



ГОТОВИМ
в хлебопечке и духовке.
Хлеб, булочки,
БИСКВИТЫ
и другая выпечка



**Моя
кулинарная
библиотечка**

**Готовим в хлебопечке и
духовке. Хлеб, булочки,
бисквиты и другая выпечка**

«ЭКСМО»

2012

Готовим в хлебопечке и духовке. Хлеб, булочки, бисквиты и другая выпечка / «Эксмо», 2012

Домашний хлеб – это то, что можно снова, как в прежние времена, приготовить дома. Остается выбрать способ выпечки хлеба: духовка или хлебопечка? И для той и для другой существует масса рецептов выпечки как всевозможного хлеба, так и разнообразных изделий из теста. В этой книге вы найдете рецепты булочек, пирожков, кексов и других блюд для хлебопечки и для духовки.

Содержание

Вступление	5
Блюда в духовке	6
Приготовление дрожжевого теста опарным способом	6
Приготовление слоеного дрожжевого теста	7
Приготовление скороспелого слоеного теста	8
Приготовление песочного теста	9
Приготовление ароматизированного песочного теста	10
Приготовление сладкого теста на соде и сметане	11
Приготовление несладкого пирожкового теста на соде	12
Приготовление бисквитного теста с подогревом	13
Приготовление бисквитного теста без подогрева	14
Приготовление масляного бисквита	15
Приготовление заварного теста	16
Бисквиты	17
Бисквит белковый с миндалем	17
Бисквит белковый апельсиновый	18
Бисквит, глазированный помадой из яичных желтков	19
Бисквит с какао и ореховой начинкой	20
Бисквит будапештский	21
Бисквит кофейный с начинкой из какао	22
Бисквит лимонный	23
Бисквит миндальный с начинкой из какао с миндалем, глазированный помадой	24
Бисквит маковый	25
Бисквит морковный с джемом или вареньем	26
Бисквит ореховый с начинкой, глазированный помадой из какао	27
Бисквит с какао, глазированный взбитыми сливками с клубникой	28
Бисквит с клубникой	29
Бисквит с корицей	30
Бисквит с лимонной начинкой	31
Бисквит с малиной	32
Бисквит с фруктовой начинкой, украшенный фруктами в желе	33
Бисквит с черешней	34
Конец ознакомительного фрагмента.	35

Готовим в хлебопечке и духовке. Хлеб, булочки, бисквиты и другая выпечка

Вступление

Какой запах вызывает у любого из нас, независимо от личных вкусов и симпатий, самые приятные эмоции, ассоциируется с домашним уютом, теплом, семейной идиллией? Несомненно, запах свежеспеченного хлеба (этот факт доказан учеными!). С древнейших времен хлебу отводилось особое место в жизни человека, к нему относились с благоговением и почтением. Однако в наши дни браться за выпечку хлеба готовы далеко не все, так как процесс этот трудоемкий и изобилующий премудростями. Впрочем, счастливые обладатели хлебопечки – исключение. Для них выпечка хлеба не составляет никакой трудности.

Хлебопечка сравнительно недавно вошла в обиход, в 1980-х годах, но стремительно набрала популярность, причем и в наши дни не ослабевающую, а растущую с каждым днем. Секрет прост: домашний хлеб – это настоящее кулинарное чудо, приготовление которого хлебопечка сделала максимально простым и удобным. Все хлебопечки, вне зависимости от размеров и марки, устроены по единому принципу: это электрический прибор, представляющий собой емкость с нагревательными элементами (тэнами), в центр которой помещается контейнер с антипригарным покрытием, с ручкой и съемными лопастями для замешивания теста. В крышке большинства хлебопечек есть специальное окошко, через которое можно наблюдать процесс замеса, расстойки и выпечки хлеба. В зависимости от марки хлебопечки и ее модели различается набор программ: в самых «продвинутых» их до двадцати, например, отдельные программы для выпечки итальянского и французского хлеба, багета, лаваша или бородинского хлеба и т.п. Однако у всех без исключения моделей хлебопечки есть основные программы: белый (или простой) хлеб, быстрая выпечка и некоторые другие.

Отдельно нужно отметить программу, которая есть также во всех хлебопечках, – это замешивание теста. Не секрет, что приготовление теста – самая сложная операция в выпечке. Дрожжевое тесто особенно «капризно», оно реагирует на колебания температуры и влажности воздуха, даже на громкие звуки! В хлебопечке же создаются идеальные условия для вымешивания и расстойки теста. Оно поднимается, обминается, насыщается углекислым газом. То есть все необходимые физические и химические процессы проходят именно так, как требуется по технологии. Из приготовленного в хлебопечке теста можно печь пирожки, пироги, булочки и многое другое. Из замешанного в режиме бездрожжевого (пресного) теста можно сделать домашнюю лапшу, пельмени, вареники. Есть еще одна функция, доступная некоторым хлебопечкам, – это варка варений и джемов.

Выбирая хлебопечку, учтите несколько условий. Для большой семьи лучше использовать хлебопечку с возможностью приготовления большой буханки весом 1—1,5 кг, а для семьи из двух человек будет достаточно маленькой – на 750 г. У дорогих моделей хлебопечки есть много дополнительных функций, но подумайте, нужны ли они вам (например, часто ли вы будете готовить домашние пельмени или варить джемы)? Если ваша цель – только выпечка хлеба и замешивание теста, можно сэкономить, выбрав хлебопечку попроще.

Блюда в духовке

Приготовление дрожжевого теста опарным способом

Опарным способом готовят дрожжевое тесто с большим содержанием сахара, жира, яиц. Для этого сначала замешивают ложкой жидкую болтушку, называемую опарой. На замес берут всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки (по рецептуре).

Опара должна бродить при температуре 28—30 °С в течение 3—3,5 ч до максимального подъема. Как только опара начнет оседать, можно начинать замешивать тесто.

Для активизации дрожжей можно добавить в опару до 4 % сахара (к массе муки). Поверхность опары посыпают мукой, посуду сверху накрывают чистым полотенцем.

В опару добавляют все остальные продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпают оставшуюся муку и замешивают в течение 5—8 мин до получения однородной массы. В конце замеса добавляют масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрывают кастрюлю крышкой и ставят в теплое место для дальнейшего брожения. Когда тесто достигнет максимального подъема, что произойдет примерно через час, делают обминку теста и выкладывают его на стол, посыпанный мукой.

Приготовление слоеного дрожжевого теста

Слоеное тесто готовят опарным или безопарным способом, но без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое выброженное тесто охлаждают до 10—20 °С, чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии ножом.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и смазывают маслом образовавшийся второй слой. После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают пласт толщиной 1—1,5 см; затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт вчетверо. Таким образом получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое, втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16, 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки, должно иметь не менее 24—32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет. При закатке 20—80 г масла тесто следует делать 8—16-слойным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше 18 °С. После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки нужно производить при температуре 25—28 °С.

Приготовление скороспелого слоеного теста

Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты вместе. В течение 3—5 мин замесить тесто (оно должно быть однородным) и затем сформовать в виде кирпичика. Положить тесто на посыпанный мукой стол или доску, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить вчетверо (как пресную слойку), еще раз раскатать и сложить вчетверо – тесто готово.

Эту слойку рекомендуется готовить на холоде из охлажденных продуктов. Вместо молока или воды можно частично добавить яйцо, а еще лучше яичный желток, тогда тесто получится более пышным и нежным.

Приготовление песочного теста

Если применяется несоленое масло, необходимо добавить в тесто немного соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделяют. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жира обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, что увеличивает пластичность теста, но ухудшает вкус изделий.

Наилучшая температура для теста 15—20 °С. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре свыше 25 °С масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов: такое тесто крошится при раскатке, а изделия получаются очень жесткими.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов толщиной 4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпичика. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Из раскатанного теста ножом или выемками делают разные фигурки или переносят тесто на противень с помощью скалки.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250 °С до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа.

Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласты, масляными кремами только холодные.

Крошки, образующиеся при резке выпечных песочных пластов, используют для обсыпки боковых сторон тортов и иногда пирожных.

Приготовление ароматизированного песочного теста

Тесто готовят так же, как обычное песочное, только во время замеса добавляют различные ароматические вещества. В смеси с мукой употребляют соль и пищевую соду, отчего тесто приобретает другой вкус и изменяется его название.

Песочно-ванильное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1 г ванильного сахара или 3—5 капель ванильной эссенции.

Песочно-лимонное тесто: на 1 стакан муки добавляют лимонную цедру или сок 1/4 лимона, которые предварительно перемешивают с маслом и сахаром.

Песочно-миндальное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1—2 ст. л. поджаренного очищенного или неочищенного миндаля, соответственно уменьшив количество муки.

Песочно-шоколадное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1 ч. л. какао-порошка и 1 ч. л. сахарной пудры, уменьшив на 1 ч. л. количество муки.

Песочно-цукатное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1 ст. л. мелко нарубленных или пропущенных через мясорубку цукатов.

Песочно-пряное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1/4 ч. л. корицы или 1/8 ч. л. мелко растертой гвоздики, мускатного ореха или кардамона.

Приготовление сладкого теста на соде и сметане

Муку размешивают с содой и просеивают. Сметану, яйца, соль и сахар перемешивают до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин взбивают в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 мин, постепенно добавляют смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро – в течение 20—30 с – замешивают тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании теста улетучивается, отчего изделие получается плотным, неразрыхленным. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

Приготовление несладкого пирожкового теста на соде

Тесто приготавливается так же, как сладкое тесто на соде и сметане, только количество сахара сокращается до 1—2 ч. л.

Приготовление бисквитного теста с подогревом

При приготовлении этого вида теста в него добавляется картофельный крахмал. При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится.

Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40—50 °С. Во время подогрева смесь непрерывно взбивают. Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, взбивая, охлаждают массу до 10—20 °С. При этом объем массы должен увеличиться в 2—3 раза, после чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородной массы.

Водяную баню можно приготовить следующим образом: налить в таз или большую кастрюлю воду и нагреть до 70—80 °С, в нагретую воду поставить кастрюлю с яйцами и сахаром. Во время подогрева надо следить, чтобы вода из кастрюли не попадала в обрабатываемую массу.

Взбитое бисквитное тесто наливают в круглую или квадратную форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой или выстланную бумагой. Форму заполняют на 1/3 высоты, поверхность разравнивают ложкой или ножом.

Бисквит толщиной 25—40 мм выпекают в течение 35—50 мин при температуре 200—220 °С, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) – 10—20 мин при температуре 200—220 °С. В первые 10—15 мин выпечки не следует переставлять форму с одного на другое место: тесто может стать более плотным. Духовку нагревают еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно выстаиваться перед выпечкой. Готовность выпеченного бисквита можно определить по цвету верхней корочки и по упругости (если после надавливания пальцем на бисквите остается ямочка, значит, он еще не готов). Готовность крупного бисквита определяется деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит, после извлечения из него окажется сухой, то бисквит готов. Если верх бисквита подгорает, его надо накрыть сложенной в 2—4 слоя бумагой, намоченной в воде.

Выпеченный бисквит охлаждают и осторожно вынимают из формы. Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки надо дать бисквиту выстойку не менее 4 ч, а если бисквит намерены пропитать ароматизированным сахарным сиропом, то выстойка должна быть не менее 7 ч, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

Приготовление бисквитного теста без подогрева

Белки отделяют от желтков. Венчиком растирают желтки с сахаром (3/4 нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивают массу до увеличения ее объема в 2—3 раза. В другой посуде на холоде (на льду, снегу, в тазу с холодной водой) взбивают венчиком белки до увеличения массы в 4—5 раз, в конце взбивания постепенно добавляют сахар (1/4 нормы).

Взбитые с сахаром желтки смешивают с 1/3 частью взбитых белков, затем добавляют муку и смесь слегка перемешивают. После этого добавляют остальную часть взбитых белков и смесь перемешивают до образования однородного теста.

Приготовление масляного бисквита

При приготовлении масляного бисквита в тесто рекомендуется добавлять крахмал. Масло с сахаром взбивают лопаточкой до побеления, затем, продолжая взбивание, добавляют в 3—5 приемов желтки.

В отдельной кастрюле взбивают охлажденные белки так, чтобы они держались на поднятом венчике.

Половину взбитых белков перекладывают в массу из масла, сахара и желтков и слегка перемешивают, затем добавляют муку и остальные белки и замешивают однородное тесто.

Выпекают масляный бисквит в специальных формах, на сковороде или противне.

Формы следует изнутри смазать разогретым маслом, обсыпать мукой и наполнить тестом до 3/4 их высоты. Толщина размазки теста для пластов не должна превышать 5—7 мм.

Тонкие размазки легко пропекаются, и тесто в них не оседает.

Размазки тоньше 10 мм и мелкие изделия выпекают 10—20 мин при температуре 200—220 °С, а крупные – 35—50 мин при температуре 190—200 °С.

Во время выпечки, особенно вначале, нельзя допускать сотрясения бисквита, иначе он осядет и будет сырым. Готовность масляного бисквита определяется так же, как и обычного бисквита.

Приготовление заварного теста

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают и доводят до кипения, в кипящую смесь постепенно засыпают просеянную муку.

На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, затем нагревают в течение 1—2 мин.

Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70—80 °С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комков. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше, чем указано в рецептуре. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.

Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик диаметром 10—15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигурки.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира.

Заварные изделия нужно выпекать 30—40 мин при температуре 180—200 °С. Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий образуются большие полости.

Бисквиты

Бисквит белковый с миндалем

200 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахарной пудры, 200 г очищенного растертого миндаля, 5 яичных белков, 140 г муки, 50 г сахарной пудры для взбивания белков в пену, варенье из смородины.

***Шоколадная помада:** 5 яичных желтков, 150 г сахарной пудры, 100 г шоколада.*

Масло или маргарин растереть с сахаром в пену, добавить миндаль, взбитые вместе с сахаром в густую пену яичные белки, муку. Массу слегка размешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне. Готовое изделие охладить, смазать вареньем, глазировать шоколадной помадой. Когда она застынет, бисквит разрезать на куски прямоугольной формы. *Шоколадная помада:* яичные желтки растереть с сахаром, добавить в массу размягченный шоколад и снова размешать.

Бисквит белковый апельсиновый

8 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 80 г орехов, 100 г овсяных хлопьев, апельсиновая цедра, дольки апельсина.

Начинка: *8 яичных желтков, 2 ст. л. молока, 150 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 4 ст. л. апельсинового сока.*

Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее сахар и снова взбить. В массу всыпать растертые орехи, овсяные хлопья, пропущенные через мясорубку, и измельченную апельсиновую цедру. Тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать. Готовое изделие охладить, разрезать на три равные части, намазать начинкой и положить друг на друга. Сверху бисквит украсить дольками апельсина. *Начинка:* яичные желтки, молоко, сахар, постоянно помешивая, варить на огне до загустения, охладить и постепенно добавить растопленное масло, перемешать. Затем влить апельсиновый сок, массу тщательно размешать.

Бисквит, глазированный помадой из яичных желтков

160 г сливочного масла или маргарина, 160 г сахарной пудры, 160 г растертых орехов, 100 г муки (желательно высшего сорта), 4 яичных белка.

***Помада для глазирования из яичных желтков:** 4 желтка, 160 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара.*

Масло или маргарин вместе с сахаром растереть в пену, постоянно помешивая, добавить растертые орехи, пену, взбитую из яичных белков, и муку. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне. Бисквит охладить, глазировать яичной помадой. Когда помада подсохнет, бисквит нарезать на куски прямоугольной формы. *Помада из яичных желтков:* желтки, сахарную пудру, ванильный сахар взбивать до загустения.

Бисквит с какао и ореховой начинкой

50 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахарной пудры, 2 яйца, 100 г растертых орехов, 200 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды, 250 мл молока, 20 г какао-порошка.

***Начинка:** 150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 50 г растертых орехов, 1 ст. л. лимонного сока.*

***Лимонная помада:** 120 г сахарной пудры, сок 1/2 лимона, 1 ст. л. воды комнатной температуры.*

Сливочное масло или маргарин, сахар и яйца тщательно размешать, добавить орехи, муку вместе с пищевой содой, молоко, какао-порошок и размешать. Тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и поставить в разогретую духовку, выпекать на небольшом огне. Готовое изделие охладить, разрезать пополам, смазать начинкой, соединить половинки, сверху бисквит глазировать лимонной помадой. Когда она застынет, изделие разрезать на куски прямоугольной формы. *Начинка:* сахар с маслом растереть до образования пены, добавить в массу орехи, лимонный сок и размешать. *Лимонная помада:* сахар, лимонный сок и воду взбивать до загустения.

Бисквит будапештский

8 яиц, 80 г сахарной пудры, 20 г какао-порошка, 100 г растертого миндаля, 60 г сахарной пудры для взбивания белковой пены, 100 г муки (желательно высшего сорта), 50 г шоколада, 40 г сливочного масла.

Начинка: 180 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 100 мл молока, 100 г шоколада, 1 ст. л. рома.

Яичные желтки вместе с сахаром растереть до получения пены, добавить какао, жареный растертый миндаль и перемешать. Из яичных белков взбить густую пену, замешать в нее сахар, затем ввести тертый шоколад, растопленное теплое масло, муку и желтковую массу, слегка перемешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно теплой духовке. Готовое изделие охладить, разрезать на три одинаковых пласта, смазать начинкой и соединить. Сверху бисквит намазать начинкой и украсить растопленным шоколадом и взбитыми сливками. *Начинка:* в молоко положить измельченный шоколад и варить до загустения, охладить, добавить растертое с сахаром масло и перемешать. Затем примешать ром.

Бисквит кофейный с начинкой из какао

6 яиц, 150 г сахарной пудры, 140 г растертых орехов, 1 ст. л. молотого натурального кофе.

Начинка: *3 яйца, 180 г сахарной пудры, 2 ч. л. какао-порошка, 180 г сливочного масла, 20 г сахарной пудры.*

Пять яичных желтков, яйцо, сахар растереть до получения пены, добавить орехи, молотый кофе, густую пену, взбитую из яичных белков, тертые сухари, слегка перемешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно теплой духовке. Готовый бисквит охладить, разрезать пополам, положить начинку, соединить, дать постоять, затем нарезать на куски прямоугольной формы. *Начинка:* яйца соединить с сахаром, варить, постоянно помешивая, до загустения, затем, сняв с огня, замешать какао. Отдельно растереть масло вместе с сахарной пудрой (20 г) и эту смесь добавить в уже готовую охлажденную яичную массу.

Бисквит лимонный

5 яиц, 5 ст. ложек муки, 1 ч. л. (без верха) пекарского порошка, 2 ст. л. картофельного крахмала, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла или маргарина, сок и тертая цедра 1 лимона.

Для глазури: 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, сок и тертая цедра 1 лимона.

Муку смешать с пекарским порошком. Жир растопить. Яйца с сахаром взбить до образования пены, соединить с мукой и картофельным крахмалом, влить растопленный горячий жир, перемешать. Добавить сок и тертую цедру лимона. Тесто вылить в форму для выпечки тортов (средней величины), смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать в заранее прогретой духовке около 40 мин при температуре 170 °С. За 10 мин до окончания выпечки взбить с сахаром 1 яйцо, добавить сок и тертую цедру 1 лимона, вылить эту массу на бисквит и вновь поставить в духовку.

Бисквит миндальный с начинкой из какао с миндалем, глазированный помадой

6 яиц, 180 г сахарной пудры, 5 мл растительного масла, 30 г ванильного сахара, 50 г растертого миндаля, 250 г муки (желательно высшего сорта), 15 г пищевой соды.

Начинка: *200 г сливочного масла, 1 ст. л. молока, 30 г какао-порошка, 150 г сахарной пудры, 50 г миндаля, немного рома.*

Помада: *200 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 1 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. кипятка, 1 ч. л. какао-порошка.*

Миксером взбивать яйца вместе с сахарной пудрой, ванильным сахаром и растительным маслом до загустения (примерно 7 мин). Потом в смесь добавить миндаль, муку вместе с пищевой содой и снова взбить. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в духовке. Готовый бисквит охладить, разрезать на две части, намазать начинкой, соединить, сверху глазировать помадой. *Начинка:* миксером взбить масло, сваренное на молоке какао, сахар до получения пены, затем в массу добавить растертый миндаль, ром и смесь снова взбить. *Помада:* миксером взбить смесь из сахарной пудры, ванильного сахара, растительного масла, воды (кипятков), какао-порошка до загустения.

Бисквит маковый

240 г сахарной пудры, 8 яиц, 1 ч. л. корицы, 4 шт. гвоздики (молотые), лимонная цедра, 60 г растертых орехов, 120 г мака, 60 г тертых бисквитных сухарей или печенья, ром, 60 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды, варенье из смородины.

***Лимонная помада:** 1 яичный белок, 80 г сахарной пудры, 1 ст. л. лимонного сока.*

Сахар и яичные желтки растереть, добавить корицу, гвоздику в молотом виде, измельченную лимонную цедру и размешать. Из яичных белков взбить густую пену и примешать ее к яичным желткам. К смеси добавить орехи, мак, тертые сухари вместе с ромом, муку с пищевой содой, слегка размешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно разогретой духовке. Бисквит охладить, разрезать пополам, обе половины намазать вареньем, соединить и сверху глазировать лимонной помадой. *Лимонная помада:* яичный белок вместе с сахаром и лимонным соком взбивать до загустения.

Бисквит морковный с джемом или вареньем

2 яйца, 140 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара, лимонная цедра, 160 г вареной моркови, 60 г бисквитной крошки или бисквитного печенья, 60 г орехов, 80 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды, 3 ст. л. молока, абрикосовый джем или варенье.

***Лимонная помада:** 200 г сахарной пудры, 1 ст. л. кипятка, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. растительного масла.*

Яичные желтки вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром растереть до образования пены, добавить измельченную лимонную цедру, размятую вареную морковь, бисквитные крошки (или печенье), растертые орехи, массу размешать. Потом, постоянно помешивая, ввести в нее густую пену, взбитую из яичных белков, муку вместе с пищевой содой, молоко. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и в разогретой духовке выпекать на небольшом огне. Готовый бисквит охладить, разрезать пополам, смазать обе половины джемом или вареньем, соединить их, сверху глазировать лимонной помадой. Когда помада застынет, бисквит разрезать на куски прямоугольной формы. *Лимонная помада:* сахар залить кипятком, добавить лимонный сок и растительное масло и мешать до загустения.

Бисквит ореховый с начинкой, глазированный помадой из какао

4 яйца, 200 г сахарного песка, 1 ст. л. воды, 50 г орехов, 200 г муки (высшего сорта), щепотка пищевой соды, 20 г какао-порошка.

***Начинка:** 250 мл молока, 20 г муки, 1 яичный желток, 30 г ванильного сахара, 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры.*

***Помада из какао для глазирования:** 100 г сливочного масла или маргарина, 40 г какао-порошка, 100 г сахарной пудры.*

Из яичных белков взбить густую пену, добавить сахар, воду, яичные желтки и снова взбивать до загустения, всыпать муку вместе с пищевой содой, какао, измельченные орехи. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне. Готовый бисквит охладить, смазать начинкой и глазировать помадой из какао, которая должна застыть. Затем бисквит разрезать на куски прямоугольной формы. *Начинка:* в молоке размешать муку, яичный желток, ванильный сахар, смесь варить до загустения, охладить, постоянно помешивая. Масло вместе с сахаром растереть и постепенно добавить в охлажденную массу. *Помада из какао:* в растопленное масло (или маргарин) ввести просеянное через сито какао, сахар, массу мешать, пока она не загустеет.

Бисквит с какао, глазированный взбитыми сливками с клубникой

5 яиц, 150 г сахарной пудры, 20 г какао-порошка, 150 г муки (желательно высшего сорта), клубника.

***Белковая пена:** 4 яичных белка, 80 г сахарного песка, 30 г ванильного сахара, 4 ст. л. воды.*

Яйца вместе с сахаром взбивать деревянной лопаткой или металлическим венчиком до загустения, потом добавить, постоянно помешивая, просеянные какао-порошок и муку. Противень смазать маслом, обсыпать мукой и выложить на него тесто, поставить в разогретую духовку. Не доводя бисквит до готовности, противень вынуть из духовки, положить вымытую клубнику (с нее удалить цветоножки), сверху украсить белковой пеной, снова поставить в духовку и выпекать до готовности. Готовый бисквит охладить и разрезать на куски прямоугольной формы. *Белковая пена:* сахарный песок вместе с ванильным порошком залить водой, поставить на огонь и сварить густой сироп. Из яичных белков взбить густую пену, влить, постоянно помешивая, горячий сироп. Смесь тщательно перемешать.

Бисквит с клубникой

3 крупных яйца, сахарная пудра (ее масса должна соответствовать массе яиц), мука (желательно крупчатка, ее масса должна соответствовать массе 2 яиц), сливочное масло или маргарин (его масса должна соответствовать массе 1 яйца), клубника.

Яичные желтки и сахар (половину нормы) взбить в пену. Из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее оставшийся сахар, массу снова взбить и вместе с мукой и растопленным маслом (или маргарином) примешать к яичным желткам. Готовое тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой небольшой противень, сверху на тесто положить вымытые ягоды клубники, предварительно удалив с них плодоножки, и выпекать в разогретой духовке.

Бисквит с корицей

1 стакан муки высшего сорта, 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, корица.

Венчиком взбить в неокисляющейся посуде очень свежие яйца со стаканом сахарного песка. Объем массы должен увеличиться в 3—4 раза. Постепенно струйкой всыпать муку, быстро перемешать деревянной ложкой. Третью теста сразу же вылить в форму, сковороду или неглубокую кастрюлю, посыпать тесто столовой ложкой молотой корицы и долить остальное тесто. Верх украсить небольшим количеством корицы.

Бисквит с лимонной начинкой

4 яйца, 200 г сахарной пудры, 100 мл молока, 200 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды.

Лимонная начинка: 150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, сок и цедра 1 лимона.

Яичные желтки растереть вместе с сахаром, добавить молоко, затем массу размешать. К ней подсыпать муку вместе с пищевой содой, ввести густую пену, взбитую из яичных белков, и измельченную лимонную цедру. Смесь перемешать, выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно разогретой духовке. Готовое изделие охладить, разрезать на два пласта, каждый смазать лимонной начинкой и соединить, бисквит разрезать на куски-прямоугольники. *Лимонная начинка:* масло растереть вместе с сахаром, добавить лимонный сок и измельченную лимонную цедру.

Бисквит с малиной

160 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц, 30 г какао-порошка, 100 г орехов, 50 г тертых сухарей, 80 г муки (желательно высшего сорта), малина.

Сахар, масло или маргарин, яичные желтки взбить в пену, всыпать какао, растертые орехи, массу размешать. Затем добавить густую пену, взбитую из яичных белков, тертые сухари, муку и слегка перемешать. Тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, сверху положить малину, противень поставить в разогретую духовку, пирог выпекать на небольшом огне. Готовое изделие охладить, разрезать на куски прямоугольной формы и обсыпать сахарной пудрой.

Бисквит с фруктовой начинкой, украшенный фруктами в желе

5 яиц, 200 г сахарной пудры, сок одного лимона, 40 г абрикосового джема или варенья, 100 г муки (желательно высшего сорта), 15 г пищевой соды, 40 г растертых орехов, свежие или консервированные (из компота) абрикосы.

Начинка: 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 120 г шоколада, 100 г орехов, 1 ст. л. рома.

Желе: 40 г желатина в порошке, 200 мл воды для разведения желатина, 100 г сахарного песка, 200 мл воды для сиропа, 100 мл фруктового сиропа.

Яичные желтки размешать вместе с сахаром, лимонным соком и джемом, добавить пену, взбитую из яичных белков, муку вместе с пищевой содой, растертые орехи. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать. Готовое изделие охладить, разрезать на три одинаковых пласта, намазать их начинкой и соединить. Сверху и с боков бисквит также смазать начинкой и украсить очищенным от кожицы миндалем, по центру положить спелые абрикосы или другие фрукты, залить желатином и оставить бисквит постоять, чтобы желатин застыл. **Начинка:** растереть масло вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить размягченный шоколад, растертые орехи, ром, массу перемешать. **Желе:** желатин залить 200 мл воды и оставить постоять до набухания желатина. За это время приготовить сироп – сахар растворить в воде и довести до кипения, затем долить фруктовый сироп, снова довести до кипения и снять с огня. В горячий сироп влить раствор с желатином и мешать, пока желатин не растворится, охладить. Образовавшуюся желеобразную массу вылить на бисквит. Если желатиновое желе застынет раньше, чем вы успеете залить им бисквит, то его можно подогреть, поставив в кастрюлю с горячей водой.

Бисквит с черешней

140 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахарной пудры, 4 яйца, 10 г миндаля, 60 г тертых сухарей, черешня.

Масло или маргарин, сахар, яичные желтки взбивать до образования густой пены, затем добавить измельченный миндаль, тертые сухари, взбитую густую белковую пену, массу слегка перемешать. Тесто вылить на смазанный маслом и обсыпанный панировочными сухарями противень, посыпать черешней, из которой предварительно удалить косточки, и поставить в разогретую духовку. Выпекать на небольшом огне.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.