



Thinking of you
Electrolux



RU ДУХОВОЙ ШКАФ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА



1. ПОВАРЕННАЯ КНИГА

Блюда разделены на несколько категорий:

- Рыба
- Птица
- Мясо
- Запеченные блюда

- Пицца, закрытые и открытые пироги
- Торты, пироги и печенье
- Хлеб и булочки

2. РЫБА

2.1 Треска:

На 4-6 персоны.

Ингредиенты:

- 800 г сушеной/вяленой
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 2 больших луковицы
- 6 очищенных зубчиков чеснока
- лук-порей (2 шт.)
- красный перец (6 шт.)
- 1/2 банки (200 г) рубленых консервированных помидоров
- 200 мл белого вина
- 200 мл рыбного бульона
- перец, соль, тимьян, орегано

Приготовление:

Замочить сушеную треску на ночь. На следующий день слить воду и высушить рыбу, положить ее в кастрюлю с проточной водой, поставить на плиту и довести до кипения. Снять с плиты и оставить остывать. Налить в сковороду оливковое масло и нагреть. Очистить и мелко нарубить лук, измельчить очищенный чеснок, вымыть и порезать лук-порей. Положить все в разогретое масло и немного потушить. Удалить сердцевину из перца, нарезать его соломкой. Положить на сковороду вместе с нарезанными помидорами. Добавить белое вино и рыбный бульон и оставить на некоторое время на медленном огне. Добавить соль, перец, тимьян и орегано и оставить в сковороде на медленном огне еще на 15 минут. Достать остывшую треску из кастрюли и промокнуть ее бумажным полотенцем. Снять кожу, удалить кости и плавники. Разрезать рыбу на кусочки, смешать с овощами и выложить в жаростойкую форму.

- Время приготовления (мин): 30
- Положение противня: 1

2.2 Куски рыбного филе:

На 4-6 персоны.

Ингредиенты:

- 600–700 г филе судака, лосося или форели
- 150 г тертого сыра
- 250 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- 1 ч. ложка эстрагона
- рубленая петрушка
- соль, перец
- лимон
- сливочное масло

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и оставить мариноваться на некоторое время, затем удалить остатки сока бумажным полотенцем. Посолить и поперчить рыбное филе с обеих сторон. Положить кусочки рыбного филе в жаростойкую форму. Смешать тертый сыр, сливки, панировочные сухари, эстрагон и рубленую петрушку. Сразу же обмазать этой смесью рыбное филе и покрыть сверху мелкими стружками сливочного масла.

- Время приготовления (мин): 35
- Положение противня: 2

2.3 Рыба, запеченная в соли

На 6 персоны.

Ингредиенты:

- рыба целиком, примерно 1,5–2 кг
- 2 лимона, не покрытых воском
- 1 головка фенхеля

- 4 веточки свежего тимьяна
- 3 кг каменной соли

Приготовление:

Вымыть рыбу и втереть в нее сок двух лимонов. Нарезать фенхель тонкими ломтиками и начинить рыбу им и веточками тимьяна. Половину каменной соли насыпать на противень и положить сверху рыбу. Высыпать на рыбу вторую половину соли и прижать ее.

- Время приготовления (мин): 55
- Положение противня: 1

2.4 Рыба на пару:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 400 г картофеля
- 2 пучка зеленого лука
- 2 очищенных дольки чеснока
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 4 куска филе лосося
- сок лимона
- соль и перец
- 75 мл овощного бульона
- 50 мл белого вина
- 1 веточка свежего розмарина
- 150 мл вина
- 1/2 пучка свежего тимьяна

Приготовление:

Помыть картофель, почистить, разрезать на 4 части и варить в подсоленной воде 25 минут; затем слить воду и нарезать картофель ломтиками. Промыть и мелко нарезать зеленый лук. Очистить и нарезать чеснок. Смешать лук и чеснок с нарезанными помидорами. Сбрызнуть филе лосося лимонным соком и оставить мариноваться. Затем высушить, посолить и поперчить. Смешать овощи и картофель, положить в смазанную жиром жаропрочную форму, приправить и

выложить сверху лосося. Залить овощным бульоном и белым вином, посыпать сверху розмарином и тимьяном.

- Время приготовления (мин): 35
- Положение противня: 2

2.5 Фаршированные Кальмары:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 1 кг очищенных кальмаров среднего размера
- 1 большая луковица
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 90 г сваренного длиннозерного риса
- 4 ст. ложки кедровых орехов
- 4 ст. ложки коринки (сорт изюма)
- 2 ст. ложки рубленой петрушки
- соль, перец
- сок лимона
- 4 столовых ложек оливкового масла
- 150 мл вина
- 500 мл томатного сока

Приготовление:

Интенсивно натереть кальмаров солью, затем промыть в проточной воде. Очистить лук, мелко порубить его и потушить с двумя ложками оливкового масла до прозрачности. Добавить к луку длиннозерный рис, кедровые орешки, изюм и рубленную петрушку, посолить, поперчить и добавить лимонный сок. Неплотно начинить кальмаров этой смесью, зашить отверстие.

В сотейник налить четыре столовых ложки оливкового масла и обжарить кальмары на плите. Добавить вино и томатный сок. Закрыть сотейник крышкой и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 60
- Положение противня: 1

3. ПТИЦА

3.1 Петух в вине:

На 2–4 персоны.

Ингредиенты:

- 1 цыпленок
- соль
- перец
- 1 ст. ложка муки

- 50 г топленого масла
- 500 мл белого вина
- 500 мл куриного бульона
- 4 ст. ложки соевого соуса
- 1/2 пучка петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 150 г бекона, нарезанного кубиками
- 250 г коричневых шампиньонов, помытых и разрезанных на 4 части
- 12 луковиц шалота, очищенных
- 2 очищенных и измельченных зубчика чеснока

Приготовление:

Промыть цыпленка, посолить и поперчить, посыпать мукой. Разогреть в сотейнике топленое масло, и обжарить цыпленка со всех сторон. Залить белое вино, куриный бульон и соевый соус и довести до кипения. Добавить петрушку, нарезанный кубиками бекон, грибы, шалот и чеснок. Снова довести до кипения, закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 55
- Положение противня: 1

4. МЯСО

4.1 Говядина тушеная:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 600 г говядины
- соль и перец
- мука
- 10 г сливочного масла
- 1 луковица
- 330 мл темного пива
- 2 ч. ложки коричневого сахара
- 2 ч. ложки томатной пасты
- 500 мл говяжьего бульона

Приготовление:

Говядину нарезать кубиками, посолить, поперчить, обвалить в муке. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем кусочки мяса. Выложить их в форму для запекания. Очистить и мелко нарезать лук, слегка обжарить его в небольшом количестве масла, затем выложить в форму на мясо. Смешать в сотейнике темное пиво, коричневый сахар,

3.2 Жареная Утка с Апельс.:

На 4-6 персоны.

Ингредиенты:

- 1 утка (1,6–2 кг)
- соль
- перец
- 3 апельсина, очищенные, без семечек, нарезанные кубиками
- 1/2 ч. ложки соли
- 2 апельсина для сока
- 150 мл хереса

Приготовление:

Вымыть утку, посолить, поперчить, натереть апельсиновой цедрой. Нафаршировать ее кубиками апельсина с солью и зашить. Положить в сотейник грудкой вниз. Выдавить сок из апельсинов, смешать с хересом и залить утку. Поставить в духовой шкаф, через 30 минут перевернуть (раздастся звуковой сигнал).

- Время приготовления (мин): 90
- Положение противня: 1

томатную пасту и мясной бульон, довести все до кипения. Затем вылить смесь на мясо (чтобы мясо было покрыто). Накрыть и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 120
- Положение противня: 1

4.2 Ножка ягненка:

На 6-8 персоны.

Ингредиенты:

- 2,7 кг ножки ягненка
- 30 мл оливкового масла
- соль
- перец
- 3 очищенных дольки чеснока
- 1 пучок свежего розмарина (или 1 чайная ложка сушеного розмарина)
- вода

Приготовление:

Промыть ножку ягненка и промокнуть ее насухо; затем натереть оливковым

маслом и сделать в ней надрезы. Добавить соль и перец. Очистить и нарезать чеснок, и вместе с веточками розмарина положить его в надрезы на мясе. Положить ножку ягненка в сотейник и добавить воду; уровень воды должен составлять 10–15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время приготовления (мин): 165
- Положение противня: 1

4.3 Маринованная говядина:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 1,5 кг говяжьего филе куском
- соль
- перец
- овощи для супа из маринада

Для приготовления маринада:

- 1 л воды
- 500 мл виноградного уксуса
- 2 чайные ложки соли
- 15 горошин черного перца
- 15 ягод можжевельника
- лавровый лист (5 шт.)
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Довести все до кипения и оставить остывать.

Залить мясо маринадом так, чтобы он покрывал мясо, и оставить мариноваться на 5 дней.

Приготовление:

Достать мясо из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и подрумянить в сотейнике со всех сторон, а затем добавить суповые овощи из маринада. Налить немного маринада в сотейник; высота маринада должна составлять 10–15 мм. Накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 150
- Положение противня: 1

4.4 Мясной рулет:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 2 сухих булочки
- 1 луковица
- 3 ст. ложки рубленной петрушки
- 750 г мясного фарша (смесь говядины и свинины)
- 2 яйца
- соль, перец и паприка
- 100 г тонких ломтиков бекона

Приготовление:

Замочить сухие булочки в воде, затем отжать воду. Очистить и мелко нарезать лук, потушить и добавить рубленную петрушку. Смешать мясной фарш, яйца, отжатые булочки и лук. Посолить, добавить перец и паприку, положить в сотейник, сверху положить тонкие ломтики бекона. Добавить немного воды и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 70
- Положение противня: 1

4.5 Кролик с горчицей:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 2 тушки кролика по 800 г каждая
- соль и перец
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 2 крупно нарезанных луковицы
- 50 г бекона, нарезанного кубиками
- 2 ст. ложки муки
- 375 мл куриного бульона
- 125 мл белого вина
- 1 чайная ложка свежего тимьяна
- 125 мл сливок
- 2 ст. ложки дижонской горчицы

Приготовление:

Разрезать кроликов на 8 частей приблизительно равного размера, посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике. Достать куски кролика из сотейника и обжарить в нем лук и бекон. Посыпать мукой и перемешать. Смешать куриный бульон, белое вино и тимьян, и довести смесь до кипения. Добавить сливки и дижонскую горчицу, положить мясо обратно в сотейник, закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 90
- Положение противня: 1

4.6 Телячья ножка:

На 4-6 персоны.

Ингредиенты:

- 4 ст. ложки масла для подрумянивания
- 4 куска телячьей голени толщиной около 3–4 см (порубленные поперек кости)
- 4 морковки среднего размера, нарезанные мелкими кубиками
- 4 стебля сельдерея, нарезанные мелкими кубиками
- 1 кг спелых помидоров: снять кожицу, разрезать на половинки, удалить середину и нарезать кубиками
- 1 пучок петрушки, промытой и рубленной
- 4 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки муки для обваливания
- 6 столовых ложек оливкового масла
- 250 мл белого вина
- 250 мл мясного бульона
- 3 луковицы среднего размера, очищенные и мелко порубленные
- 3 очищенных и мелко нарезанных зубчика чеснока
- по 1/2 чайной ложки тимьяна и орегано
- лавровый лист (2 шт.)
- гвоздика (2 шт.)
- соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

Растопить в сотейнике 4 столовых ложки сливочного масла и потушить в нем овощи. Достать овощи из сотейника. Промыть куски телячьей голени, посыпать их специями и обвалить в муке. Стряхнуть излишки муки. Нагреть оливковое масло и обжарить куски при среднем нагреве до золотистого цвета. Достать мясо из сотейника и слить остатки оливкового масла из сотейника. Деглазировать мясной бульон в сотейнике с 250 мл вина, перелить в кастрюлю и оставить на некоторое время кипеть на медленном огне. Добавить 250 мл мясного бульона, петрушку, тимьян, орегано и порезанные кубиками помидоры. Добавить соль и перец. Снова довести до кипения. Положить овощи в сотейник, сверху выложить

мясо и залить соусом. Закрывать сотейник крышкой и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 120
- Положение противня: 1

4.7 Свиная ножка:

На 4-6 персоны.

Ингредиенты:

- 1 задняя свиная ножка 0,8–1,2 кг
- 2 ст. ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Надрезать кожу по всей поверхности свиной ножки. Смешать масло, соль, перец и базилик, и втереть эту смесь в ножку. Положить ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить овощи и воду; уровень воды должен составлять 10–15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время приготовления (мин): 160
- Положение противня: 1

4.8 Свиная лопатка:

На 4-6 персоны.

Ингредиенты:

- 1,5 кг лопатки молодого поросенка с кожей
- соль
- перец
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 150 г сельдерея, нарезанного тонкими ломтиками
- 1 нарезанный лук-порей
- 1 маленькая банка (400 г) мелкорубленных консервированных помидоров
- 250 мл сливок
- 2 очищенных и измельченных зубчика чеснока
- свежий розмарин и тимьян

Приготовление:

Острым ножом сделать надрезы на коже в виде сетки. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на оливковом масле. Потушить сельдерей и лук-порей с небольшим количеством масла на противне для жарки, затем добавить помидоры, сливки, чеснок, розмарин и тимьян, перемешать и выложить на эту смесь сверху свиную лопатку. Поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 130
- Положение противня: 1

4.9 Кролик:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 2 спинки кролика
- 6 ягод можжевельника (измельченных)
- соль и перец
- 30 г растопленного сливочного масла
- 125 мл сметаны
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Приготовление:

Натереть спинки кролика измельченными ягодами можжевельника, солью и перцем, и смазать растопленным маслом. Положить мясо в сотейник, залить сметаной и добавить суповые овощи.

- Время приготовления (мин): 35
- Положение противня: 1

4.10 Фаршированная телятина:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 1 булочка
- 1 яйцо
- 200 г фарша
- соль, перец
- 1 нарезанная луковица
- рубленая петрушка
- 1 кг телячьей грудинки (с прорезанным карманом)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- 50 г бекона

- 250 мл воды

Приготовление:

Замочить булочку в воде, затем отжать воду. Смешать яйцо, мясной фарш, соль, перец, нарезанные лук и петрушку. Посолить и поперчить грудинку, нафаршировать карман мясной начинкой. Зашить карман. Положить грудинку в сотейник, добавить овощи, бекон и воду. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время приготовления (мин): 100
- Положение противня: 1

4.11 Праздничное шведское жаркое:

На 4-6 персоны.

Ингредиенты:

- 200 г чернослива
- 150 мл белого вина
- 1,5 кг свиной вырезки или телячьей спинки (филе)
- 1 луковица среднего размера
- яблоко
- соль, перец и паприка

Приготовление:

Замочить чернослив в белом вине на два часа. Сполоснуть мясо водой и обсушить его. На нижней стороне мяса сделать надрезы и положить в них чернослив, протолкнув его как можно глубже в мясо. Добавить к мясу приправы и положить его в сотейник стороной без слив сверху. Очистить лук и яблоко, разрезать на восемь частей и обложить этими ломтиками мясо. Смешать остатки вина, в котором замачивался чернослив, с четвертью литра воды, полить этим мясо. В качестве гарнира можно подать крокеты, картофельную запеканку, брокколи и т. д.

- Время приготовления (мин): 60
- Положение противня: 1

4.12 Телячья ножка:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 1 задняя телячья ножка 1,5–2 кг

- 4 ломтика вареной ветчины
- 2 ст. ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Сделать 8 надрезов по всей длине телячьей ножки со всех сторон. Разрезать четыре ломтика ветчины пополам и положить их в надрезы. Смешать масло, соль, перец и базилик, и обмазать этой смесью телячью ножку. Положить телячью ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить к телячьей ножке суповые овощи и воду; уровень воды должен составлять 10–15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время приготовления (мин): 160
- Положение противня: 1

4.13 Кабан:

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 1,5 кг филе кабана (лопатка)

5. ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА**5.1 Запеканка с цикорием:**

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- цикорий среднего размера (8 шт.)
- 8 ломтика вареной ветчины
- 30 г сливочного масла
- 1,5 ст. ложки муки
- 150 мл овощного бульона (из цикория)
- 5 столовые ложки молока
- 100 г тертого сыра

Приготовление:

Разрезать цикорий пополам и удалить горькую сердцевину. Тщательно промыть и варить 15 минут в кипящей воде. Достать половинки цикория из

- соль
- перец
- овощи для супа из маринада
- 1 маленькая банка лисичек

Для приготовления маринада:

- 1,5 л красного вина
- 150 г сельдерея
- 150 г моркови
- 2 луковицы
- лавровый лист (5 шт.)
- гвоздика (5 шт.)
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Довести все до кипения и оставить остывать.

Залить мясо маринадом так, чтобы он покрывал мясо, и оставить мариноваться 3 дня.

Приготовление:

Достать мясо кабана из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на плите. Добавить лисички и немного овощей из маринада. Налить маринад в сотейник; толщина слоя должна составлять 10–15 мм. Накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 140
- Положение противня: 1

воды, промыть холодной водой и сложить половинки вместе. Затем обернуть каждую ломтиком ветчины и поместить на смазанную жиром форму. Растопить сливочное масло и добавить муку. Немного потушить, затем залить овощным бульоном и молоком, довести все до кипения. Добавить в соус 50 г сыра «Эменталь» и залить им цикорий. Посыпать блюдо оставшимся сыром.

- Время приготовления (мин): 35
- Положение противня: 2

5.2 Клецки по-франц.:

На 6-8 персоны.

Ингредиенты:

- Приблизительно 1 кг мяса индейки, нарезанного соломкой
- 1 маленькая банка консервированных грибов (с маленькими шляпками)
- 500 г лука, нарезанного
- 1 кг теста для запекания
- 400 г тертого сыра
- 250 мл сливок

Приготовление:

Потушить нарезанный лук. Полностью слить жидкость из грибов. Смешать мясо, лук и грибы и выложить в форму. Смешать тесто и сыр, выложить сверху на индейку. Залить все сливками.

- Время приготовления (мин): 75
- Положение противня: 1

5.3 Запеканка с анчоусами («Искушение св. Янсона»):

На 4 персоны.

Ингредиенты:

- 8-10 картофеля
- 2 луковицы
- 125 г филе анчоусов
- 300 мл сливок
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- перец
- свежерубленный тимьян
- 2 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

Помыть и почистить картофель, нарезать соломкой. Очистить лук и нарезать соломкой. Смазать жаропрочную форму сливочным маслом. Положить треть картофеля и лука в форму. Сверху выложить половину филе анчоусов и закрыть второй третью лука и картофеля. Сверху распределить остальное филе анчоусов. Поверх выложить оставшийся лук и картофель, верхним слоем должен быть картофель. Посыпать перцем и рубленным тимьяном. Вылить в форму рассол из анчоусов и добавить сливки. Посыпать панировочными сухарями, а сверху - стружки сливочного масла.

- Время приготовления (мин): 60
- Положение противня: 1

5.4 Лазанья:

На 4 персоны.

Ингредиенты для мясного соуса:

- 100 г бекона с прослойками жира
- 1 луковица
- 1 морковь
- 100 г сельдерея
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 400 г смешанного мясного фарша (свинина и говядина)
- 100 мл мясного бульона
- 1 маленькая банка рубленых консервированных помидоров (ок. 400 г)
- орегано, тимьян, соль и перец

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 3 ст. ложки сливочного масла
- 250 г зеленой лазаньи
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 50 г тертого мягкого сыра

Приготовление:

Отделить острым ножом от сала шкурку и хрящи, нарезать мелкими кубиками. Очистить лук и морковь, вымыть петрушку, мелко нарезать все овощи. Разогреть в кастрюле масло, потушить в нем бекон и нарезанные кубиками овощи, постоянно помешивая. Постепенно добавлять фарш, обжарить его, помешивая, до рассыпания, и добавить мясной бульон для тушения. Добавить в полученный мясной соус томатное пюре, травы, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне примерно 30 минут. В это время приготовить соус бешамель: растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями подливать молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки. Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой

ложкой сливочного масла. По очереди уложить в форму слои макаронных изделий, мясного соуса, соуса бешамель и смеси сыров. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

- Время приготовления (мин): 55
- Положение противня: 1

5.5 Мусака:

На 8-10 персоны.

Ингредиенты:

- 1 нарезанная луковица
- оливковое масло
- 1,5 кг мясного фарша
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 50 г тертого сыра
- 4 ч. ложки панировочных сухарей
- соль и перец
- корица
- 1 кг картофеля
- 1,5 кг баклажан
- масло для жарки

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 150 г тертого сыра
- 4 ст. ложки панировочных сухарей
- 50 г сливочного масла

Приготовление:

Потушить нарезанный лук в небольшом количестве оливкового масла, добавить фарш и готовить, постоянно помешивая. Добавить нарезанные консервированные томаты, тертый сыр «Эмменталь» и панировочные сухари, хорошо все перемешать и довести до кипения. Добавить соль, перец и корицу и снять с плиты. Почистить картофель и нарезать ломтиками толщиной 1 см, промыть баклажаны и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Высушить все ломтики бумажным полотенцем. Обжарить на сковороде в большом

количестве сливочного масла. В это время приготовить соус бешамель: Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями подливать молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки. Выложить ломтики картофеля в смазанную жиром форму, посыпать тертым сыром. Сверху выложить ломтики баклажанов. Затем выложить слой мясного фарша. Затем покрыть слоем соуса бешамель. Выложить следующий слой картофеля, затем слой баклажанов и слой мясного фарша. Последним должен быть слой соуса бешамель. Сверху посыпать оставшимся сыром и панировочными сухарями. Растопить масло и сверху полить мусаку.

- Время приготовления (мин): 60
- Положение противня: 1

5.6 Запеченная паста (макаронные изделия):

На 2–4 персоны.

Ингредиенты:

- 1 л воды
- соль
- 250 г тальятелле
- 250 г вареной ветчины
- 20 г сливочного масла
- 1 пучок петрушки
- 1 луковица
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 250 мл молока
- соль, перец и мускатный орех
- 50 г тертого сыра «Пармезан»

Приготовление:

Довести подсоленную воду до кипения на варочной поверхности. Положить тальятелле в кипящую подсоленную воду и варить 12 минут. Слить воду. Нарезать ветчину кубиками. Нагреть масло на сковороде. Порубить петрушку, очистить и нарезать лук. Потушить их в сковороде. Смазать форму для запекания небольшим

количеством сливочного масла. Смешать тальятелле, ветчину и тушеные петрушку и лук, выложить все в форму. Смешать яйца и молоко, добавить соль, перец и мускатный орех и залить этим смесь с тальятелле. Сверху посыпать сыром пармезан.

- Время приготовления (мин): 45
- Положение противня: 1

5.7 Картофельная запеканка:

Ингредиенты:

- 1000 г картофеля
- по 1 ч. ложке соли, перца и мускатного ореха
- 2 очищенных дольки чеснока
- 200 г тертого сыра
- 200 мл молока
- 200 мл сливок

- 4 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

Почистить картофель, нарезать тонкими ломтиками, просушить, посолить. Натереть жаростойкое блюдо для выпечки зубчиком чеснока, а затем смазать блюдо маслом. Половину ломтиков картофеля разложить в форме, посыпать сверху частью тертого сыра. Поверх уложить оставшиеся ломтики картофеля и посыпать оставшимся сыром. Раздавить второй зубчик чеснока и взбить его с молоком и сливками. Вылить смесь на картофель и разложить оставшееся масло небольшими кусочками на запеканку.

- Время приготовления (мин): 65
- Положение противня: 2

6. ПИЦЦА, ЗАКРЫТЫЕ И ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

6.1 Луковый пирог:

На 4-6 персоны.

Ингредиенты для теста:

- 300 г муки
- 20 г дрожжей
- 125 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- 3 г соли

Ингредиенты для начинки:

- 750 г лука
- 250 г бекона
- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 125 мл молока
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 ч. ложки молотого перца

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, налить в углубление теплого молока и добавить немного муки, взятой с краев. Посыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте, пока в насыпанной муке не образуются трещины. Выложить яйцо и масло на

муку по краю. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто. Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. А тем временем почистить лук, разрезать на четвертушки, а затем тонко нарезать. Нарезать кубиками бекон и слегка обжарить его с луком. Поставить остывать. Тесто наколоть насквозь вилкой и сделать бортики. Оставить подниматься еще раз. Смешать яйца, сметану, молоко, соль и перец. Распределить по основе теста охлажденный лук с беконом. Залить сверху тестом и разровнять.

- Время приготовления (мин): 45
- Положение противня: 1

6.2 Пирожки:

Для 30 небольших изделий.

Ингредиенты для теста:

- 250 г мука из полбы (сорт пшеницы)
- 250 г сливочного масла
- 250 г нежирного творога
- соль

Ингредиенты для начинки:

- 1 небольшой кочан белокочанной капусты (400 г)

- 50 г бекона
- 2 ст. ложки очищенного сливочного масла
- соль, перец и мускатный орех
- 3 ст. ложки сметаны
- 2 яйца

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки

Приготовление:

Замесить тесто из полбяной муки, нежирного творога и небольшого количества соли и поставить в холодильник. Нашинковать капусту тонкой соломкой. Нарезать кубиками бекон и обжарить на топленом масле. Добавить капусту и тушить, пока она не станет мягкой. Добавить соль, перец и мускатный орех, затем добавить сметану. Продолжать тушить, пока не испарится вся жидкость. Сварить яйца, охладить, нарезать кубиками, смешать с капустой и дать остыть. Раскатать тесто и вырезать из него кружки диаметром 8 см. Положить в середину каждого кружка немного начинки и сложить пополам. Защипнуть края, сжав их вместе вилкой. Выложить пирожки на глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки, и смазать яичным желтком.

- Время приготовления (мин): 20
- Положение противня: 2

6.3 Пицца:

На 4 персоны.

Ингредиенты для теста:

- 14 г дрожжей
- 200 мл воды
- 300 г муки
- 3 г соли
- 1 ст. ложка растительного масла

Ингредиенты для начинки:

- 1/2 маленькой банки рубленых консервированных помидоров (200 г)
- 200 г тертого сыра
- 100 г салями
- 100 г вареной ветчины
- 150 г консервированных грибов
- 150 г сыра «Фета»

- базилик

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, смазанный
- #### **Приготовление:**

Раскрошить дрожжи в миску и растворить их в воде. Добавить в смесь муки с солью масло. Вымешивать ингредиенты до тех пор, пока не получится эластичное тесто, не прилипающее к миске. Накрывать тесто и дать подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень, насквозь наколоть тесто вилкой. Уложить ингредиенты начинки на тесто в указанном порядке.

- Время приготовления (мин): 25
- Положение противня: 1

6.4 Открытый пирог:

На 2–4 персоны.

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 1/2 ч. ложки соли
- немного перца
- 1 щепотка мускатного ореха

Ингредиенты для начинки:

- 150 г тертого сыра
- 200 г поджаренной ветчины или нежирного бекона
- 2 яйца
- 250 г сметаны
- соль, перец и мускатный орех

Дополнительно потребуется:

- Черная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

Поместить муку, масло, яйца и специи в миску для смешивания и замесить мягкое тесто. Поставить тесто в холодильник на несколько часов. Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой. Распределить по тесту бекон. Для начинки смешать вместе яйца,

сметану и специ. Добавить сыр.
Вылить начинку на бекон.

- Время приготовления (мин): 40

- Положение противня: 1

7. ТОРТЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ

7.1 Миндальный торт:

Ингредиенты для теста:

- 5 яиц
- 200 г сахара
- 100 г марципана
- 200 мл оливкового масла
- 450 г муки
- 1 ст. ложка корицы
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 50 г измельченных фисташек
- 125 г молотого миндаля
- 300 мл молока

Ингредиенты для начинки:

- 200 г абрикосового джема
- 5 ст. ложек сахарной пудры
- 1 ч. ложка корицы
- 2 ст. ложки горячей воды
- миндальные хлопья

Дополнительно потребуется:

- разъемная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

Взбивать вместе яйца, сахар и марципан в течение 5 минут, затем медленно добавлять оливковое масло. Просеять муку, корицу и разрыхлитель вместе, затем добавить в смесь измельченные фисташки и молотый миндаль. Затем небольшими порциями смешать яичную массу, муку и молоко. Выложить смесь в форму, дно которой посыпано панировочными сухарями.

- Время приготовления (мин): 70
- Положение противня: 2

После выпекания:

Нагреть абрикосовый джем, обмазать им торт с помощью кисточки. Поставить остывать. В горячую воду добавить сахарную пудру и корицу, и смазать этой смесью торт. Глазурованную поверхность сразу же посыпать миндальными хлопьями.

7.2 Шоколадный торт:

Ингредиенты:

- 250 г шоколада без добавок
- 250 г сливочного масла
- 375 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара (ок. 16 г)
- 1 щепотка соли
- 5 ст. ложек воды
- 5 яиц
- 375 г грецких орехов
- 250 г муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Приготовление:

Разломать шоколад на крупные куски и расплавить на водяной бане. Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и воду, затем добавить яйца и расплавленный шоколад. Крупно порубить грецкие орехи, смешать их с мукой и разрыхлителем, добавить в шоколадную массу. Выстелить глубокий противень бумагой для выпечки, выложить тесто и разровнять его.

- Время приготовления (мин): 50
- Положение противня: 2

После выпекания:

Оставить остывать, снять бумагу и разрезать на квадраты.

7.3 Морковный торт:

Ингредиенты для теста:

- 150 мл подсолнечного масла
- 100 г коричневого сахара
- 2 яйца
- 75 г сиропа
- 175 г муки
- 1 ч. ложка корицы
- 1/2 ч. ложки молотого имбиря
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 200 г мелко натертой моркови
- 75 г изюма без косточек
- 25 г кокосовой стружки

Ингредиенты для начинки:

- 50 г сливочного масла
- 150 г сливочного сыра
- 40 г кристаллического сахара
- измельченный фундук

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки диаметром 22 см, смазанная

Приготовление:

Взбить вместе подсолнечное масло, коричневый сахар, яйца и сироп. Соединить массу с остальными ингредиентами. Выложить тесто в смазанную форму.

- Время приготовления (мин): 55
- Положение противня: 1

После выпекания:

Смешать сливочное масло, сливочный сыр и кристаллический сахар (если необходимо, добавить немного молока, чтобы смесь легко намазывалась). Распределить по поверхности торта после того, как он остынет, и посыпать сверху измельченным фундуком.

7.4 Сырный торт/Чизкейк:

Ингредиенты для основы:

- 150 г муки
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 яйцо
- 70 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для сырного крема:

- 3 яичных белка
- 50 г изюма
- 2 ст. ложки рома
- 750 г нежирного творога
- 3 яичных желтка
- 200 г сахара
- сок одного лимона
- 200 г сметаны
- 1 пакетик порошка для приготовления заварного крема, ванильный ароматизатор (40 г или соответствующее количество порошка для приготовления пудинга из 500 мл молока)

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 26 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску. Добавить остальные ингредиенты и смешать ручным миксером. Поставить смесь в холодильник на 2 часа. Выложить на дно предварительно смазанной сливочным маслом разъемной формы примерно 2/3 теста и в нескольких местах проткнуть тесто вилкой. Из оставшейся части теста выложить края высотой около 3 см. Взбить ручным миксером яичные белки до образования пиков. Промыть изюм, дать ему высохнуть, сбрызнуть ромом и оставить впитываться. Поместить в миску для смешивания нежирный творог, яичные желтки, сахар, лимонный сок, сметану и порошок для заварного крема и хорошо перемешать. В конце небольшими порциями при постоянном помешивании добавить в творожную массу взбитые белки и изюм.

- Время приготовления (мин): 85
- Положение противня: 1

7.5 Сырн. открыт.пирог:

Ингредиенты:

- 1,5 листа оригинального швейцарского слоеного теста или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 500 г тертого сыра
- 200 мл сливок
- 100 мл молока
- 4 яйца
- соль, перец и мускатный орех

Приготовление:

Выложить тесто на хорошо смазанный глубокий противень. Наколоть тесто вилкой в нескольких местах. Распределить сыр равномерно по тесту. Смешать сливки, молоко и яйца, добавить соль, перец и мускатный орех. Снова перемешать и вылить на сыр.

- Время приготовления (мин): 40
- Положение противня: 2

7.6 Сырные пирожки:

Ингредиенты:

- 400 г сыра «Фета»
- 2 яйца
- 3 ст. ложки рубленой плосколистной петрушки
- черный перец
- 80 мл оливкового масла
- 375 г слоеного теста

Приготовление:

Смешать сыр «Фета», яйца, петрушку и перец. Накрывать слоеное тесто влажной салфеткой, чтобы оно не высыхало. Сложить стопкой четыре листа, промазывая каждый небольшим количеством масла. Разрезать на 4 полосы длиной примерно по 7 см. Положить на угол каждой из полос по 2 столовых ложки с верхом массы из сыра Фета и сложить полосы по диагонали в треугольники. Переверните вверх дном и выложите на глубокий противень, смажьте растительным маслом.

- Время приготовления (мин): 25
- Положение противня: 2

7.7 Фруктовый торт:

Ингредиенты:

- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 3 яйца
- 300 г муки
- 1/2 пакетика разрыхлителя (ок. 8 г)
- 125 г коринки (сорт изюма)
- 125 г изюма
- 60 г миндальной стружки
- 60 г засахаренной цедры лимона или апельсина
- 60 г измельченных засахаренных ягод
- 70 г очищенного миндаля

Дополнительно потребуются:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 24 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль, все взбить. Затем по очереди добавлять яйца по одному и каждый раз взбивать. Добавьте во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой и крахмалом, все размешайте. Также добавьте в массу фрукты. Тесто по краям приподнять. Украсить края и центр пирога цельными очищенными ядрами миндаля. Поставить торт в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 100
- Положение противня: 1

7.8 Французский Фрукт.

Пирог:

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 1 щепотка соли
- 125 г масла
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 50 мл холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- Сезонные фрукты (400 г яблок, персиков, садовой вишни и др.)
- 90 г молотого миндаля
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 90 г размягченного сливочного масла

Дополнительно потребуются:

- Форма для открытого пирога диаметром 28 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску для смешивания, добавить соль и масло, порубить масло с мукой, измельчая. Затем добавить яйца, сахар и холодную воду, замесить тесто. Поставить смесь в холодильник на 2 часа. Раскатать холодное тесто, выложить в смазанную форму и наколоть его вилкой. Вымыть фрукты, удалить косточки или сердцевину и покрошить мелкими кусочками в тесто. Поместить в миску для смешивания яйца, сахар и размягченное масло, все

взбить. Выложить на фрукты и разровнять.

- Время приготовления (мин): 50
- Положение противня: 1

7.9 Открытый пирог из козьего сыра:

Ингредиенты для теста:

- 125 г муки
- 60 мл оливкового масла
- 1 щепотка соли
- 3-4 ст. ложки холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 луковицы
- соль и перец
- 1 ч. ложка рубленного тимьяна
- 125 г сыра «Рикотта»
- 100 г козьего сыра
- 2 ст. ложки оливок
- 1 яйцо
- 60 мл сливок

Дополнительно потребуется:

- Черная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

В миске смешать муку, оливковое масло и соль. Перемешивать, пока смесь не станет напоминать хлебный мякиш. Добавить воду и замесить тесто. Поставить тесто в холодильник на несколько часов. Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой. На сковороду налить 1 ст. ложку оливкового масла. Очистить лук, нарезать тонкими кольцами и тушить приблизительно 30 минут на сковороде под крышкой. Добавить соль, перец и смешать с 1/2 чайной ложки мелко рубленой петрушки. Слегка остудить лук, затем распределить его по тесту. Сверху распределить сыр «Рикотта» и козий сыр, добавить оливки. Посыпать сверху 1/2 столовой ложки рубленого тимьяна. Сделать начинку: взбить яйца со сметаной. Вылить начинку на торт.

- Время приготовления (мин): 45
- Положение противней: 1

7.10 Пирог с запеченными яблоками по бабушкиному рецепту:

Ингредиенты:

- 250 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 100 г марципана
- 5 яиц
- 500 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 1 пакетик пряностей для имбирных пряников
- 50 г порошка какао
- 150 мл красного вина
- 1,2 кг яблок
- Сливовое пюре

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания масло, сахар, ванильный сахар и соль и взбить до воздушного состояния. Добавить марципановую массу, разделенную на маленькие кусочки, и взбить до получения однородной массы. Добавить по одному яйца и взбить до воздушного состояния. Добавить в эту массу муку, разрыхлитель, пряности для имбирных пряников и 50 г порошка какао. Влить красное вино. Выложить тесто в глубокий противень, покрытый бумагой для выпекания, и разровнять. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и нарезать дольками толщиной 0,5 см.

Сливовое пюре:

выложить дольки на тесто и заполнить отверстия, оставшиеся после удаления сердцевин, сливовым пюре. Поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 50
- Положение противня: 2

После выпекания:

Дать остыть и удалить бумагу для выпекания.

Глазурь:

- 250 мл яблочного сока
- 1 пакетик прозрачной глазури для тортов

Приготовить глазурь, смешав содержимое пакетика и апельсиновый сок, и смазать ею пирог.

7.11 Лимонный Бисквит:

Ингредиенты для теста:

- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 4 яйца
- 150 г муки
- 150 г крахмала
- 1 чайная ложка разрыхлителя без верха
- цедра двух лимонов

Ингредиенты для глазури:

- 125 мл лимонного сока
- 100 г сахарной пудры

Дополнительно потребуется:

- Прямоугольная форма для выпечки из черного металла длиной 30 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, лимонную цедру, ванильный сахар и соль и взбить. Затем добавлять яйца по одному и каждый раз взбивать. Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой и крахмалом, все размешать. Поместить смесь в смазанную и посыпанную панировочными сухарями форму, разровнять и поставить в духовой шкаф. По окончании процесса выпекания смешать лимонный сок и сахарную пудру. Выпеченный пирог выложить на алюминиевую фольгу. Фольгу по краям пирога загнуть вверх, чтобы глазурь не стекала. Сделать в пироге отверстия деревянной палочкой и кисточкой нанести глазурь. Оставить пирог пропитываться глазурью.

- Время приготовления (мин): 75
- Положение противня: 1

7.12 Маффины (кексы)

Ингредиенты:

- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- цедра одного лимона, не покрытого воском
- 2 яйца
- 50 мл молока
- 25 г крахмала
- 225 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 1 стакан вишни (375 г)
- 225 г шоколадной стружки

Дополнительно потребуется:

- Бумажные формочки диаметром около 7 см

Приготовление:

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и цедру лимона. Добавить яйца и снова взбить. Добавить крахмал, муку и разрыхлитель, соединить массу с молоком. Высушить вишни и вмешать их в массу вместе с шоколадной стружкой. Выложить тесто в бумажные формочки, поставить формочки на противень, а противень — в духовой шкаф. Используйте спец. противень для маффинов, если есть.

- Время приготовления (мин): 40
- Положение противня: 2

7.13 Пирог-Кольцо:

Ингредиенты для основы:

- 500 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 80 г сахарной пудры
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 2 ч. ложки соли
- 150 мл молока
- 70 г изюма (замочить в 20 мл вишневой водки за час до приготовления)

Ингредиенты для украшения:

- 50 г очищенного цельного миндаля

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахарную пудру, масло, яйца, соль и молоко и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрывать тесто в миске и оставить подниматься на 1 час. Добавить в тесто замоченный изюм и хорошо перемешать руками. В каждое углубление фигурной формы, смазанной маслом и посыпанной мукой, положить миндаль. Тесто раскатать колбаской и уложить в форму. Накрывать и оставить подниматься на 45 минут.

- Время приготовления (мин): 60
- Положение противня: 1

7.14 Дрожжевой пирог:**Ингредиенты для теста:**

- 350 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 75 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 5 яичных желтков
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 125 мл молока

После выпекания:

- 375 мл воды
- 200 г сахара
- 100 мл сливовой настойки или 100 мл апельсинового ликера

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахар, масло, яичные желтки, соль, ванильный сахар и молоко, и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрывать тесто в миске и оставить подниматься на 1 час. Уложить тесто в смазанную маслом круглую форму, накрыть и снова оставить подниматься 45 минут.

- Время приготовления (мин): 35
- Положение противня: 1

После выпекания:

Довести воду с сахаром до кипения и оставить остывать. Добавить

сливовую настойку или апельсиновый ликер в воду с сахаром и перемешать. Когда бисквит остынет, сделать в нем несколько отверстий деревянной палочкой и дать ему равномерно пропитаться этой смесью.

7.15 Бисквит:**Ингредиенты:**

- 4 яйца
- 2 ст. ложки горячей воды
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 100 г сахара
- 100 г муки
- 100 г крахмала
- 2 чайные ложки разрыхлителя без верха

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Отделить белки от желтков. Взбить желтки с горячей водой, 50 г сахара, ванильным сахаром и солью. Белки взбить со 100 г сахара до образования пиков. Просеять вместе муку, крахмал и разрыхлитель. Небольшими порциями при постоянном помешивании смешать белки и желтки. Затем также небольшими порциями при постоянном помешивании добавить смесь муки, крахмала и разрыхлителя. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 30
- Положение противня: 3

7.16 Хрустящий торт:**Ингредиенты для теста:**

- 375 г муки
- 20 г дрожжей
- 150 мл теплого молока
- 60 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яичных желтка

- 75 г мягкого масла

Ингредиенты для посыпки:

- 200 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 1 ч. ложка корицы
- 350 г муки
- 50 г измельченных орехов
- 30 г растопленного сливочного масла

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарубить дрожжи, положить их в углубление, подмешать с молоком и частью муки с краев, присыпать мукой и поставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в присыпанной муке не образуются трещины. Выложить сахар, яичные желтки, масло и соль в муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто. Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень, затем снова дать тесту подняться. Поместить в миску для смешивания масло и корицу, смешать. Добавить муку и орехи и замесить, чтобы получилась смесь для обсыпки. Смазать маслом поднявшееся тесто и ровным слоем распределить обсыпку.

- Время приготовления (мин): 35
- Положение противня: 2

7.17 Шведский торт:

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 340 г сахара
- 100 г растопленного сливочного масла
- 360 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)

8. ХЛЕБ И БУЛОЧКИ

8.1 Домашний хлеб:

Ингредиенты:

- 1 щепотка соли
- 200 мл холодной воды

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сахар, яйца, ванильный сахар и соль, взбивать пять минут до образования пены. Добавьте в массу растопленное масло и размешайте. Добавьте во взбитую массу смешанные муку и разрыхлитель, все размешайте. В конце добавьте холодную воду и хорошо перемешайте. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 55
- Положение противня: 1

7.18 Пирожки с яблоками

Ингредиенты:

- 2 листа оригинального швейцарского слоеного теста или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 50 г молотого фундука
- 1,2 кг яблок
- 3 яйца
- 300 мл сливок
- 70 г сахара

Приготовление:

Положить тесто в хорошо смазанный глубокий противень и наколоть его вилкой. Равномерно распределить по тесту фундук. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и разрезать на 12 частей. Распределить ломтики равномерно по тесту. Хорошо перемешать вместе яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и выложить смесь на яблоки.

- Время приготовления (мин): 55
- Положение противня: 2

- 500 г пшеничной муки
- 250 г ржаной муки
- 15 г соли

- 1 пакетик сухих дрожжей
- 250 мл воды
- 250 мл молока

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Приготовление:

Поместить пшеничную и ржаную муку, соль и сухие дрожжи в большую миску. Смешать воду, молоко и соль и добавить в муку. Все ингредиенты замесить в крутое тесто. Дать тесту подняться в два раза. Сформировать из теста длинный батон и выложить его на смазанный или покрытый пекарской бумагой глубокий противень. Дать батону снова подняться в полтора раза. Перед выпеканием обсыпать небольшим количеством муки.

- Время приготовления (мин): 60
- Положение противня: 1

8.2 Дрожжевой Пирог:

Ингредиенты для теста:

- 750 г муки
- 30 г дрожжей
- 400 мл молока
- 10 г сахара
- 15 г соли
- 1 яйцо
- 100 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарезать дрожжи и положить их в углубление. Перемешать их с молоком, частью сахара и частью муки с краев. Обсыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в муке не образуются трещины. Оставшийся сахар, соль, яйцо и масло выложить на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто. Дать тесту

подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Разделить тесто на три равных части, и каждой части придать форму жгута. Сплести из косичку из трех жгутов. Накрыть и оставить подниматься еще полчаса. Смазать косичку смесью из желтка и молока и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления (мин): 50
- Положение противня: 2

8.3 Белый хлеб:

Ингредиенты:

- 1000 г муки
- 1 палочка свежих или 2 пакетика сухих дрожжей
- 650 мл молока
- 15 г соли

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Приготовление:

Поместить муку и соль в большую миску. Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить в муку. Все ингредиенты замесить в крутое тесто. В зависимости от качества муки для крутого теста может потребоваться немного больше молока. Дать тесту подняться в два раза. Разрезать тесто на две части, сформировать из каждой два длинных батончика и выложить их в глубокий противень, смазанный или покрытый бумагой для выпечки. Дать батончикам снова подняться в полтора раза. Перед выпеканием немного обсыпать их мукой и сделать в них острым ножом 3–4 диагональных надреза глубиной не менее 1 см.

- Время приготовления (мин): 55
- Положение противня: 1

8.4 Дрожжев. Пирог с Медом:

Ингредиенты для теста:

- 650 г муки
- 20 г дрожжей
- 200 мл молока
- 40 г сахара
- 5 г соли

- 5 яичных желтков
- 200 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для начинки:

- 250 г измельченных грецких орехов
- 20 г панировочных сухарей
- 1 чайная ложка молотого имбиря
- 50 мл молока
- 60 г меда
- 30 г растопленного сливочного масла
- 20 мл рома

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока
- 50 г миндальных хлопьев

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, налить в углубление теплое молоко, добавить немного сахара и муки, взятой с краев, и замешать. Присыпать мукой. Оставить подниматься в теплом месте, пока в насыпанной муке не образуются трещины. Оставшийся сахар высыпать на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто. Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Смешать все ингредиенты для начинки. Разделить тесто на три равные части и раскатать в длинные прямоугольники. Выложить на каждый из прямоугольников треть начинки и свернуть каждый из них рулетом. Заплести три рулета в косичку. Смазать косичку смесью из желтка с молоком и обсыпать миндальной стружкой.

- Время приготовления (мин): 55
- Положение противня: 2

www.electrolux.com/shop



867302518-A-182014

