоколад поместите  $\frac{1}{2}$  часть грецкого ореха.





## Печенье с карамельно- ореховой начинкой

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 мин.

### Тесто

Масло сливочное – 40 г

Сахар – 20 г

Мука – 75 г

Желток яйца – 1 шт.

### Карамельно-ореховая масса

Сахар – 70 г

Мед – 35 г

Миндаль – 80 г

Сливки – 35 г

Цукаты – 20 г

### Приготовление теста

- 1 Размягченное масло соедините со всеми продуктами по рецептуре. Замесите тесто.
- 2 Охладите его в холодильнике 10–15 минут.
- 3 Раскатайте тесто на столе скалкой в пласт толщиной 2–3 мм. Вырезайте рюмкой или специальной металлической выемкой кружки из теста. Укладывайте их на противень.
- 4 Выпекайте при температуре 180 °С в течение 10 минут до золотистого цвета.
- 5 Пока выпекаются заготовки печенья из теста, можно сделать карамельно-ореховую начинку.
- 6 В маленький сотейник или кастрюльку поместите сливки, сахар, мед, миндаль, цукаты. Поставьте на плиту и уваривайте до густоты 10–12 минут. Масса не должна быть слишком жидкой или очень густой.
- 7 Выньте лист из духовки и чайной ложкой аккуратно уложите ореховую массу на каждое печенье. Поставьте противень еще раз в духовку уже с двумя составляющими и допекайте еще минут 5–7 до готовности.

*Рецепт этого печенья я получила от хорошего кондитера из Италии Марио. Печенье состоит из двух частей: это песочное тесто и карамельно-ореховая начинка. Первое, что надо будет сделать, – это приготовить и испечь песочные заготовки до полуготовности. Второе – приготовить карамельно-ореховую массу, которую надо поместить на печенье. Так как она вязкая и горячая, масса хорошо прилипает к выпеченной заготовке.*





## Печенье с кунжутом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мука – 75 г

Сахарная пудра – 50 г

Кунжут – 2 ½ ч. л.

Маргарин – 70 г

Разрыхлитель – ⅓ ч. л.

Кунжут для обсыпки – 25 г

### Приготовление

- 1 Для приготовления этого печенья маргарин размягчите.
- 2 Затем соедините в одной миске с сахарной пудрой, мукой, кунжутом, разрыхлителем, замесите тесто.
- 3 Стол слегка присыпьте мукой, выложите на стол тесто и скалкой раскатайте его в слой толщиной до 5 мм. Посыпьте тесто обильно кунжутом и снова раскатайте, уже до 2 мм толщиной.
- 4 Ножом для пиццы нарежьте квадратики из теста.
- 5 Квадратики перенесите на противень.
- 6 Ставьте заготовки в горячую духовку выпекаться при температуре 180 °С. Выпекайте минут 10 до готовности.





## Печенье с маковой начинкой

ПОДГОТОВКА 25 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Мука – 120 г

Сахарная пудра – 60 г

Маковая начинка – 30 г

Маргарин – 100 г

Ванилин на кончике ножа

### Приготовление

- 1 Мягкий маргарин, маковую начинку, муку, сахарную пудру, ванилин перемешайте до однородной массы.
- 2 Готовое тесто охладите в течение 20 минут в холодильнике, затем сформируйте овальное печенье. Для этого шарик теста слегка прижмите в ладонях и, нажимая на него, подкатывайте тесто до получения удлиненной формы.
- 3 Уложите заготовки печенья на противень. Выпекайте при температуре 180–190 °С в течение 10–12 минут.
- 4 Готовое печенье можно посыпать сахарной пудрой.







## Печенье «Цветочек» с куантро

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Ликер «Куантро» – 40 г

Масло сливочное – 120 г

Желток яйца – 1 шт.

Мука – 180 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{6}$  ч. л.

Цедра апельсина –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Сахар – 60 г

### Для украшения

Мармелад – 20 г

### Приготовление

- 1 Перед приготовлением масло размягчите.
- 2 Соедините мягкое масло с сахаром, влейте куантро, желток, перемешайте, затем добавьте муку, смешанную с разрыхлителем и цедрой апельсина. Замесите тесто.
- 3 Готовое тесто будет очень нежным. Поместите его в кондитерский мешок или кондитерский шприц. Если нет ни того ни другого, сделайте бумажный кулечек (корнетик) из бумаги для выпечки.
- 4 На противень отсаживайте тесто в виде пяти шариков, соединенных между собой как цветочек.
- 5 Мармелад нарежьте на небольшие кусочки и вдавите в центр «цветочка» из теста.
- 6 Нагрейте духовку до 200 °С, выпекайте в течение 15 минут. Охладите и подавайте к столу.





## Печенье «Шахматное»

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Сахарная пудра – 60 г

Маргарин – 100 г

Мука – 150 г

Какао-порошок –  $\frac{1}{5}$  ст. л.

Желток яйца – 1 шт.

Молоко для смазки – 30 г

### Приготовление

- 1 Приготовьте сначала светлое тесто. Для этого возьмите размягченный маргарин, сахарную пудру, муку и желток, поместите в одну посуду и хорошо перемешайте до получения однородного теста.
- 2 Разделите тесто на две равные части. Теперь в одну часть теста добавьте какао и еще раз хорошо перемешайте, чтобы масса теста имела однородный шоколадный цвет.

### Приготовление шахматного рисунка

#### Вариант № 1

- 1 Светлое тесто разделите на 2 части и скатайте два жгутика одинаковой толщины. То же самое сделайте и с тестом шоколадного цвета. Когда жгутики будут готовы, положите рядом один светлый и один темный жгутик теста.
- 2 Смочите их молоком, используя кисточку. Затем на светлый жгутик поместите темный, а на темный – светлый, вторым ярусом, и снова смочите молоком. Молоко в данном случае служит «клеем», который склеивает жгутики. Если этого не сделать, при выпекании печенье рассыплется на составляющие темные и светлые жгутики.
- 3 Уберите получившийся брусок в холодильник на 15–20 минут.
- 4 Затем возьмите острый нож и нарежьте брусок теста на печенье толщиной 3–4 мм.
- 5 Уложите заготовки на лист. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °С.

#### Вариант № 2

- 1 Светлое тесто раскатайте на столе в пласт прямоугольной формы, смажьте молоком.
- 2 Из темного куска теста скатайте жгут диаметром 2 см.
- 3 Положите этот жгут на светлый пласт с одного конца и начинайте заворачивать его в светлое тесто.
- 4 Завернув, уберите в холодильник на 10–15 минут.
- 5 Нарежьте получившийся охлажденный брусок теста на печенье толщиной 0,4 см и уложите их на лист.
- 6 Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °С.





## Рулетик с маковой начинкой

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 45 мин.

### Тесто

Мука – 130 г

Масло сливочное – 80 г

Желток яйца – 1 шт.

Сахарная пудра – 50 г

Раствор кофе – 20 г

Сухая маковая начинка – 34 г

Молоко – 30 г

### Приготовление

- 1 Залейте молоком маковую начинку и поставьте на 1 минуту в микроволновую печь или нагрейте на плите. Начинка станет вязкой. Остудите ее.
- 2 Масло, желток, пудру перемешайте до однородной массы, затем влейте крепкий раствор кофе, всыпьте муку, замесите тесто.
- 3 Уберите тесто на 20 минут в холодильник.
- 4 Готовое тесто раскатайте на столе, присыпанном мукой, в пласт толщиной 3 мм.
- 5 Нанесите маковую начинку, размажьте ее по всей поверхности песочного теста.
- 6 Начните скручивать тесто с начинкой в рулет с любой стороны, плотно прижимая тесто, чтобы не образовывалась пустота.
- 7 Его надо убрать на 10–15 минут в холодильник.
- 8 Затем острым ножом нарежьте печенье шириной 0,5–0,7 см, выложите его на лист для выпечки.
- 9 Выпекайте в хорошо разогретой духовке 10–15 минут при температуре 180 °С.





## Печенье с цукатной вишней

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 мин.

### Тесто

Маргарин – 70 г

Сахарная пудра – 30 г

Мука – 80 г

Ванильный сахар – ½ ч. л.

Цедра лимона – 1 ч. л.

Сок лимона – ½ ч. л.

Сахарная посыпка – 1 ч. л.  
без горки

Вишня цукатная – 10 шт.

Яйцо для смазывания – 1 шт.

### Приготовление

- 1 Мягкий маргарин соедините с пудрой, мукой, ванильным сахаром, цедрой и соком лимона. Замесите тесто.
- 2 Охладите его в холодильнике 15–20 минут.
- 3 На стол насыпьте немного муки, выложите тесто, раскатайте скалкой в пласт толщиной 2–3 мм.
- 4 Ножом для пиццы нарежьте тесто на квадраты. Готовые квадратики переложите на противень.
- 5 Каждый квадратик смажьте слегка взбитым яйцом, посыпьте сахаром, а в центр вдавите цукатную вишню.
- 6 Поставьте заготовки в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 180 °С в течение 10–12 минут.







## Печенье с манго и курагой

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Сахарная пудра – 2 ч. л.

Маргарин или масло – 60 г

Манго – 20 г

Курага – 50 г

Майонез – 30 г

Мука – 100 г

### Для украшения

Сахарная пудра – 10 г

### Приготовление

- 1 Курагу и манго нарежьте на маленькие кусочки.
- 2 В одной посуде соедините яйцо, маргарин (размягченный), сахарную пудру, курагу, манго, муку. Замесите тесто.
- 3 Охладите его в течение 15–20 минут в холодильнике.
- 4 Присыпьте стол мукой, выложите тесто. Раскатайте скалкой в пласт толщиной 5 мм.
- 5 Выемкой сформируйте из пласта заготовки печенья любой формы.
- 6 Выложите заготовки на противень.
- 7 Выпекайте при температуре 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета.
- 8 Готовое печенье присыпьте сахарной пудрой перед подачей.





## Печенье творожно-маковое с финиками

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Масло сливочное – 65 г

Творог – 200 г

Сахар – 30 г

Ванильный сахар – 3 ч. л.

Финики – 50 г

Мука – 74 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Мак – 40 г

### Приготовление

- 1 Финики помойте, удалите косточки. Нарежьте маленькими кусочками по 0,5 см.
- 2 Мак помойте.
- 3 Замесите тесто из мягкого масла, творога, сахара, фиников, ванильного сахара, разрыхлителя, мака и муки в одной посуде.
- 4 Разделите тесто на маленькие кусочки диаметром 3 см.
- 5 Сформируйте из теста шарики.
- 6 Выложите на противень. Слегка нажмите на каждый шарик, чтобы получилась лепешечка высотой 0,4 см, диаметром 3,5 см.
- 7 Ставьте выпекаться в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 200 °С в течение 15 минут.

*Для приготовления этого печенья надо брать творог мягкий, не зернистый, но и не жидкий, лучше взять 5%, 9% жирности или обезжиренный.*





## Печенье творожное с цукатами

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Творог – 100 г

Маргарин – 80 г

Сахар – 40 г

Мука – 120 г

Желток яйца – 1 шт.

Ванилин – на кончике ножа

Цукаты – 50 г

### Приготовление

- 1 Для приготовления теста возьмите мягкий маргарин, творог, сахар, желток, поместите в миску, хорошо разотрите.
- 2 Муку соедините с ванилином, разрыхлителем, цукатами.
- 3 Всыпьте мучную смесь в масляную, замесите тесто.
- 4 Из теста скатайте жгут диаметром 4–5 см.
- 5 Нарежьте на порции (кружочки) толщиной 1,5 см.
- 6 Выложите заготовки на противень.
- 7 Выпекайте их при температуре 170–180 °С в течение 10–15 минут.





## Печенье творожное с сахаром

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мука – 100 г

Сахар – 50 г

Маргарин – 90 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Творог – 90 г

Ванильный сахар – 2 ч. л.

### Приготовление

- 1 Размягчите маргарин, поместив его в теплое место.
- 2 Творог можно использовать любой жирности.
- 3 В миску поместите маргарин, творог, разрыхлитель, муку, ванильный сахар. Замесите тесто.
- 4 Сахар насыпьте в блюдце.
- 5 Тесто делите на маленькие шарики, из каждого формуйте лепешку.
- 6 Обмакните ее в сахар, прижав рукой лепешку, чтобы сахар вдавился в тесто.
- 7 Сверните получившуюся лепешку пополам и еще раз пополам – получится треугольник. Переложите печенье на противень с бумагой для выпекания.
- 8 Выпекайте печенье при температуре 180 °С 10–15 минут до золотистого цвета.







## Печенье с сыром

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 35 мин.

### Тесто

Маргарин – 90 г

Сахарная пудра – 40 г

Мука – 100 г

Сыр «Атлет» (желтый  
твердый) – 45 г

### Для украшения

Какао-бобы  
дробленые – ½ ч. л.

Белок яйца для смазки – 1 шт.

### Приготовление

- 1 Для приготовления этого печенья подойдет любой твердый сыр желтого цвета. Натрите сыр на мелкой терке.
- 2 Размягчите маргарин, слегка подогрев его в микроволновой печи, или оставьте его в теплом месте на время.
- 3 Соедините маргарин, тертый сыр, сахарную пудру, муку в одной посуде, замесите тесто.
- 4 Охладите его 10–15 минут в холодильнике.
- 5 Раскатайте готовое тесто на столе в пласт толщиной 3–4 см.
- 6 Нарежьте острым ножом тесто на треугольники небольших размеров.
- 7 Смажьте с широкого края печенье яйцом или белком яйца, посыпьте в этом месте дробленые какао-бобы или дробленый орех.
- 8 Ставьте выпекаться печенье при температуре 180 °С на 15–20 минут до золотистого цвета.





## Печенье с сыром сулугуни

ПОДГОТОВКА 7 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Сыр сулугуни – 45 г

Масло сливочное – 100 г

Мука – 70 г

Желток яйца – 1 шт.

Сахар – 20 г

Перец чили – щепотка

### Приготовление

- 1 Сыр сулугуни натрите на мелкой терке.
- 2 Смешайте его с желтком, сахаром, маслом и мукой. Замесите тесто.
- 3 Тесто будет липким.
- 4 Намочите руки водой и сформируйте из теста шарики диаметром 3 см.
- 5 Каждое печенье поместите на противень. Присыпьте сверху перцем чили.
- 6 Выпекайте печенье в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.
- 7 Такое печенье можно подать к пиву или к первому блюду.





## Печенье из глазированных ванильных сырков

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 18 мин.

### Тесто

Глазированные ванильные сырки – 2 шт.

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Мука – 70 г

Масло – 50 г

Сахар – 25 г

Мука на подпыл – 20 г

### Приготовление

- 1 Глазированные сырки разомните вилкой в миске.
- 2 Сливочное масло размягчите.
- 3 Соедините мягкое масло с сырками, мукой, разрыхлителем. Замесите тесто.
- 4 Из теста сформируйте жгутик диаметром 3 см.
- 5 Нарезьте его на равные порции. Скатайте шарики.
- 6 Обмакните одной стороной в сахар и слегка прижмите, чтобы получилась небольшая лепешечка высотой 0,5 см.
- 7 Выложите заготовки на противень сахаром вверх.
- 8 Выпекайте при температуре 200 °С в течение 12 минут.

*Горячие печенье хорошо  
подавать к холодному молоку.*





## Печенье «Сигаретки»

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Яйцо – 50 г

Масло – 50 г

Сахарная пудра – 60 г

Мука – 60 г

### Крем шоколадный

Масло сливочное – 50 г

Шоколадно-ореховая паста – 40 г

Шоколад черный – 20 г

### Для украшения

Шоколад белый – 30 г

Шоколад черный – 15 г

### Приготовление

**1** В одной посуде разотрите масло, сахарную пудру, яйцо и муку, получится жидкое тесто.

**2** Из бумаги, а лучше из картона приготовьте трафарет: нарисуйте прямоугольник и вырежьте его. Останется отверстие в виде прямоугольника. Теперь трафарет поместите на лист, смазанный маслом и слегка присыпанный мукой или застланный силиконовым ковриком. 1 столовую ложку теста поместите на трафарет (отверстие), разровняйте тесто так, чтобы при поднятии трафарета у вас остался силуэт прямоугольника.

**3** Выпекайте тесто минут 6–7 при температуре 170 °С.

**4** Тесто хорошо подрумянится. Пока тесто горячее, снимите его с листа горячим ножом и быстро наверхните на карандаш, прижмите на несколько секунд к столу, чтобы тесто не раскрылось (будьте очень осторожны, так как тесто очень горячее). Трубочки из теста быстро остывают, затем их заполняют кремом.

**5** Соедините растопленный шоколад с маслом, шоколадно-ореховой пастой. Поместите крем в кондитерский шприц или бумажный кулечек, срезав у него нижний край, и отсадите крем в выпеченные трубочки с двух сторон.

**6** Для декора сигарет надо растопить белый шоколад и черный шоколад отдельно.

**7** Белым шоколадом смазать часть трубочки. Черным – нанести штрихи у края трубочки.







## Печенье шоколадное с ИЗЮМОМ

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Маргарин или масло – 90 г

Какао-порошок – 2 ч. л.

Изюм – 45 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{6}$  ч. л.

Крахмал – 3 ч. л.

Мука – 100 г

### Приготовление

- 1 Изюм переберите, помойте. Соедините с мукой, крахмалом.
- 2 Маргарин размягчите, соедините с какао, перемешайте. Получится шоколадная масса, в нее добавьте муку с изюмом, крахмалом, а также разрыхлитель. Все хорошо вымесите.
- 3 Готовое тесто охладите в холодильнике в течение 20–30 минут, тогда оно будет хорошо формироваться.
- 4 Тесто разделите на равные порции небольшого размера.
- 5 Сформируйте из каждой порции жгутик, серединка которого толще, а концы тоньше. Придайте форму полумесяца.
- 6 Выложите заготовки на противень.
- 7 Выпекайте при температуре 220 °С в течение 10–15 минут.





## Печенье с белым шоколадом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Шоколад белый – 60 г

Сок лимона – 2 ч. л.

Масло сливочное – 82 г

Мука – 110 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{6}$  ч. л.

Желток яйца – 1 шт.

Сахарная пудра – 50 г

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Сахарная глазурь – 80 г

### Приготовление

- 1 Белый шоколад растопите на водяной бане. Остудите до комнатной температуры.
- 2 Соедините масло с шоколадом.
- 3 Муку соедините с разрыхлителем, сахарной пудрой, ванильным сахаром.
- 4 В одной миске соедините все подготовленные продукты: масло, шоколад, мучную смесь, а также сок лимона. Замесите тесто.
- 5 Тесто уберите на 10 минут в холодильник.
- 6 Выложите тесто на стол, присыпьте небольшим количеством муки.
- 7 Раскатайте в пласт толщиной 0,3–0,4 см.
- 8 Формочкой в виде груши выдавите тесто. По желанию можно приготовить трафарет и вырезать ножом из теста по трафарету любую форму. Если нет формочки груши, воспользуйтесь любой другой, какая имеется у вас дома.
- 9 Заготовки печенья поместите на противень.
- 10 Разогрейте духовку до 200 °С и выпекайте печенье 10–12 минут.
- 11 Приготовьте сахарную глазурь. В магазине в пакетиках есть готовая помадка (глазурь) весом по 100 г, но ее также можно делать самим из белка, сахарной пудры и сока лимона (см. с. 13). Подкрасьте сахарную глазурь пищевыми красителями или натуральными соками моркови, малины, вишни.
- 12 Остывшие печенье украсьте цветной глазурью.





## Печенье с молочным шоколадом и кофе

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Масло сливочное – 55 г

Желток яйца – 1 шт.

Сахар – 50 г

Мука – 90 г

Ванильный сахар – 5 г

Кофе растворимый – 1 ч. л.

Шоколад молочный – 45 г

### Приготовление

- 1 Молочный шоколад растопите на водяной бане.
- 2 Соедините шоколад с мягким маслом, добавьте желток, все хорошо перемешайте.
- 3 Добавьте сахар, кофе растворимый, ванильный сахар, муку. Замесите тесто.
- 4 Тесто нужно убрать в холод на 15–20 минут.
- 5 Готовое тесто раскатайте в жгут, нарежьте на равные порции ножом.
- 6 Скатайте шарики, затем выложите на противень, слегка придавив каждый пальцами.
- 7 Ставьте заготовки в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 180–200 °С в течение 10 минут.





## Печенье с молочным шоколадом и хлопьями миндаля

ПОДГОТОВКА 0 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 0 мин.

### Тесто

Масло – 110 г

Сахар – 70 г

Белок яйца – 30 г

Хлопья миндаля – 30 г

Шоколад молочный – 50 г

Мука – 140 г

Цедра лимона –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Разрыхлитель –  $\frac{1}{6}$  ч. л.

Сахар для посыпки – 1 ч. л.

### Приготовление

- 1 Изрубите молочный шоколад ножом, чтобы получилась крошка.
- 2 Натрите цедру с лимона.
- 3 Отделите белок от желтка.
- 4 Масло слегка подогрейте, но не кипятите, консистенция не должна быть жидкой.
- 5 Соедините все подготовленные в течение 20 минут.
- 6 Сформируйте из теста жгут диаметром 4 см. Нарежьте его острым ножом на кружочки шириной 1,5–2 см.
- 7 Уложите на противень заготовки, посыпьте сахаром и выпекайте в горячей духовке при температуре 220 °С в течение 20 минут.







## Печенье с тертым шоколадом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 мин.

### Тесто

Маргарин – 90 г

Сахарная пудра – 130 г

Мука – 120 г

Шоколад тертый – 25 г

### Для украшения

Шоколад темный – 30 г

Шоколад белый – 20 г

### Приготовление

- 1 Охлажденный шоколад натрите на крупной терке.
- 2 Всыпьте шоколад в миску, добавьте муку, сахарную пудру и мягкий маргарин. Замесите тесто. Охладите тесто в холодильнике в течение 15–20 минут.
- 3 Выложите готовое тесто на стол. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. С помощью формочки вырежьте печенье в виде машинки (домика, елочки, сердечка).
- 4 Заготовки теста выложите на противень и поставьте выпекаться в разогретую духовку при температуре 180 °С до готовности на 10–15 минут. Остудите печенье.
- 5 В это время растопите темный и белый шоколад.
- 6 Из пергаментной бумаги сделайте корнетик. В один налейте растопленный темный шоколад, в другой – белый.
- 7 Когда печенье остынет, нарисуйте с помощью корнетика с темным шоколадом контур машинки и колеса.
- 8 В центр каждого колеса отсадите капельку белого шоколада.

*Вы можете нанести любой понравившийся узор.*





## Печенье шоколадно- банановое

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Шоколад молочный – 50 г

Сахарная пудра – 40 г

Банан – 50 г

Какао-порошок – 2 ½ ч. л.

Крахмал – ½ ст. л.

Разрыхлитель – ⅙ ч. л.

Маргарин – 50 г

Мука – 90 г

### Для украшения

Кунжут – 2 ч. л.

### Приготовление

- 1 Банан очистите и разомните, если берете маленькое количество, а если большое – измельчите блендером, чтобы получилась кашка.
- 2 Молочный шоколад растопите на водяной бане.
- 3 Соедините шоколад с маргарином, хорошо перемешайте до однородной массы.
- 4 Добавьте к ней пюре из банана, сахарную пудру, крахмал, какао, разрыхлитель, муку. Все тщательно перемешайте до однородного состояния.
- 5 Тесто получится очень мягким, поэтому его надо будет отсаживать из кондитерского мешка без насадки. На противень надо выложить бумагу для выпекания. Тесто отсаживать в виде полосочек длиной 4 см. Если нет кондитерского мешка, выкладывайте его чайной ложкой небольшими порциями.
- 6 Каждую заготовку сверху присыпьте кунжутом.
- 7 Выпекайте в разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 10–15 минут.

# Пряники



|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Пряник кофейный                      | 145 |
| Пряник ореховый                      | 147 |
| Пряники апельсиновые                 | 149 |
| Пряники имбирные                     | 151 |
| Пряники лимонные                     | 153 |
| Пряники медовые с цукатами           | 155 |
| Пряники медовые со сгущенным молоком | 157 |
| Пряники мятные                       | 159 |
| Пряники с кедровым орехом            | 161 |
| Пряники с курагой                    | 163 |
| Пряники с маковой начинкой           | 165 |
| Пряники с шоколадом                  | 167 |

# Пряники





Пряники – одно из старинных русских лакомств. На Руси первые пряники появились в IX веке. Происхождение пряника началось с обрядового печенья, и на протяжении нескольких столетий рецепты совершенствовались. Первые пряники на Руси называли «медовым хлебом». Они состояли из ржаной муки, в которые добавляли мед, сок ягод. Такие пряники состояли на 50% из меда. Позже в рецепт стали добавлять лесные травы, коренья. В XII–XIII веках с появлением на Руси экзотических пряностей, которые были привезены из Индии, в обиход вошло название «пряник» и стало тем лакомством, которое известно современному человеку.

Пряники дарили на праздники, родным, новобранцам, друзьям. Говорят, что пряники обладали и особым лечебным свойством.

Состав пряников довольно прост. Основу его составляет смесь пшеничной и ржаной муки, меда, желтков и молока. В качестве вкусовых и ароматных добавок используют пряности. Сдобным вкус теста делают яйца и сливочное масло.

При выпечке обратите внимание на время. Если пряники долго держать в печи, они становятся твердыми, теряют влагу, поэтому выпекают их 8–10 минут, если пряники мелкие. Если большие – подольше, 10–12 минут.

В одних рецептах мед перед замесом нагревают с сахаром до кипения и заваривают  $\frac{1}{2}$  часть муки от рецепта, после остывания соединяют с оставшимися продуктами. Если мед твердый, его надо растопить перед замесом, чтобы он стал жидким. В других рецептах мед и все продукты по рецептуре соединяются одновременно.

Пряники можно красиво украсить глазурью, шоколадом, посыпать орехами, цветной сахарной посыпкой, расписать в виде кружева, решетки, снежинки. Красиво упакованный пряник может служить хорошим подарком.

Выбирайте себе любой рецепт, готовьте ароматные пряники, радуйте себя и близких.







## Пряник кофейный

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Мед – 100 г

Маргарин – 20 г

Желток яйца – 2 шт.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сметана – 1 ст. л. (25 г)

Кофе сухой – 1 ч. л.

Вода горячая – 1 ст. л.

Мука – 120 г

Сахар – 30 г

Корица –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Шоколад черный  
для украшения – 30 г

### Приготовление

- 1 Мед с сахаром доведите до кипения.
- 2 Кофе залейте горячей водой, чтобы порошок растворился.
- 3 Муку соедините с корицей, разрыхлителем, мягким маслом, желтками, сметаной.
- 4 Мед с сахаром остудите, соедините с мучной смесью, замесите тесто.
- 5 Раскатайте на столе тесто толщиной 1 см. Нарежьте тесто ножом для пиццы на квадратики и разложите их на противень, выстланный бумагой для выпекания.
- 6 Выпекайте в разогретой духовке при температуре 200 °С 10 минут.
- 7 Готовые пряники украсьте растопленным шоколадом. Для этого шоколад сначала поместите в чашку, которую держите в горячей воде до тех пор, пока шоколад не растает.
- 8 Из бумаги для выпечки сверните корнетик, заполните его жидким, но не горячим шоколадом, закройте сверху.
- 9 Снизу отрежьте ножницами маленькое отверстие. Нажимая на корнетик, отсадите полосочки, змейки или другой рисунок.





## Пряник ореховый

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

### Тесто

Мед – 80 г

Сахар – 40 г

Масло или маргарин – 30 г

Вино десертное – 1 ст. л.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Дробленный миндаль – 30 г

Гвоздика – 4 шт.

Имбирь молотый – ¼ ч. л.

Корица – ¼ ч. л.

Ванилин на кончике ножа

Мука – 110 г

### Приготовление

- 1 Мед нагрейте с сахаром и вином до кипения, остудите до комнатной температуры.
- 2 Соедините в одной миске муку, орехи, разрыхлитель для теста, ванилин, молотый имбирь, корицу (размолотую скалкой), гвоздику, мягкое масло или маргарин.
- 3 Соедините все подготовленные продукты, перемешайте. Дайте тесту остыть.
- 4 Разделите на равные порции.
- 5 Скатайте в шарики, выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки.
- 6 Выпекайте при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки 15 минут.
- 7 В белок яйца насыпьте сахарную пудру и перемешивайте до однородной консистенции. Масса будет жидкой как жидкая сметана. Можно добавить в глазурь 5 капель сока лимона.
- 8 Готовые горячие пряники смажьте с помощью кисточки белком, смешанным с сахарной пудрой.





## Пряники апельсиновые

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мед – 100 г

Сок апельсина – 50 г

Сахар – 50 г

Цедра апельсина –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Мука – 135 г

Мука на подпыл – 20 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Ванилин –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Желток – 1 шт.

Масло – 40 г

Глазурь для декора – 100 г

Кокосовая стружка – 10 г

### Приготовление

- 1 Мед, сахар нагрейте до кипения, добавьте сок апельсина.
- 2 В отдельной посуде смешайте муку, разрыхлитель, ванильный сахар, мягкое масло, цедру апельсина.
- 3 Соедините обе заготовки, замесите тесто.
- 4 Сформируйте тесто в виде кружочков.
- 5 Выпекайте на противне, застеленном бумагой для выпечки при температуре 210 °С в течение 10–15 минут.
- 6 Готовые пряники покройте глазурью и посыпьте кокосовой стружкой.
- 7 Для того чтобы получить глазурь розового цвета, добавьте в белую глазурь несколько капель пищевого красителя или сока малины, вишни или свеклы.





## Пряники имбирные

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мед – 100 г

Сахар – 30 г

Ром – 1 ст. л. (10 г)

Масло или маргарин – 30 г

Разрыхлитель – 6 г

Имбирь тертый свежий – 20 г

Мука пшеничная – 75 г

Мука ржаная – 70 г

### Приготовление

- 1 Мед, сахар растопите до растворения сахара, кипятите 1 минуту. Остудите массу до комнатной температуры.
- 2 Натрите имбирь на мелкой терке.
- 3 Соедините тертый имбирь с мягким маслом, разрыхлителем, ромом, мукой пшеничной и ржаной.
- 4 Соедините все подготовленные продукты в одной миске, размешайте до однородного состояния.
- 5 Сформируйте из теста жгут, нарежьте на равные порции, скатайте в шарики, а затем придайте им удлиненную форму. Поместите заготовки из теста на противень, застеленный бумагой для выпечки.
- 6 Ставьте выпекаться пряники в заранее разогретую духовку.
- 7 Выпекайте при температуре 180–200 °С до готовности, 10–15 минут.
- 8 Приготовьте глазурь для отделки пряников.
- 9 ½ белка яйца соедините с сахарной пудрой и мешайте до получения однородной густой массы. Пудру всыпайте постепенно и смотрите, чтобы масса была не жидкой и не очень крутой. Если масса жидкая, всыпьте пудру. Если густая, добавьте сок лимона или холодной воды.
- 10 Из бумаги для выпечки сделайте корнетик. Выложите 1–2 ст. л. приготовленной глазури. Отрежьте ножницами маленькое отверстие у острия корнетика и нарисуйте глазурью узоры на пряниках в виде сеточек, решеточек – любые. Фантазируйте, и у вас все получится.







## Пряники лимонные

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мед – 100 г

Сахар – 40 г

Лимон – 50 г

Сметана – 1 ст. л.

Масло – 30 г

Ванильный сахар –  $\frac{2}{3}$  ч. л.

Мука – 120 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

### Приготовление

1 Лимон помойте, натрите на мелкой терке вместе с цедрой.

2 Мед и сахар нагрейте до кипения, слегка остудите.

3 Смешайте в отдельной посуде муку, разрыхлитель, сметану, масло (или маргарин), ванильный сахар.

4 Влейте теплый мед в мучную смесь, хорошо размешайте. Уберите тесто в холод, оно должно полностью остыть.

5 Приготовьте глазурь из белка и сахара, добавив 2–3 капли сока лимона или лимонной кислоты.

6 Сформируйте пряники.

7 Застелите противень бумагой для выпечки, уложите заготовки из теста и выпекайте 12 минут при 200 °С.

8 Готовые пряники украсьте глазурью.





## Пряники медовые с цукатами

ПОДГОТОВКА 15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мука ржаная – 50 г

Мука пшеничная – 80 г

Мед – 130 г

Сахар – 30 г

Яйцо – 1 шт.

Масло – 30 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.  
без горки

Ванилин –  $\frac{1}{5}$  ч. л.

Корица – щепотка

Гвоздика – щепотка

Кардамон – щепотка

Цукаты – 80 г

### Приготовление

- 1 Если цукаты крупные, нарежьте их мелко острым ножом.
- 2 Масло для теста возьмите мягкое, но не растопленное. Мед и сахар доведите до кипения.
- 3 В отдельную посуду поместите яйцо, масло, цукаты, ваниль, корицу, гвоздику (молотую), разрыхлитель.
- 4 На эти продукты поместите пшеничную и ржаную муку. Вылейте горячий мед в посуду с остальными ингредиентами, перемешайте.
- 5 Уберите тесто в прохладное место.
- 6 Остывшее тесто сформируйте и выложите заготовки на противень с бумагой для выпечки.
- 7 Выпекайте пряники при температуре 180–200 °С в течение 10–12 минут.
- 8 Готовые пряники посыпьте сахарной пудрой.





## Пряники медовые со сгущенным молоком

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Масло – 66 г

Мед – 35 г

Гвоздика –  $\frac{1}{8}$  ч. л.

Корица – щепотка

Имбирь –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сахар тростниковый – 30 г

Сок лимона –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Желток яйца – 1 шт.

Мука – 170 г

### Начинка

Сгущенное молоко вареное – 40 г

Сахарная глазурь – 100 г

### Приготовление

- 1 Соедините все продукты в одной миске, замесите тесто.
- 2 Готовое тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 2–3 мм, вырежьте из него кружки. На один кружок поместите вареное сгущенное молоко, а вторым прикройте и слегка прижмите заготовку первого кружка со сгущенкой.
- 3 На противень поместите бумагу для выпекания.
- 4 Нагрейте духовку.
- 5 Выложите заготовки пряников на противень.
- 6 Выпекайте пряники в духовке при температуре 200 °С в течение 8–10 минут.
- 7 Горячие пряники покройте негустой сахарной глазурью (см. рецепт глазури на с. 13).





## Пряники мятные

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Мед – 45 г

Сахар тростниковый – 30 г

Маргарин – 70 г

Сметана – 30 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Ванильный сахар – 3 ч. л.

Сок лимона –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Мятный раствор – 2 ч. л.

Настойка мяты – 6 капель

### Для украшения

Сахарная глазурь – 100 г

Настойка мяты – 3 капли

### Приготовление

- 1 Замесите тесто. Для этого жидкий мед соедините в миске с соком лимона, ванильным сахаром, разрыхлителем, сметаной, мятным раствором, маргарином, тростниковым сахаром, мятной настойкой. Перемешайте все продукты.
- 2 Всыпьте муку и замесите тесто.
- 3 Раскатайте готовое тесто на столе скалкой в пласт толщиной 0,5–0,7 см, вырежьте кружки или сердечки, колечки, звездочки, грибочки. Используйте любую имеющуюся у вас формочку.
- 4 Выложите заготовки из теста на противень, застеленный бумагой для выпекания.
- 5 Выпекайте при температуре 180 °С в течение 10 минут.
- 6 На горячие пряники нанесите цветную или белую сахарную глазурь из корнетика или кисточкой.
- 7 Дайте пряникам остыть, затем их можно уложить в железную баночку и подарить на праздник.

*Мятную настойку  
можно купить в аптеке.  
Если мед густой, растопите его  
перед замесом и охладите.*







## Пряники с кедровым орехом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

### Тесто

Мед – 110 г

Сахар – 40 г

Масло сливочное – 60 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.  
без горки

Мука ржаная – 60 г

Мука пшеничная – 70 г

Ванильный сахар – 3 ч. л.

Корица – щепотка

Орех кедровый – 50 г

Мука на подпыл – 20 г

### Для украшения

Сахарная глазурь – 90 г

### Приготовление

- 1 Мед и сахар доведите до кипения.
- 2 Муку ржаную, муку пшеничную соедините с разрыхлителем, ванильным сахаром, корицей, орехами в отдельной миске.
- 3 Горячий мед с сахаром вылейте в мучную смесь, перемешайте, охладите до комнатной температуры.
- 4 Остывшее тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 0,7 см.
- 5 Формочкой вырежьте из теста пряники.
- 6 На противень с бумагой для выпечки выложите заготовки.
- 7 Выпекайте пряники при температуре 180 °С в течение 10 минут.
- 8 Готовые пряники украсьте сахарной глазурью из корнетика.





## Пряники с курагой

ПОДГОТОВКА 7 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

### Тесто

Сироп малиновый – 30 г

Мука ржаная – 100 г

Мука пшеничная – 50 г

Мед – 100 г

Сметана – 50 г

Масло – 40 г

Корица – щепотка

Имбирь сухой – ¼ ч. л.

Ванильный сахар – 3 ч. л.

Сок лимона – 1 ч. л.

Разрыхлитель – 1 ч. л.  
без горки

Курага – 12 шт.

Сахарная глазурь – 110 г

### Приготовление

- 1 Мед и малиновый сироп нагрейте до кипения.
- 2 В отдельной посуде смешайте оба вида муки, сметану, разрыхлитель, корицу, ванильный сахар, сок лимона, сухой имбирь, мягкое масло.
- 3 Влейте горячий мед в подготовленные продукты.
- 4 Замесите тесто, затем дайте ему остыть в холодном месте.
- 5 Курагу помойте, припустите в небольшом количестве воды, остудите.
- 6 Готовое тесто раскатайте в жгут, нарежьте на порции по 30 г. В каждую порцию вложите курагу, скатайте в шар.
- 7 Выложите пряники на противень, выстланный бумагой для выпекания.
- 8 Выпекайте при температуре 200 °С в течение 8–10 минут.
- 9 Украсьте каждый пряник белой глазурью в виде сеточки. Можно украсить пряник по своему желанию, используя пищевые красители или соки ягод.





## Пряники с маковой начинкой

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Масло – 70 г

Мед – 50 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Мука пшеничная – 150 г

Мука ржаная – 30 г

Желток – 1 шт.

Ванильный сахар – 3 ч. л.

Сок лимона – ¼ ч. л.

Корица – щепотка

### Начинка

Маковая начинка – 50 г

Вода горячая – 20 г

Яйцо для склеивания – ½ шт.

### Для украшения

Сахарная глазурь – 80 г

Какао-порошок – 2 ½ ч. л.

Цветная посыпка – 3 ч. л.

### Приготовление

1 В одной емкости соедините мягкое масло, мед, разрыхлитель, желток, сок лимона, корицу, ванильный сахар.

2 Смешайте ржаную и пшеничную муку, всыпьте в медовую массу всю муку, хорошо перемешайте.

3 Готовое тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 2–3 мм.

4 Формочкой вырежьте кружки.

5 Смажьте один кружок яйцом, поместите на центр начинку, накройте вторым кружком теста.

6 Выложите заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой.

7 Выпекайте в горячей духовке при температуре 180–200 °С в течение 8–10 минут.

8 Горячие пряники при помощи кисточки смажьте шоколадной сахарной глазурью, посыпьте цветной посыпкой, пока глазурь не застыла.

### Приготовление начинки из мака

1 В больших супермаркетах продается маковая начинка в виде порошка, надо только добавить молока или воды. Она густая, не вытекает при выпечке и очень удобна как наполнитель не только в пряники, но и в булочки, слойки.

2 Если сложно найти такую начинку, замочите мак в горячей воде, проварите в небольшом количестве воды, чтобы он пропарился хорошо, стал мягче, добавьте сахар и немного белка яйца. Из теста сделайте кружок, в центре – углубление, положить начинку (немного), соберите края как у мешочка, защипните тесто и положите на противень швом (защипом) вниз. Слегка прижмите сверху.





## Пряники с шоколадом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Мед – 150 г

Сахар – 30 г

Шоколад белый – 20 г

Цедра апельсина – 2 г

Ванильный сахар – ½ ч. л.

Разрыхлитель – 1 ½ ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Масло – 50 г

Корица – щепотка

Какао-порошок – 2 ч. л.

Клюква отварная – 70 г

Мука пшеничная – 160 г

Мука ржаная – 110 г

Сок лимона – ½ ч. л.

### Для украшения

Сахарная глазурь – 80 г

Настойка мяты – 3 капли

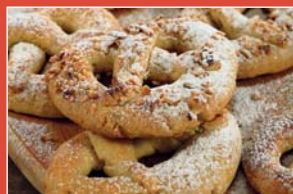
### Приготовление

- 1 Мед и сахар растопите, доведите до кипения.
- 2 В отдельной посуде соедините цедру апельсина, разрыхлитель, ванильный сахар, корицу, яйцо, масло, отварную клюкву, сок лимона, 100 г пшеничной и 60 г ржаной муки.
- 3 Влейте горячий мед в миску с этими продуктами, размешайте, остудите.
- 4 Натрите на крупной терке или порубите ножом белый шоколад.
- 5 В остывшую массу добавьте оставшуюся пшеничную и ржаную муку и рубленый шоколад. Замесите тесто.
- 6 Затем из теста сформируйте жгут толщиной 4 см, нарежьте его на равные кусочки. Из них сформируйте шарики.
- 7 Выложите заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой.
- 8 Выпекайте в разогретой духовке 10–15 минут при температуре 170 °С.

*Пряники нельзя пересушивать, т.е. держать дольше положенного времени в печи, они после остывания быстро твердеют, так как содержат много сахара. Если пряники после выпекания осели, значит, они не допеклись – сырые.*



# Крендели



|  |     |
|--|-----|
| Крендель с корицей и сахаром               | 173 |
| Крендель с цукатами и миндалем             | 175 |
| Крендель сдобный                           | 177 |
| Крендель сметанный                         | 179 |
| Крендельки ржано-пшеничные                 | 181 |
| Крендели шоколадные с декоративным сахаром | 183 |
| Крендели с кунжутом                        | 185 |
| Крендельки с маком                         | 187 |
| Крендельки с орехами                       | 189 |

# Крендели





Хочу познакомить вас с очень интересной выпечкой – кренделем. Из простого жгутика теста можно делать любые фигурки.

Я приведу несколько примеров оформления кренделей.

Смазать руки растительным маслом (чтобы тесто не липло к рукам) и разделить тесто на небольшие шарики (фото 1). Каждый шарик раскатать в тонкий жгутик (фото 2), жгуты скрепить между собой (фото 3) и заплести косичку (фото 4 и 5). Свернуть готовую косичку в виде подковы (фото 6) и закрутить концы внутрь (фото 7).

Смазать руки растительным маслом (чтобы тесто не липло к рукам) и разделить тесто на небольшие шарики (фото 1). Каждый шарик раскатать в тонкий жгутик (фото 8), соединить концы жгутиков и закрутить их между собой (фото 9) и (фото 10). Загнуть жгуты в виде подковы, вытянув концы (фото 11), которые нужно завернуть внутрь, слегка прижав к основанию (фото 12).

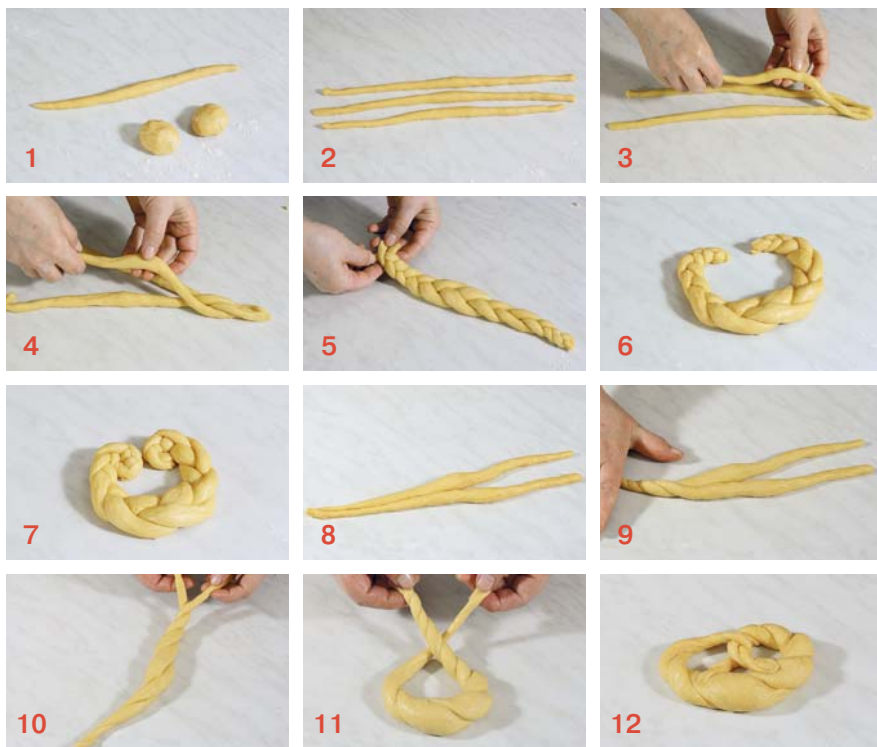
Украшать крендель можно шоколадом и глазурью, посыпать маком, орехами, тмином, солью, кунжутом. Готовить тесто со специями, цукатами, изюмом, орехами.

На Руси крендели подавали к царскому столу. Из теста готовились различные узоры, которыми и украшали крендели.

Также крендели подавались и к свадебному столу. Их раскладывали по углам комнаты, чтобы привлечь изобилие.

Крендели можно готовить из разных видов теста: дрожжевого и пресного.

В данном разделе я предлагаю вам разнообразные виды кренделей из дрожжевого опарного теста, дрожжевого сдобного, сметанного и песочного.







## Крендель с корицей и сахаром

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Мука – 120 г

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Соль – щепотка

Сметана – 90 г

Желток яйца – 1 шт.

Масло сливочное – 50 г

Мед – 10 г

Мука на подпыл – 20 г

### Посыпка

Корица –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Сахар – 2 ч. л.

### Приготовление

- 1 Смешайте разрыхлитель, муку, соль.
- 2 В миску поместите мягкое масло, желток, мед, сметану, разотрите до однородной массы.
- 3 Всыпьте сухие компоненты в миску, быстро замесите тесто.
- 4 Подсыпьте на стол муку, раскатайте жгут толщиной 4 см, разделите его на 9 равных порций.
- 5 Сформируйте жгутики и затем сверните их в виде кренделей, смажьте взбитым яйцом, посыпьте сахаром, смешанным с корицей.
- 6 Выложите на противень, смазанный растительным маслом.
- 7 Поставьте выпекаться в горячую духовку при температуре 220 °C на 12–15 минут.





## Крендель с цукатами и миндалем

ПОДГОТОВКА 10 мин. ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час 20 мин.

### Тесто

Мука – 200 г

Сахар – 20 г

Желтки яйца – 2 шт.

Цукаты – 25 г

Дробленный миндаль – 25 г

Маргарин (или масло) – 30 г

Соль – 1 ч. л.

### Опара для теста

Мука – 50 г

Дрожжи сухие – 8 г

Сахар – 30 г

Молоко – 100 г

### Приготовление опары

Из дрожжей, сахар, молока и муки приготовьте опару.

### Приготовление теста

1 Все продукты смешайте в одной миске и уберите в теплое место для брожения.

2 Когда опара будет подниматься, добавьте остальные продукты. Мягкое масло добавьте в конце и замесите тесто.

3 Оставьте тесто в теплом месте на 30 минут, оно увеличится вдвое.

4 Готовое тесто разделите на равные части.

5 Скатайте шарики, из них сформируйте жгутики.

6 Раскатайте по 2 длинных жгута – тоньше по концам и толще в центре. Затем переплетите их между собой «веревочкой». Сформируйте крендель.

7 Из маленького куса приготовьте украшения. Раскатайте тесто тонко, вырежьте листочки и цветочки.

8 Смажьте крендель взбитым яйцом, уложите украшения.

9 Дайте еще раз тесту подойти уже в форме кренделя.

10 Выпекайте при температуре 200–220 °С до золотистой корочки.







## Крендель сдобный

ПОДГОТОВКА 10 мин. ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час 20 мин.

### Тесто

Мука – 250 г

Сахар – 15 г

Дрожжи – 12 г

Йогурт питьевой – 140 г

Соль – щепотка

Сметана – 70 г

### Приготовление

- 1 Все продукты соедините в миске и замесите однородное тесто.
- 2 Накройте его полотенцем, поставьте в теплое место, чтобы тесто поднялось в два раза.
- 3 Подошедшее тесто выложите на стол, присыпанный мукой. Скатайте жгуты диаметром 3 см. Разрежьте на маленькие кусочки по 30–40 г. Скатайте из них шарики, затем каждый шарик раскатайте в тонкий жгут, но так, чтобы его концы были тоньше, чем центр. Длина каждого жгута должна быть равна 35 см.
- 4 Затем сплетите из трех жгутиков косичку, концы ее должны быть тонкими, после чего сформируйте тесто в виде кренделя (на смазанном маслом противне).
- 5 Из маленьких кусочков теста скатайте для каждого кренделя шарик и сделайте украшение в виде полукруга, разрезанного на полосочки.
- 6 Смажьте каждый крендель взбитым яйцом. Поставьте в теплое место на 15–20 минут.
- 7 Затем выпекайте при температуре 220 °С в течение 10–15 минут до готовности.

*Горячие крендели хорошо  
подавать к молоку, чаю.*





## Крендель Сметанный

ПОДГОТОВКА 10 мин. ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час 30 мин.

### Опара для теста

Мука – 60 г

Дрожжи сухие – 14 г

Сахар – 20 г

Молоко – 90 г

### Тесто

Мука – 190 г

Сахар – 40 г

Соль – щепотка

Разрыхлитель –  $\frac{2}{3}$  ч. л.

Сметана – 40 г

Молоко – 30 г

Масло сливочное – 60 г

Цедра лимона –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Имбирь молотый –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

### Приготовление

**1** Поставьте опару. Молоко подогрейте до 40–45 °С, соедините с сахаром, мукой и дрожжами. Закройте емкость с опарой крышкой, оставьте на 20–30 минут в теплом месте. Опара начнет подниматься, пузыриться.

**2** В готовую опару добавьте остальные продукты: оставшуюся муку, молоко, соль, сметану, специи, разрыхлитель и в конце мягкое масло.

**3** Замесите нетугое тесто.

**4** Дайте ему подняться в 2 раза, выложите на стол.

**5** Раскатайте в жгут диаметром 4 см, разделите на равные порции по 40 г. Сформируйте из них шарики, затем тонкие жгутики так, чтобы концы у них были тонкие, а середина – толще.

**6** Сверните по два жгутика «веревочкой».

**7** Смажьте противень маслом.

**8** Сформируйте из «веревочек» крендельки (6 штук), смажьте взбитым яйцом.

**9** Из двух кусочков теста вырежьте листочки для крендельков.

**10** Выпекайте при температуре 220 °С в течение 15 минут до золотистой корочки.





## Крендельки ржано- пшеничные

ПОДГОТОВКА 5 мин. ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час 20 мин.

### Тесто

Мука пшеничная – 160 г

Мука ржаная – 100 г

Дрожжи – 1 ч. л.

Сахар – 1 ст. л.

Соль – щепотка

Сливки 33% – 160 г

Вода – 20 г

### Приготовление

- 1 Соедините в миске пшеничную и ржаную муку. Всыпьте в нее также сахар, дрожжи, перемешайте, добавьте соль, сливки и воду, замесите тесто.
- 2 Закройте его и уберите в теплое место на 45 минут.
- 3 Готовое тесто выложите на стол, раскатайте в жгут толщиной 4 см, нарежьте тесто на равные порции.
- 4 Из каждого кусочка теста сформируйте крендель любой формы.
- 5 Выложите заготовки на противень, смазанный растительным маслом.
- 6 Дайте кренделям еще полежать 15 минут в теплом месте. Смочите водой верх, затем поставьте в разогретую духовку выпекаться.
- 7 Выпекайте при температуре 220–230 °С в течение 10–12 минут.





## Крендели шоколадные с декоративным сахаром

ПОДГОТОВКА 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 25 мин.

### Тесто

Масло – 120 г

Сахарная пудра – 50 г

Какао-порошок – 4 ч. л.

Желток яйца – 1 шт.

Мука – 250 г

Ванильный сахар – 1  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Сок лимона –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Декоративный сахар – 20 г

### Приготовление

- 1 Замесите тесто, соединив все продукты по рецептуре в одной миске при условии, что масло мягкое.
- 2 Уберите готовое тесто в пакет и поставьте в холодильник на 20 минут.
- 3 Готовое тесто разделите на равные кусочки примерно по 25 г. Скатайте из каждого кусочка жгутик, затем скрутите жгутики попарно так, чтобы края были тоньше, а центр – толще.
- 4 Выложите крендельки на противень, смазанный маслом.
- 5 Смажьте каждый крендель молоком и посыпьте декоративным сахаром.
- 6 Выпекайте в горячей духовке при температуре 180 °С в течение 12 минут.







## Крендели с кунжутом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час

### Тесто

Мука – 200 г

Дрожжи – 6 г

Молоко – 80 г

Сахар – 25 г

Масло – 20 г

Яйцо – 1 шт.

Соль – щепотка

Цедра лимона – ¼ ч. л.

Ванилин – ¼ ч. л.

Корица – щепотка

Мука на подпыл – 20 г

### Для украшения

Кунжут – 25 г

Молоко для смазки – 2 ст. л.

### Приготовление

1 Замесите дрожжевое тесто безопарным способом, соединив все продукты вместе.

2 Уберите тесто в теплое место на 30 минут. Оно будет увеличиваться в объеме. Поднимется и станет более нежным.

3 Достаньте тесто из миски и подсыпьте на стол муку.

4 Раскатайте тесто в жгут, нарежьте на равные порции.

5 Сформируйте из теста крендели, смочите поверхность водой или молоком, посыпьте их кунжутом.

6 Выложите на противень, смазанный маслом.

7 Поставьте выпекаться в разогретую духовку при температуре 220–230 °С на 15 минут.

8 Готовые крендели можно смазать растительным маслом, слегка касаясь их кисточкой.





## Крендельки с маком

ПОДГОТОВКА 7 мин. ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час 40 мин.

### Тесто

Мука – 140 г

Маргарин – 10 г

Соль – щепотка

Вода – 36 г

Сахар – 2 ч. л.

### Раствор соляной для варки кренделей

Вода – 500 г

Соль – 10 г

### Опара для теста

Дрожжи – 5 г

Вода – 84 г

Мука – 60 г

### Обсыпка

Мак – 30 г

### Приготовление

- 1 Приготовьте опару из муки, дрожжей и воды. Оставьте ее в теплом месте на 20–30 минут.
- 2 Добавьте в миску с опарой оставшуюся воду, сахар, соль, маргарин. Замесите густое тесто. Если у вас есть миксер, замесите тесто, используя венчик в виде крючка.
- 3 Разделите тесто на кусочки по 40 г.
- 4 Сформируйте из каждого кусочка жгут, а потом придайте форму кренделя.
- 5 У вас получится 8 крендельков. Уложите их на смазанный маслом противень.
- 6 Поставьте расстиваться в теплое место на 15–20 минут.
- 7 Нагрейте воду с солью до кипения. Опустите крендель в соленую кипящую воду и ждите, пока он всплывет (несколько секунд).
- 8 Достаньте его шумовкой, затем выложите на противень, смазанный маслом, посыпьте маком и выпекайте в горячей духовке при температуре 230–250 °С до готовности, 15–20 минут.





## Крендельки с орехами

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 мин.

### Тесто

Маргарин – 150 г

Желток яйца – 1 шт.

Ванилин – на кончике ножа

Сахар – 70 г

Цедра лимона –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

Орехи молотые в тесто – 40 г

Мука – 200 г

Разрыхлитель –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Ванилин –  $\frac{1}{3}$  ч. л.

### Посыпка

Орехи дробленые – 20 г

### Приготовление

- 1 Размягченный маргарин разотрите с сахаром и желтком в течение 5 минут.
- 2 Всыпьте в маргарин муку, ванилин, разрыхлитель, добавьте цедру лимона, молотые орехи, замесите тесто.
- 3 Поставьте его на 20 минут в холодильник.
- 4 Выложите на стол тесто, разделите его на равные кусочки. Каждый кусочек раскатайте в жгут так, чтобы края были тоньше, а середина – толще.
- 5 Сформируйте из жгутиков крендели, смажьте взбитым яйцом, посыпьте дроблеными орехами. Выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки.
- 6 Выпекайте в хорошо разогретой духовке при температуре 180–200 °С в течение 15 минут.
- 7 Готовые крендели можно посыпать сахарной пудрой.

### ВЕС И ОБЪЕМ ЖИДКИХ И СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

|                                       | в тонком<br>стакане<br>(250 см <sup>2</sup> ) | в гра-<br>неном<br>стакане<br>(200 см <sup>2</sup> ) | 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<br>(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      |



ЛЮБАЯ ВЫПЕЧКА  
В МОМЕНТ  
С ДРОЖЖАМИ  
САФ-МОМЕНТ!



## Дрожжи Саф-Момент –

универсальны и просты  
в применении

Идеально подходят для всех  
видов выпечки.



«Как и вода, дрожжи - это  
дар природы... Как и вода,  
они необходимы для  
производства хлеба».



Марка дрожжей «Саф-  
Момент» является самой  
узнаваемой и популярной  
среди потребителей.

Дрожжи «Саф-Момент»  
для сдобы содержат кон-  
дитерский ванилин, ко-  
торый придает выпечке  
восхитительный аромат  
и изысканный вкус



Выпечка с дрожжами  
«Саф-Момент» для  
пиццы выходит с тон-  
ким ароматом лука и  
хрустящей корочкой



## Победитель в номинации «Лучшие дрожжи»

**САФ-МОМЕНТ**

2009



победитель передачи «Контрольная закупка»

В 2009 году продукция компании стала победителем в передаче «Контрольная закупка», трансляция которой проходила по заказу первого канала «ОРТ». Независимые эксперты оценивали качество всех дрожжей, представленных на российском рынке.



ООО «Саф-Нева» – предприятие группы Lesaffre

[www.lesaffre.ru](http://www.lesaffre.ru)

A LESAFFRE COMPANY



Крупнейшая кулинарная сеть  
представляет бесплатное приложение  
для вашего iPhone

# ikoolinar



Реклама

85000  
рецептов



100  
новых рецептов  
ежедневно



Записная книга  
избранных  
рецептов



Бесплатный  
shopping list



Удобный  
поиск



Доступно в  
**App Store**

[www.koolinar.ru](http://www.koolinar.ru)



# ПЕЧЕНЬЕ ПРЯНИКИ КРЕНДЕЛИ

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.

Мы предлагаем вам книгу с самыми разнообразными рецептами печенья, пряников и крендельков: апельсиновое, ореховое, марципановое печенье, шоколадные и медовые пряники, сдобные крендельки, все это и многое другое вы сможете приготовить сами!



ISBN 978-5-699-55958-9



9 785699 559589 >