

А. Волканов

Домашний кондитер

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ ДОМАШНИМ ХОЗЯЙКАМ

Для того, чтобы кондитерское изделие получилось удачным, необходимо обратить особое внимание на приготовление теста. Многие хозяйки считают, что приготовить тесто — дело несложное: взяла в определенной пропорции муку, сахар, яйца, дрожжи и пр., замесила и жди, когда тесто подойдет. Но это далеко не так. Нужно тщательно отбирать необходимые для приготовления теста продукты и соблюдать определенный режим.

Дрожжи. Дрожжи должны быть свежие, с приятным спиртным запахом.

Как правило, на каждый килограмм муки расходуют от 20 до 50 г дрожжей. Но если в тесто положено больше масла, яиц, сахара, то соответственно нужно увеличить и количество дрожжей.

Дрожжи следует разводить теплой водой или теплым молоком. Слишком горячая вода или горячее молоко могут совершенно прекратить их жизнедеятельность, а холодная вода сильно замедляет подъем теста.

Мука. Перед замесом теста муку необходимо просеять, чтобы избежать случайных примесей, комочков.

Тесто. Посуду с тестом нужно накрыть чистым полотенцем и поставить для брожения в теплое место. Как только тесто подошло (увеличилось в объеме в полтора-два раза), его следует осадить, а затем снова дать ему подойти. Это делается для того, чтобы удалить часть углекислого газа, взамен которого поступает кислород, что усиливает брожение и обеспечивает лучший подъем теста. Окончание брожения узнается по начинающемуся оседанию теста.

Тесто ни в коем случае не должно переставиваться, так как это

вызывает ухудшение его качества: в нем размножаются молочнокислые бактерии, превращающие сахаристые вещества в молочную кислоту, отчего тесто и выпеченные из него изделия приобретают кисловатый привкус. Так как для подъема теста вполне достаточно 2,5—3 часа, то совершенно излишне ставить опару с вечера.

Масло, яйца. При изготовлении кондитерских изделий важно уметь хорошо растирать сливочное масло, желтки, взбивать белки.

Чтобы избежать попадания испорченных яиц, рекомендуется сначала отбивать по два-три яйца в маленькую посуду, а затем переливать их в большую и в ней взбивать. Посуда для взбивания белков должна быть абсолютно чистой и сухой.

Взбивать или растирать яйца, особенно при изготовлении тортов, следует только в одном направлении. Лучше всего белок взбивать в прохладном помещении. В тех случаях, когда в рецепт входит сахар, 5 % его от общего количества добавляется к взбитым белкам. Белок не взобьется, если в него попадет хотя бы небольшое количество жира или желтков, в состав которых, как известно, входят жиры. Желтки необходимо растирать с сахаром в фарфоровой или фаянсовой посуде; желательно это делать в теплом месте. Взбитые белки, желтки или яичную массу нельзя оставлять на длительное время, поэтому муку и другие продукты следует готовить заранее.

Сливочное масло должно быть хорошо отжатым.

Слоеное тесто и другие изделия, в состав которых оно входит, лучше всего готовить в прохладном помещении.

Сахар. Для теста следует брать сухой сахарный песок, а еще лучше сахарную пудру, так как она быстрее растворяется.

Сок, ванилин. Лимонный сок можно заменить разведенной лимонной кислотой, ванилин — ванильными палочками или же ванильной эссенцией. Нормы замены указаны ниже.

Ядро. В тесто для тортов следует класть хорошо измельченное ядро (ореховое или миндальное). Измельчить ядро можно с помощью

специальной ореховой машинки или скалки. Чем мельче ядро, тем лучше качество изделия.

Измельченное ореховое или миндальное ядро (крупкой), окрашенное пищевой краской, применяется также для украшения изделий из теста.

Ароматические вещества. Ароматические вещества придают кондитерским изделиям приятный вкус и аромат. К ним относятся эфирные масла (лимонное, мятное, розовое и др.) и сухие духи (корица, гвоздика, кардамон, мускатный орешек, мускатный цвет, бадьян, ванильные палочки и др.).

Фруктово-ягодные припасы. Фруктово-ягодные припасы (полуфабрикаты) употребляются как ароматизирующие вещества. Они изготавливаются из фруктов и ягод, которые отличаются тонким и сильным ароматом (клубника, земляника, малина, черная смородина, вишня, лимоны, апельсины и др.). Фрукты или ягоды перебирают, промывают холодной водой (такие фрукты, как абрикосы и персики, обдают кипятком), затем растирают деревянной ложкой, добавляют сахар в соотношении 1 : 1 и уваривают до густого состояния.

Агар-агар, желатин. Агар-агар (растительный клей) — желирующее вещество, которое добывается из морских водорослей. Перед употреблением агар-агар следует замачивать в холодной воде на 4—6 часов. Агар-агар растворяется только в кипящей воде.

Желатин — белковое вещество, вырабатываемое из продуктов животного происхождения (костей, сухожилий и др.). Желатин также растворяют в горячей воде (по 1 листику), затем ставят на край конфорки на 10—15 минут, после чего процеживают. При отсутствии желатина его можно заменить агар-агаром.

Как пользоваться кондитерским мешком

Кондитерский мешок имеет форму конуса, его шьют из сурового

полотна.

Кондитерский мешок не следует наполнять до краев кремом или другой массой. Правой рукой собрать края, зажать их в руке и во время отсадки слегка надавливать ею на массу.левой рукой придерживать мешок, вращая наконечник, придавать струе нужное направление.

Примечание. В книге можно встретить выражение: варят “до нитки”. Так называется проба сахарного или фруктового сиропа. Для того чтобы взять пробу, берут на кончик указательного пальца каплю сиропа, прикасаются к ней большим пальцем и тотчас же разъединяют пальцы. Если сироп готов, между пальцами образуется нитка. Нитка может быть слабой, средней и крепкой.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ВЕСА И МЕРЫ

Вес продуктов (в граммах)

Наименование продуктов

Вода

Желатин в порошке

Порошок какао

Кислота лимонная кристаллическая

Корица молотая

Кофе молотый

Кукурузная мука

Маргарин растопленный

Масло растительное

Молоко цельное

Мука картофельная

Мука пшеничная

Ядро (орех миндальный)

Сахарный песок

Сахар-пудра

Сметана

Сода питьевая

Соль

В стакане чайном

250

160

230

240

255

180

160

165

230

180

250

В стакане граненом

200

130

180

185

204

150

130

130

180

140

210

В столовой ложке

18

15

25

15

20

20

30

15

17

18

30

30

30

25

25

25

28

15

В чайной ложке

5

5

9

8

8

7

10

4
5
5
10
10
10
10
10
10
10
12
5

Таблица замены продуктов

Наименование заменяемых продуктов

Мука соевая

Масло сливочное

Масло

Молоко цельное

Молоко

Молоко

Яйцо (вес со скорлупой)

Агар-агар

Лимон

Ванилин

Ванилин

Патока

Ром

Ром

Количество

1 кг

1 »

1 »

1 л

1 »

1 »

50 г

100 г

1 шт.

0,037 г

1 »

1 кг

100 г

100 г

Наименование заменителей

Пшеничная мука

Масло топленое

Масло соленое

Молоко сухое

Молоко сгущенное без сахара

Молоко сгущенное с сахаром

Меланж

Желатин

Лимонная кислота

Ванильная эссенция

Ваниль

Сахар

Ромовая эссенция

Коньяк

Количество

1 кг

850 г

1 кг

0,1 л

0,4 »

0,4 »

45 г

250 »

6—10 »

0,5 »

10 »

750 »

10—15 »

100 »

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье из муки I сорта на маргарине

Варят сахарный сироп: сахар подогревают с водой до полного растворения, после чего охлаждают. В просеянную муку добавляют приготовленный сахарный сироп, растопленный маргарин, соль, соду, ванильный сахар, и все это хорошо растирают. Тесто оставляют на некоторое время. Затем раскатывают пласт толщиной в 3—4 мм, поверхность при желании смазывают яйцом. Фигурными формочками вырезают печенье, которое выпекают при температуре 200—220° 7—8 минут.

На 650 г муки I сорта — $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксуса или 10 капель

разведенной лимонной кислоты, 300 г сахара на сироп, 1 граненый стакан воды, 70 г маргарина, 3 г соли, 1 пакет ванильного сахара, 10 г соды.

Печенье на маргарине из муки высшего сорта

В просеянной муке делают углубление, затем добавляют растертые добела с сахарной пудрой и маргарином яйца и ванильный сахар. Все это слегка вымешивают. Из полученного теста разделяют разнообразное печенье, которое выпекают, как предыдущее.

На 500 г муки высшего сорта — 200 г сахарной пудры, 300 г маргарина, 3 яйца, 1 пакет ванильного сахара. При желании можно добавить 20 г какао.

Печенье на растительном масле

На стол или доску просеивают муку, делают в ней углубление, добавляют теплый растопленный мед, растительное масло, разведенные в воде дрожжи и соль. Вымешивают тесто и оставляют на полчаса. Затем тесто делят пополам, раскатывают два пласта, тонко смазывают их мармеладом и посыпают растертыми скалкой грецкими орехами. Каждый пласт свертывают в рулет, нарезают ломтиками, кладут на лист, смазанный маслом. Выпекают на среднем огне до тех пор, пока зарумянятся.

На 200 г муки высшего сорта — 2 ст. ложки меда, щепоть чайной соды, 10 капель разведенной лимонной кислоты, 4 ст. ложки растительного масла, 20 г дрожжей, 3 ст. ложки сахара, 2 г соли, 2 ст. ложки воды для разведения дрожжей.

Домашнее печенье № 1

В муку добавляют растертое добела свежее сливочное масло, яйца, сахарную пудру, молоко, аммоний, тертую корочку лимона, ванилин и

замешивают тесто. Из теста разделявают печенье разнообразной формы.

На 2 кг муки — 400 г масла, 15 яиц, 800 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 10 г аммония, корочка лимона, ванилин.

Домашнее печенье № 2

Свежее молоко с сахаром подогревают до полного растворения сахара, охлаждают, добавляют сливочное масло, яйца, аммоний и эссенцию. Эту смесь кладут в муку и замешивают тесто, из которого разделявают печенье.

На 800 г муки — 2 стакана молока, 250 г сахара, 75 г сливочного масла, 2 яйца, 5 г аммония, 2 г эссенции.

Обыкновенное ванильное или мятное печенье

Варят сахарный сироп: сахар подогревают с водой до полного растворения, после чего охлаждают. В муку добавляют приготовленный сахарный сироп, аммоний, ванильную эссенцию и замешивают тесто. Из теста разделявают печенье продолговатой формы.

На 1 кг муки — 600 г сахара, 1 стакан воды, 10 г аммония, 5—6 г ванильной или мятной эссенции.

Лимонное печенье на маргарине

Сахар, молоко и яйца подогревают до полного растворения сахара, помешивая деревянной ложкой. Затем массу охлаждают до теплого состояния, добавляют свежие дрожжи, тертую корочку лимона, ванильный сахар, маргарин и муку. Тесто замешивают не слишком твердое. Не давая ему подойти, из него разделяют всевозможной формы печенье.

На 800 г муки — 1 стакан молока, 250 г сахара, 100 г маргарина, 3

яйца, 50 г дрожжей, корочка лимона, ванильный сахар.

Слоеные бублички и палочки из муки высшего сорта.

Отвешивают на стол муку, делают в ней небольшое углубление, куда добавляют свежие дрожжи, целые яйца, сливочное масло и хорошо вымешивают. Затем из приготовленного теста формируют небольшого размера бублички или палочки, кладут их на листы, слегка смазывают маслом, дают им полностью подняться, смазывают яйцом, слегка посыпают солью и выпекают на небольшом огне с обеих сторон, пока зарумянятся.

На 600 г муки — 6 яиц, 300 г масла, 25 г дрожжей, 3 столовых ложки воды для разведения дрожжей.

Молдавское печенье “Семилунэ”

На стол или доску просеивают муку, делают в ней углубление, куда добавляют сливочное масло, сахарную пудру, сваренные вкрутую и протертые через сито желтки, тертую корочку и сок лимона, все тщательно растирают рукой. Тесто раскатывают толщиной в 3—4 мм и затем с помощью формочки или стакана вырезают из него печенье в виде полумесяца. После выпечки печенье склеивают по два мармеладом и покрывают лимонной глазурью.

На 300 г муки — 300 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 10 желтков, 200 г мармелада, 1 лимон.

Молдавское печенье “Гогошь”

Растирают добела сливочное масло с сахаром и желтками, добавляют муку и хорошо вымешивают. Из теста раскатывают пласт толщиной в 1 см, из которого круглой формочкой вырезают печенье. В середине его

продавливают небольшое углубление. Перед выпечкой печенье смазывают яйцом и посыпают дробленным ореховым ядром. После выпечки в углубление кладут по одной ягоде из вишневого варенья.

На 250 г муки — 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 4 желтка, 100 г орехового ядра.

Масляно-ореховое печенье

Растирают масло с сахаром, всыпают мелкотертое ореховое ядро и продолжают растирать, вливая небольшими порциями молоко, затем добавляют муку, тертую корочку лимона, ванильный сахар, и все слегка вымешивают. Лист слегка смазывают жиром и посыпают мукой. С помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой приготовленную массу отсаживают на лист в виде небольших по размеру и разнообразных по форме печений, которые выпекают на небольшом огне, пока зарумянятся. Готовое печенье соединяют по два начинкой из сахарной помадки, украшают шоколадной глазурью.

На 300 г муки высшего сорта — 250 г масла, 300 г сахарной пудры, 200 г орехового ядра, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Начинка из сахарной помадки. Сахарную помадку, сливочное масло, распущенный шоколад, какао, ванилин хорошо вымешивают и охлаждают.

На 800 г сахарной помадки — 100 г шоколада, 100 г сливочного масла, 50 г какао, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Печенье “Курабье”

В муку добавляют сливочное масло, сахарную пудру- желтки, ванильный сахар, и все это хорошо растирают. Приготовленную массу делят на три части. Одну часть закрашивают зеленой пищевой краской (в нее добавляют тертый горький миндаль), другую — розовым припасом. Затем каждую часть снова растирают, предварительно слегка разогрев в

духовом шкафу, и отсаживают на лист с помощью мешка с резаной трубочкой в виде мелкого разнообразного по форме печенья (на некотором расстоянии одно от другого).

Печенье выпекают на небольшом огне, пока зарумянится. После охлаждения печенье соединяют по два начинкой (см. рецепт масляно-орехового печенья) и затем украшают шоколадной глазурью.

На 600 г муки высшего сорта — 400 г мае та, 250 г сахарной пудры, 2 желтка, 2—3 г горького миндаля, 2—3 г розового припаса, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Желточное печенье

К муке добавляют сливочное масло, сахарную пудру, ром или коньяк, ванилин и замешивают тесто, которое затем растирают продолжительное время, добавляя по 5—6 желтков. Чем лучше будет растерто тесто, тем выше будет качество печенья.

Из желточного теста выпекают на небольшом огне булочки, хрустики в сахаре и восьмерки, смазанные желтком.

На 400 г муки высшего сорта — 100 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 24 желтка, 15 г рома или коньяка, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Песочное печенье

К муке добавляют растертое добела сливочное масло, яйца, сахарную пудру, тертую корочку лимона, ванилин и аммоний. С помощью широкого ножа все это осторожно вымешивают и затем раскатывают до желаемой толщины. Из раскатанного теста фигурными формочками вырезают печенье, которое выпекают на небольшом огне, пока зарумянится.

Готовое печенье можно украсить двухцветными желтками (натуральным и окрашенным жженым сахаром), ореховой крупкой,

сахарной пудрой и мармеладом. При желании печенье соединяют по два начинкой (см. рецепт масляно-орехового печенья) и верх украшают шоколадной глазурью.

На 300 г муки высшего сорта — 150 г масла, 3 яйца, 125 г сахарной пудры, корочку лимона, 5 г аммония или чайной соды, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Печенье “Звездочка”

К муке добавляют растертое добела сливочное масло, сахарную пудру, яйцо, ванилин и замешивают тесто. Тесто следует хорошо растереть, а затем слегка подогреть в духовом шкафу (см. печенье “Курабье”).

Растертую массу отсаживают с помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой на лист в виде звездочек. Верх печенья посередине слегка продавливают и в образовавшееся углубление напускают из бумажного конвертика цветной мармелад. Печенье выпекают на небольшом огне, пока зарумянится.

На 300 г муки высшего сорта—200 г масла, 159 г сахарной пудры, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Миндальное печенье

Растертый очищенный миндаль, сахарную пудру и белки хорошо вымешивают, кипятят 5—7 минут, помешивая деревянной лопаточкой, затем охлаждают, выложив в другую посуду или на мрамор, после чего добавляют муку и хорошо вымешивают. Если масса твердоватая, следует добавить 1—2 белка.

Затем массу отсаживают с помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой на лист, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой, в виде мелкого продолговатого печенья. Верх печенья украшают кусочком

очищенного миндаля. Печенье перед выпечкой слегка обрызгивают водой. Выпекают на небольшом огне 20 минут.

На 100 г муки высшего сорта — 21—22 белка,
1 кг сахарной пудры, 400 г миндаля (миндаль можно заменить ореховым ядром).

Миндальные рожки в шоколаде

В муку добавляют сливочное масло, мелкотертый очищенный миндаль, сахарную пудру, ванилин, и все это хорошо растирают. Полученную массу разделявают в виде небольших батончиков, которые, в свою очередь, нарезают кусочками. Из кусочков формируют рожки и выпекают их, пока зарумянятся. Готовое печенье охлаждают, соединяют по два начинкой (см. рецепт масляно-орехового печенья). Верх рожка обмакивают в шоколадную глазурь.

На 350 г муки высшего сорта — 300 г масла, 150 г миндаля, 150 г сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Миндальное печенье нарезное

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, добавляют взбитые в пену белки, мелкошинкованный очищенный миндаль, толченые сухари, тертую корочку лимона, белое вино, и все хорошо вымешивают. Массу выкладывают на лист, смазанный жиром и посыпанный мукой, заполнив его в высоту на 3—4 мм, и выпекают, пока зарумянится. Выпеченный пласт нарезают полосками шириной в 2 см, которые соединяют по три слоям мармелада. Верхнюю полоску посыпают жареным дробленным очищенным миндалем. Полоски разрезают на отдельные печенья прямоугольной формы, которые при желании можно посыпать сахарной пудрой.

На 6 ст. ложек сухарей — 10 желтков, 8 белков, 250 г сахарной

пудры, 125 г миндаля, корочка лимона, $\frac{1}{4}$ стакана вина.

Миндальное печенье с шоколадным украшением

К муке добавляют сливочное масло, сахарную пудру, мелкорубленный очищенный миндаль, тертую корочку лимона, и все это хорошо вымешивают. Затем из теста раскатывают пласт толщиной в 3—4 мм, из которого фигурными формочками вырезают мелкое печенье 3—4 видов. После выпечки печенье соединяют по два начинкой (см. рецепт масляно-орехового печенья) и украшают шоколадной глазурью.

На 500 г муки высшего сорта — 400 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 400 г миндаля, корочка лимона.

Ореховое печенье № 1

Яйца с сахаром и медом растирают добела, затем добавляют дробленое (не очень мелко) ореховое ядро, тертую корочку лимона, муку, и все это слегка вымешивают. Приготовленную массу выпекают на листе, смазанном маслом и посыпанном мукой, нарезают полосками, которые соединяют по две шоколадной начинкой, и помещают в прохладное место для затвердения начинки. Верхние полоски слегка смазывают тонким слоем мармелада, покрывают сахарной шоколадной глазурью и посыпают зеленой крупкой. Из склеенных полосок нарезается мелкое печенье самой разнообразной формы

На 250 г муки — 5 яиц, 250 г сахара, 1 ст. ложка меда, 200 г орехового ядра, корочка лимона.

Ореховое печенье № 2

Белки растирают с сахарным песком добела, добавляют мелкодробленое ореховое ядро, корицу, ванилин, муку, и все слегка

вымешивают. Приготовленную массу с помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсаживают на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде круглых маленьких бушетоков, которые посыпают мелкодробленным ореховым ядром и сахарным песком.

На 80 г муки высшего сорта — 10 белков, 500 г сахарного песка, 300 г орехового ядра, 1 чайная ложка корицы, ванилин.

Печенье с цукатами

Растирают сливочное масло, добавляют в него мелко нарезанные цукаты, дробленое ореховое ядро, мелко нарезанный очищенный миндаль, взбитые в крепкую пену белки, посыпанные сахарным песком, и все это перемешивают, посыпая мукой.

Полученную массу отсаживают с помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой на лист, смазанный маслом, в виде круглого печенья, которое следует слегка приплюснуть. Выпечка ведется на небольшом огне. Готовое печенье соединяют по два начинкой (см. рецепт масляно-орехового печенья), верх обмакивают в шоколадную глазурь и посыпают розовой ореховой крупкой.

На 200 г муки высшего сорта — 200 г сливочного масла, 5 белков, 400 г сахарного песка, 150 г цукатов, 150 г орехового ядра, 100 г миндаля.

Печенье “Безе”

Белки с сахаром помещают в посуду с выпуклым дном, дважды подогревают на слабом огне и охлаждают, все время взбивая венчиком. Взбитую густую массу закрашивают розовой пищевой краской, добавляют муку, тертую апельсиновую корочку, ванилин. Все слегка вымешивают и помещают в кондитерский мешок, с помощью которого отсаживают на лист печенье продолговатой и круглой формы.

Печенье посыпают зеленой ореховой крупкой, просушивают час,

после чего выпекают на слабом огне 10—12 минут.

На 1 ст. ложку муки высшего сорта — 10 белков, 500 г сахара, 20 г апельсиновой цедры, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Шоколадное печенье

Свежее сливочное масло растирают добела, добавляют сахарную пудру, желтки, ванилин, и все хорошо растирают. Затем добавляют мелкотертый очищенный миндаль и распущенный шоколад. Полученную смесь вымешивают, посыпая мукой.

На смазанный маслом и слегка посыпанный мукой лист отсаживают из кондитерского мешка мелкое печенье. После выпечки верх печенья слегка смазывают мармеладом и посыпают порошком какао.

На 100 г муки высшего сорта — 5 желтков, 150 г масла, 150 г сахарной пудры, 120 г миндаля, 100 г шоколада, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Печенье “Полумесяц”

К муке добавляют сахарную пудру, свежее сливочное масло, вареные желтки, протертые через сито, тертую корочку и сок лимона и замешивают тесто. Из теста раскатывают два пласта толщиной в 3—5 мм. Один пласт смазывают мармеладом, сверху кладут другой пласт, который покрывают апельсиновой глазурью и слегка посыпают розовой ореховой крупкой. Печенье вырезают формочкой в виде полумесяца. Выпекают на небольшом огне.

На 350 г муки высшего сорта — 10 желтков, 300 г сахарной пудры, 300 г масла, 1 лимон.

Апельсиновая глазурь. Растирают 200 г яблочного мармелада, затем добавляют апельсиновую цедру или апельсиновый цукат, вымешивают и закрашивают пищевой краской в апельсиновый цвет.

Суворовское печеное

Растирают добела свежее сливочное масло, отдельно растирают яйца с сахарной пудрой. Обе смеси соединяют вместе и слегка замешивают, добавив муку и ванилин. Из кондитерского мешка с резаной трубочкой приготовленную массу отсаживают на лист в виде мелкого фигурного печенья и выпекают на небольшом огне.

На 250 г муки высшего сорта — 150 г масла, 250 г сахарной пудры, 5 яиц, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Полоски с цукатом

Сахарную пудру перемешивают с меланжем, дважды подогревают и охлаждают, все время взбивая венчиком. К взбитой массе добавляют растопленное сливочное масло, мелкосеченый цукат, дробленое ореховое ядро, эссенцию, муку и осторожно вымешивают.

Из полученной массы раскатывают пласт толщиной в 1 см. После выпечки пласт охлаждают, верх слегка смазывают мармеладом, покрывают сахарной глазурью розового цвета и затем нарезают печенье прямоугольной формы.

На 350 г муки — 250 г сахарной пудры, 250 г меланжа, 50 г масла, 50 г цукатов, 50 г орехового ядра, 5 г эссенции.

Сливочное печенье

Растирают добела сливочное масло. Отдельно растирают меланж с сахарной пудрой и ванилином. Затем обе смеси кладут в муку и замешивают тесто. Из теста разделяют мелкое фигурное печенье, которое после выпечки покрывают сахарной глазурью (110 г помадки, 25 г какао).

На 500 г муки — 350 г масла, 70 г меланжа, 150 г сахарной пудры,

ванилин.

Печенье “Орфей”

Масло растирают добела, добавляют сахарную пудру и снова растирают. После этого кладут муку, дробленое ореховое ядро, мелко нарезанный апельсиновый цукат и вымешивают. Приготовленную массу с помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсаживают на лист в виде мелкого продолговатого печенья. Готовое печенье при желании посыпают сахарной пудрой.

На 250 г муки — 250 г масла, 450 г сахарной пудры, 100 г орехового ядра, 30 г апельсинового цуката.

Цукатное печенье

Готовят по рецепту печенья “Орфей”, лишь с той разницей, что в тесто добавляют 5 взбитых белков.

Печенье из заварного теста № 1

Молоко с сахаром и сливочным маслом ставят на огонь и доводят до кипения. В кипящее молоко всыпают муку и вымешивают деревянной лопаточкой тесто до тех пор, пока оно не станет легко отставать от посуды. Затем добавляют поочередно 3 целых яйца и 4 желтка с сахарной пудрой (каждое яйцо и желток следует хорошо вымешивать), ром или коньяк для того, чтобы тесто во время жаренья не впитало в себя много жира. Вымешанную до эластичности массу помещают в кондитерский мешок с резаной трубочкой. Тем временем хорошо нагревают на сковороде растительное масло. Из кондитерского мешка массу отсаживают в горячее масло в виде разнообразных фигурок и жарят с обеих сторон, пока зарумянятся, а затем посыпают сахарной пудрой.

На 250 г муки — 100 г сливочного масла, 1 стакан молока, 3 яйца, 4 желтка, 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка рома или коньяка.

Печенье из заварного теста № 2

Из заварного теста (см. рецепт заварного теста) разделяют небольшие шарики, обкатывают их в миндале, слегка сплющивают ножом и жарят в горячем масле, пока зарумянятся, после чего посыпают сахарной пудрой.

Печенье восточное и еврейское

Унла-шербет восточный

Сливочное масло ставят на огонь и доводят до кипения. Затем добавляют муку, сахарную пудру, хорошо вымешивают и охлаждают. Из приготовленной массы формируют руками фигурное печенье, которое выпекают на листе, застланном белой бумагой.

На 400 г муки I сорта 300 г масла, 200 г сахарной пудры.

Печенье “Курабье” кабардинское

Сливочное масло растирают добела, добавляют сахарную пудру, мед, молотую гвоздику и снова хорошо растирают. После этого добавляют молоко, муку и замешивают тесто. Из теста разделяют круглое печенье, которое после выпечки посыпают сахарной пудрой.

На 400 г муки — 200 г масла, 150 г сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 40 г меда, 5—6 г гвоздики.

Нан багдадский

Сливочное масло растирают добела, добавляют яйцо, сахарную пудру и снова хорошо растирают. Затем добавляют молоко, растертое ореховое ядро, муку, аммоний, изюм, цукат и замешивают тесто. Из раскатанного теста вырезают формочками печенье, которое перед выпечкой смазывают яйцом.

На 300 г муки — 75 г масла, 1 яйцо, 150 г сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 33 г орехового ядра, 0,2 г аммония, 100 г изюма, 50 г цуката.

Печенье из картофельной муки (евр.)

Растирают добела сливочное масло, добавляют сахарную пудру, яйца и снова хорошо растирают. Затем кладут мелкотертое ореховое ядро, сметану, пшеничную и картофельную муку и слегка замешивают. Из приготовленного теста разделявают печенье.

На 400 г картофельной муки — 500 г пшеничной муки, 400 г масла, 300 г сахарной пудры, 4 яйца, 500 г орехового ядра, 400 г сметаны, 2—3 г соды.

Печенье “Тейглах”

Яйца растирают с сахарной пудрой и маслом, после чего добавляют муку, аммоний и слегка замешивают. Тесто разделяют в виде жгутов, которые затем разрезают на кусочки, посыпают мукой и выпекают на смазанном жиром листе, пока зарумянятся. Готовое печенье погружают в медовый сироп и варят до густого состояния. Уваренную массу выкладывают в виде квадрата, толщиной в 1 см, на мрамор или лист, смазанные маслом, посыпают жареным красиво нарезанным очищенным миндалем и нарезают небольшими ломтиками.

На 500 г муки — 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 7 яиц, 0,2 г аммония, 20 г миндаля.

Медовый сироп. Сахар с медом варят до густого состояния (проба — твердый шарик).

На 100 г сахара — 250 г меда.

Печенье “Теребиндер флоден”

Растирают сливочное масло с яйцами, сахарной пудрой с ванилином, добавляя муку, и замешивают тесто. Из теста разделяют батончики, которые нарезают небольшими кусочками. Лист с бортами застилают бумагой, укладывают на него нарезанные кусочки теста, слой мармелада, сверху снова кладут кусочки теста, слой мармелада и т. д. Верхний слой должен быть из теста. Выпекают на небольшом огне, пока зарумянятся, затем нарезают отдельными ломтиками, которые посыпают сахарной пудрой.

На 400 г муки—150 г сливочного масла, 125 г сахарной пудры, 1¹/₂ яйца, 400 г мармелада, 0,1 г ванилина.

Печенье “Земелакх”

Замешивают тесто (см. печенье “Теребиндер флоден”) и раскатывают из него пласт желаемой толщины, из которого вырезают фигурными формочками разнообразное печенье. Готовое печенье посыпают сахарной пудрой и молотой корицей.

На 500 г муки — 250 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки молока, 2 яйца, 10 г корицы, 2 г аммония.

Заварное печенье “Лейкех”

Сахар с медом разбавляют водой, доводят до кипения, заваривают в нем муку (200 г), помешивая деревянной лопаткой. Затем охлаждают, добавляют сливочное масло, яйца, муку, соду, аммоний, жженку, гвоздику

и замешивают тесто. Из теста разделяют печенье любой формы, которое, при желании, после выпечки покрывают сахарной глазурью (см. глазурь для медового пряника).

На 400 г муки — 250 г сахара, 30 г меда, 30 г сливочного масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 5 г гвоздики в порошке, 10 г соды, 10 г аммония, 30 г жженого сахара (жженки), 15 г уксуса.

СДОБА

Сдоба обыкновенная

В небольшой посуде, в которую влито теплое молоко (30—35°), разводят свежие дрожжи, добавляют в них небольшое количество муки, замешивают и дают побродить в течение $2\frac{1}{2}$ —3 часов в теплом месте. Когда дрожжевое тесто уменьшается в объеме, в него добавляют муку и воду, а также остальное сырье согласно рецептуре.

При дозировке воды следует иметь в виду, что во время брожения тесто несколько разжижается. Замешивают его до тех пор, пока оно не станет однородным и эластичным, затем покрывают чистым полотенцем и оставляют на $1\frac{1}{2}$ —2 часа для брожения в теплом месте.

Во время брожения тесто один или два раза обминают (придавливают, чтобы село). Такой способ приготовления теста называется опарным.

Сдоба обыкновенная выпекается в виде булочек круглой формы, с начинкой и без начинки. Иногда раскатанный пласт нарезают косячками и начиняют маком, орехами) вареньем, повидлом, молотым инжиром и т. д., а также выпекают в виде плюшки — одинарной, двойной и круглой.

На 400 г муки высшего сорта — 50 г сахара, 25 г маргарина, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 150 г воды, 2—3 г соли

Плюшка

Готовое тесто делят, а затем разрезают на кусочки для каждой штуки изделия. Кусочек теста раскатывают скалкой в продолговатую лепешку, слегка смазывают ее маслом и свертывают по длине рулетом. Приготовленный рулет выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине на две части для одинарной и на три части для двойной плюшки, оставляя нарезанными скрепленные концы.

Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза ею разворачивают в фигуру круглой формы.

Устрица (продолговатая, двойная и спиральная)

Куску теста придают продолговатую форму, а затем раскатывают в виде прямоугольника толщиной в 5 мм. Раскатанное тесто смазывают маслом и свертывают рулетом.

Полученный рулет переворачивают швом вниз и выравнивают путем растягивания так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине. Затем разрезают на куски

Для продолговатой устрицы от рулета отрезают куски шириной 50—60 мм, не поворачивая кусков, сверху придавливают их параллельно срезу скалкой диаметром до, 35 мм. Скалку поддерживают за концы и нажимают пальцами обеих рук. В момент придавливания скалкой верхние слои теста сворачиваются кверху, средние и нижние выдвигаются в сторону.

Для изготовления двойной устрицы продолговатую устрицу придавливают вторично крест-накрест. Для спиральной устрицы тесто раскатывают более тонко и рулет разрезают на куски толщиной до 60—70 мм. Каждый кусок теста берут обеими руками: левой поддерживают тесто, а правой отделяют начальный виток рулета и подкладывают его конец под

середину кусочка. Разделанные плюшки и устрицы укладывают на лист, оставляют стоять и дают подняться. За 10 минут до посадки в печь плюшки смазывают яйцом и посыпают сахаром. По желанию куски теста увеличивают или уменьшают.

Сдобная булочка ванильная

Сдоба ванильная выпекается из дрожжевого теста опарным способом. Тесто разделяют на круглые булочки, укладывают на смазанные маслом листы и дают постоять в теплом месте. Затем булочки смазывают яйцом и выпекают.

Сдобу ванильную выпекают по рецепту обыкновенной сдобы с добавлением одного пакета ванильного сахара.

Сдоба с кремом

Сдоба с кремом выпекается из дрожжевого теста опарным способом. Тесто разделяют на круглые булочки и выпекают по тому же способу, что и ванильные. Остывшие булочки в горизонтальном направлении нарезают ножом и наполняют масляным кремом. Поверхность булочек посыпают сахарной пудрой.

Сдобная булочка с орехами

Сдобную булочку с орехами выпекают так же, как и ванильную, но с добавлением в тесто 100 г кишмиша или изюма. Перед выпечкой булочку смазывают яйцом и посыпают дроблеными орехами.

Слоеная сдоба с ореховой начинкой

Приготавливают сдобное тесто так, как для ванильной булочки, но без масла.

Сдобное тесто после брожения выкладывают на стол, раскатывают пласт толщиной 15—20 мм. Половину раскатанного пласта смазывают размягченным до консистенции сметаны жиром, накрывают несмазанной половиной и снова раскатывают. Затем половину раскатанного пласта еще раз смазывают жиром, накрывают несмазанной половиной и оставляют на 20—25 минут, после чего тесто раскатывают толщиной в 5—6 мм, смазывают его жиром и нарезают полосы шириной 15—20 см. Полосы режут на кусочки треугольной формы с основанием 100—120 мм.

Ореховую начинку кладут к основанию треугольника. Тесто завертывают вокруг начинки так, чтобы придать изделию форму рогалика. Узкий конец треугольника немного растягивают.

Сформованные изделия укладывают на лист и дают постоять, затем смазывают яйцом и выпекают. По желанию отделяют теплой помадкой (35—30°).

Ореховая начинка: перебранное, поджаренное и размельченное ядро смешивают с сахаром и яйцом.

Слоеную сдобу готовят также с повидлом, вареньем, молотым инжиром, а также с мясной начинкой — из говядины, свинины, баранины, мяса домашней птицы, дичи или кролика.

Тесто для пирогов с фруктами или ягодами

Просеять муку на стол, сделать углубление, положить в него слегка размятое в руках сливочное масло, 5 желтков, сахар и влить 200 г воды (количество воды будет зависеть от качества муки). Замешать быстро (чтобы тесто не стало вязким), накрыть полотенцем и поставить на 2 часа на холод.

Из полученного теста изготавливают тот или иной пирог с начинкой из фруктов или ягод.

На 500 г муки высшего сорта — 25 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 5 желтков, 400 г воды, щепоть соли.

Сдобный рулет

Сдобный рулет готовят из сдобного куличного теста с различными начинками (см. рецепты начинок для струделя) и разделяют так, как сдобный струдель. Тесто раскатывают не такое тонкое, как для струделя, и дают ему полностью подойти. Выпекают на небольшом огне 45 минут.

Пироги

Пироги выпекают из песочного (крохкого), слоеного, полусдобного или сдобного теста, с различными начинками. Слоеный пирог начиняют мясом, капустой, творогом, вареньем, мармеладом и т. д.; сдобный — повидлом, творогом, вареньем, мясным фаршем; песочный — только сладкими начинками (см. рецепты начинок для струделя).

Пирог готовят из двух слоев теста, между которыми укладывают начинку. Пирог из сдобного теста украшают двумя решетками из того же теста (одну из них кладут вдоль пирога, а другую — поперек), цветами, инициалами, различными фигурками из теста. Разделанный пирог должен хорошо подойти, затем его смазывают яйцом, выпекают на небольшом огне, пока зарумянится, нарезают и посыпают сахарной пудрой,

Сдобный пирог с вишнями

Сдобный пирог с вишнями готовят из сдобного куличного теста, как обычный пирог (см. выше). Приготавливают начинку: к вишням добавляют 8 желтков, 8 взбитых белков, 200 г сахарного песка, $\frac{1}{2}$ кг сметаны, 1 чайную ложку молотой корицы или тертую корочку лимона, все слегка вымешивают.

Сдобные сухари

В теплом молоке (1 стакан) разводят свежие дрожжи, добавляют небольшое количество муки, замешивают и дают подойти. В подошедшие дрожжи кладут муку, взбитые яйца, сахар, молоко (1л), соль, ванилин и замешивают не очень крутое тесто. В тесто добавляют теплое сливочное масло и снова вымешивают, после чего дают ему подойти в течение двух часов. Из теста выкатывают трубочки толщиной в $1\frac{1}{2}$ см, нарезают их на небольшие кусочки, из которых выкатывают батончики длиной в 4 см. На лист, слегка смазанный маслом, укладывают батончики, на небольшом расстоянии один от другого, дают им подойти и выпекают на небольшом огне, пока зарумянятся. Выпеченные батончики через один-два дня нарезают ломтиками и сушат. Готовые сухари посыпают сахарной пудрой с ванилином

На 5 стаканов молока — 500 г сахара, 10 яиц, 300 г сливочного масла, мука по надобности, 50 г свежих дрожжей, 2—3 г соли

Сухари на воде

Готовят так же, как сдобные сухари.

На 1 кг муки — 200 г сахара, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ стакана молока, 20 г дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 5 г соли

Сырки

Творожные сырки

Разнообразные творожные сырки готовят из жирного или обезжиренного творога и творожной массы с сахаром или поваренной

солью, а также с различными вкусовыми ароматическими веществами.

Сырье для изготовления творожных сырков хозяйки тщательно отбирают.

Для придания свежему творогу однородной, нежной и вязкой консистенции его пропускают через мясорубку. Замороженный творог предварительно оттаивают при комнатной температуре.

Сахар-песок, соль, порошок какао предварительно просеивают через сито. Цукаты нарезают ножом на мелкие части диаметром 0,6—0,8 см. Сухие фрукты (курагу, изюм) тщательно моют несколько раз, освобождают от веточек, плодоножек. Курагу после этого режут на мелкие кусочки. Ядро ореха или миндаля обдают кипятком, затем сортируют, очищая от шелухи, скорлупы и пр. Отсортированное ядро дробят на кусочки диаметром 0,4—0,5 см. Для приготовления кофейной эссенции берут одну единицу натурального кофе в порошке и 3 единицы горячей воды (по весу), затем смешивают, кипятят в течение 5 минут, охлаждают и процеживают через два слоя марли.

Для приготовления гвоздичного экстракта 4—5 г истолченной в порошок гвоздики заливают одним стаканом воды, доводят смесь до кипения и фильтруют через ватный фильтр. Тмин и укроп очищают, просеивают через решето, освобождают от посторонних примесей и промывают несколько раз в теплой воде, затем заливают кипятком и оставляют в закрытом виде на 20—30 минут для запаривания. Запаренное зерно помещают на решето, чтобы удалить воду, и лишь после этого используют его. Хранить запаренные зерна тмина и укропа не рекомендуется.

Корицу предварительно размалывают и просеивают через сито. Подготовленное сырье, а также вкусовые ароматические наполнители отвешивают и помещают в луженую посуду. Сначала в ней тщательно перемешивают творог, затем туда же добавляют сливочное масло, сливки, сахар или соль, вкусовые и ароматические вещества. С помощью деревянной лопатки растирают в течение 15—20 минут.

Приготовленную таким образом сырковую массу формируют с помощью мясорубки. Для этого мясорубку приспособливают следующим образом. Сверху нее устанавливают коробку для закладки сырковой массы; ножи и решетку заменяют крестовиной для поддержания “червяка”; на выходе сырковой массы из мясорубки устанавливают приспособление для формовки, которое представляет собой постепенно суживающуюся трубку, имеющую на конце круглое сечение диаметром 5 см с тонкой луженой проволочкой (нож), разрезают выходящий пласт творожной массы на отдельные сырки, которые формируют в квадратные или цилиндрические. Указанные сырки относятся к скоропортящимся продуктам, поэтому после расфасовки их немедленно помещают в холодильные камеры.

Рецепты творожных сырков

Сырки сладкие без вкусовых и ароматических веществ 500 г жирного творога, 150 г сахара, 3 г соли.

Сырки сладкие 700 г творога, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 5 г соли.

Сырки без сахара 500 г творога, 12—15 г соли.

Сырки со специями

Сырки ванильные 700 г творога, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 5 г соли, 1 пакет ванильного сахара.

Сырки с цукатами или изюмом 400 г творога, 100 г сахара, 50 г цукатов или кишмиша, 1 пакет ванильного сахара, 50 г сливочного масла.

Сырки шоколадные неглазированные 400 г творога, 100 г сахара, 20 г какао, 1 пакет ванильного сахара.

Сырки с тмином 500 г творога, 15 г соли, 15 г тмина.

Сладкие и соленые сырки

Жирный творог пропускают через мясорубку или протирают через сито мелкого сечения чистой деревянной лопаткой. Растертый творог загружают в луженый сосуд и деревянной лопаткой растирают в течение 15—20 минут. Затем прибавляют наполнители и специи (сахар, соль, ванилин и пр.) и формуют, как указано выше.

Шоколадные сырки

Высококачественный жирный творог пропускают через мясорубку, после чего в течение 5—7 минут тщательно перемешивают в луженой посуде. В приготовленный творог прибавляют сливочное масло, расплавленное при температуре не выше 30°, а затем сахар и другие установленные рецептурой наполнители и специи.

Смесь растирают в течение 15—20 минут. Массу формуют, как указано выше.

Сливочное масло расплавляется следующим образом. Разрезанное на куски масло помещают в металлическую посуду, которую ставят в большую по объему посуду, наполненную водой, подогретой до температуры не выше 60—65°. Во время распуска масла помешивают, не допуская, чтобы его температура превысила 30°, так как в противном случае оно приобретает привкус топленого масла.

Глазированные сырки

Для приготовления глазированных в шоколаде сырков используют высококачественный жирный творог, выработанный из пастеризованного молока. Чтобы удалить из него излишнюю влагу, его предварительно охлаждают до 5°, подвергают прессованию (давлению 8 кг на 1 кг творога) в помещении, где температура воздуха не превышает 2—3°, затем

тщательно растирают деревянной лопаткой, смешивают с расплавленным при 30° сливочным маслом, сахаром, ванилином и формуют. Глазирванным сыркам придают вид низких цилиндров диаметром 5 см, высотой 2,5 см.

Приготовление шоколадной глазури. Шоколадная глазурь готовится из шоколада и масла-какао.

Смесь растапливают при температуре не выше 40° до консистенции жидкой сметаны, затем охлаждают до 30—34°. Сырки при помощи проволочной вилки на 1—2 секунды погружают в глазурь. В это время температура глазированной смеси поддерживается на уровне 31—34°, для чего сосуд с нею помещают в посуду с водой, подогретой до 35—36°. Если температура глазури ниже 30°, слой ее на сырках получается толстым и ломким, если она выше 35°, слой глазури очень тонкий и пористый, что также нежелательно.

ИЗЛЮБЛЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Сдоба Выборгская

Сдоба Выборгская готовится следующим способом. Тесто делят на кусочки для каждой булочки. Кусочки подкатывают, придавая им шарообразную форму, обмакивают в масло и обсыпают приготовленной крошкой. Сформованные булочки укладывают на листы и дают постоять. Затем в середине булочки делают вмятину, которую заполняют повидлом или вареньем и выпекают.

Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

Выборгская булочка выпекается из дрожжевого теста.

Приготовление крошки для обсыпки: в соотношении 1 : 1 : 1/2 тщательно перемешивают муку, сахар и топленое масло. Полученную массу растирают через сито.

Каравайчик орловский

Каравайчики орловские выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Тесто развешивают на куски, которые укладывают в цилиндрические формочки, дают подняться, а затем выпекают. Охлажденные после выпечки изделия пропитывают сиропом и сверху глазируют помадкой.

На 500 г муки высшего сорта — 100 г сахара в тесто, 50 г маргарина, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, тертая корочка лимона, 10 г соли, 20 г дрожжей, 400 г воды для замеса.

Сироп. Сахар с водой нагревают до кипения, добавляют 30 капель разведенной кислоты, по желанию рюмочку коньяка.

На 150 г сахара — 150 г воды, 20 г коньяка.

Расстегаи

Из приготовленного полусладкого теста раскатывают пласт толщиной 0,5 см. Выемкой или стаканом нарезают кружки, которые слегка раскатывают скалкой. На каждый кусок кладут фарш из риса. На середину сверху фарша кладут кусочек рыбы. Края расстегаи защипывают, оставляя середину открытой. Приготовленные таким образом расстегаи укладывают на лист, смазывают маслом и дают постоять 15—20 минут.

Смазанные яйцом расстегаи пекут при температуре 220—230°. Готовые расстегаи смазывают маслом, выкладывают с металлического листа и покрывают влажной салфеткой. _

Фарш из риса. В тушеный рис добавляют отварное рубленое яйцо, соль и перец по вкусу, сливочное масло.

На 7 стаканов муки — 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 яйца, 40 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 300 г рыбы.

Кулебяка слоеная

Тесто, приготовленное опарным способом, раскатывают в пласт по длине противня, на котором предполагают выпекать кулебяку. Раскатанное тесто аккуратно перекалывают на посыпанную мукой салфетку. Фарш укладывают в таком порядке: сначала отварной рис, затем мелко нарезанную рыбу и снова рис. Уложенный фарш приминают. Углы раскатанного теста вырезают, чтобы удалить излишки. Затем кулебяку плотно защипывают, осторожно опрокидывают с помощью салфетки на металлический лист, смазанный маслом. Верх кулебяки смазывают яйцом и из срезанного из углов теста раскатывают тонкие жгутики, которые укладывают ровными скобочками поперек кулебяки или в виде сеточки, и смазывают яйцом.

Кулебяку выпекают при температуре 240—260°, а через 10—15 минут после образования корочки температуру снижают до 220—200°. Продолжительность выпечки — 45—55 минут.

На 4¹/₂ стакана муки—100 г сливочного масла, 1¹/₂ стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, ¹/₂ чайной ложки соли, 40 г дрожжей, 150 г масла для прослойки (см. приготовление слоеного дрожжевого теста).

Волованы

Волованы выпекают из пресного слоеного теста в виде лепешек. Тесто раскатывают толщиной в 5 мм и гофрированной выемкой овальной формы вырезают по две лепешки на каждый волован.

Одну из вырезанных лепешек укладывают на лист, смоченный водой, и смазывают ее яйцом. Из второй лепешки выемкой меньшего размера вырезают середину. Полученное кольцо укладывают на первую лепешку и прижимают выемкой, затем смазывают яйцом и выпекают. Готовые волованы начиняют мясным фаршем (см. приготовление слоеного

теста).

Снежки

Отделенные от желтков белки взбивают в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру (один стакан). Затем столовой ложкой в горячее молоко опускают комочки взбитых белков так, чтобы они не касались друг друга. Кастрюлю закрывают крышкой, и снежки проваривают в течение 4—5 минут, после чего вылавливают их шумовкой и укладывают на сито. Когда снежки будут сварены и выложены на сито, растирают желтки с оставшейся сахарной пудрой, постепенно разводят двумя стаканами горячего молока (в котором варились снежки), вливают его тонкой струйкой, а затем кладут ванильный сахар. Всю массу проваривают на огне до загустения, после чего охлаждают и обливают ею выложенные на блюдо снежки.

На 6 яиц — 2 стакана сахарной пудры, 5 стаканов молока, $\frac{1}{2}$ порошка ванильного сахара.

УКРАИНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Налистники с повидлом

Готовят жидкое тесто на молоке и выпекают из него тонкие блины (см раздел “Блинчики”). Когда блинчик зарумянится с нижней стороны, его снимают со сковороды. На поджаренную сторону блина кладут повидло, завертывают, придавая форму четырехугольника, и обжаривают на масле, затем посыпают сахарной пудрой.

Кныдли украинские

Вареный картофель пропускают через мясорубку охлаждают, прибавляют муку, яйца, соль и перемешивают. Массу раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и выемкой или стаканом нарезают кружочки. На каждый кружочек кладут освобожденную от косточки сливу и сахар, после чего защипывают и варят в кипящей воде. Перед подачей на стол кныдли поливают сметаной или фруктовой глазурью.

На 60 г муки — $\frac{1}{2}$ яйца, 150 г картофеля, 100 г слив, 15 г сахара, 30 г сметаны или фруктовой глазури.

Кныдли запеченные

Приготавливают изделия, как и предыдущие, затем варят кныдли в кипящей воде, раскладывают в противень или сковороду, заливают сметаной и запекают в жарком шкафу.

Струдель с яблоками

Замешивают не очень крутое тесто с добавлением сливочного масла и соли и раскатывают на столе, покрытом скатертью. Сбрызгивают теплым маслом, затем кладут слоем мелко нарезанные яблоки, посыпают сахаром и корицей. Тесто с яблоками свертывают в виде рулета, смазывают яйцом и выпекают в жарком шкафу. Готовое изделие посыпают сахарной пудрой.

На 200 г муки высшего сорта — 1 чайная ложка масла, 100 г воды

Пампушки украинские

Из дрожжевого теста выпекают маленькие булочки, выкладывают их в вазу, заливают фруктовой глазурью и подают к столу.

Кулич украинский

Готовят опару: в кипящее молоко всыпают муку, хорошо вымешивают ее деревянной ложкой и охлаждают до комнатной температуры. В отдельной посуде разводят на молоке дрожжи, добавляют к ним остывшую опару, муку, хорошо вымешивают, накрывают и ставят на 2 часа в теплое место для подъема. Пока дрожжи подходят, готовят заливку для замеса теста: в посуду вливают желтки, добавляют сахар, соль и подогревают на краю конфорки, взбивая венчиком до бела. Затем половину приготовленной заливки вливают в подошедшие дрожжи, добавляют муку (250 г), хорошо вымешивают и дают подойти в течение часа.

В это время готовят для второго замеса теплое сливочное масло, апельсиновый цукат, нарезанный небольшими квадратиками, лимонную или апельсиновую цедру, ром, ванилин, муку (500 г). В подошедшее тесто вливают оставшуюся заливку и вымешивают до тех пор, пока тесто не будет свободно отставать от рук. Несколькими порциями вливают в тесто теплое масло, каждую порцию хорошо вымешивают, добавляют цукат, ванилин, цедру, ром и снова хорошо вымешивают. Готовое тесто следует накрыть скатертью и дать ему подойти, затем осадить рукой до первоначального положения и дать подойти еще раз. Формы для куличей застилают белой бумагой, предварительно смазанной жиром. Подошедшее тесто распределяют по формам, дают ему подойти, затем смазывают желтком и выпекают на небольшом огне. Время выпечки указано в рецепте кулича обыкновенного.

Для разведения дрожжей: 50 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 100 г муки.

Для опары: $\frac{1}{2}$ стакана молока, 100 г муки.

Для заливки: 25 желтков, 250 г сахара, 1—2 г соли.

Для теста: 750 г муки, 1200 г масла, 25 г апельсинового цуката, 5—10 г тертой апельсиновой или лимонной корочки, 20 г рома или коньяка, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Беляши казахские

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и раскатывают в жгуты, которые нарезают на мелкие булочки. Булочки раскатывают в небольшие лепешки (из этой порции выходит 20 беляшей), на которые кладут мясной фарш. Края лепешек заворачивают на фарш в виде ватрушек. Готовые беляши с обеих сторон жарят в разогретом жире на сковороде.

На 3¹/₂ стакана муки высшего сорта — 1 стакан молока или воды, 3 ст. ложки жира в тесто, 20 г дрожжей (см. приготовление дрожжевого теста и мясного фарша).

Тан-мошо киргизское

Готовят по рецепту беляшей, разделяют на столе, смазанном растительным маслом. Форма ватрушек — переплетенные жгуты теста. Жарят в большом количестве подсолнечного масла. Горячие ватрушки посыпают сахарной пудрой.

Пешме туркменское

Замешивают не очень крутое тесто с добавлением сливочного масла, соли, 1 яйца, воды и дрожжей, дают постоять 15—20 минут. Затем раскатывают тесто толщиной в 5 см, нарезают на полосы шириной в 2,5 см. Затем полосы нарезают наискось для получения изделий в форме ромбов. Пешме обжаривают в масле, как хрустики, и посыпают сахарной пудрой.

На 70 г муки — 20 г масла, 5 г дрожжей, 1 яйцо, соль и вода.

Баракану пласинес латвийский

Приготовленное дрожжевое тесто нарезают на небольшие кусочки, выкатывают в маленькие круглые булочки, кладут на смазанный маслом лист и дают постоять 10—15 минут, после чего сделанное углубление заполняют начинкой из моркови.

Для теста: 200 г муки, 20 г сливочного масла или маргарина, 20 г сахара в тесто, 2 яйца, 100 г дрожжей, вода по надобности.

Фарш из моркови. Морковь пропускают через мясорубку, добавляют сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану и муку. Все перемешивают и кладут на подготовленные булочки, смазывают яйцом и запекают.

На 150 г моркови — 20 г сахара, цедра от $\frac{1}{2}$ лимона, яйцо, 5—10 г соли, 50 г сметаны, 10—15 г пшеничной муки.

Рупмайзер литовский

С черствого ржаного хлеба срезают корки и натирают хлеб на решетное сито. Затем, мешая, подогревают с половиной порции масла на сковороде и прибавляют сахар, корицу. Очищенные и нарезанные ломтиками яблоки тушат до полуготовности с оставшимся маслом. На противни, смазанные маслом, кладут слоями хлеб и яблоки, заливают смесью молока с яйцом и запекают до образования поджаристой корочки.

На 400 г ржаного хлеба — 150 г сахара, 500 г свежих яблок, 100 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 яйцо, 4—5 г молотой корицы.

Молдавские блюда

Альвица

Уваривают до карамельной пробы сахар с патокой. Тем временем в

отдельной посуде взбивают венчиком отвар из мыльного корня (см. ниже). Во взбитый отвар тонкой струей вливают уваренный сахар, помешивая деревянной лопаточкой, ставят его на огонь и, не переставая мешать по дну, доваривают до нужной пробы.

Пробу снимают следующим образом: берут на кончик деревянной лопаточки немного сваренной альвицы с таким расчетом, чтобы образовалась небольшая сосулька, которую охлаждают в прохладном помещении. Спустя несколько минут ударяют остывшую сосульку ножом или другим предметом, и если она легко дробится, то альвица готова.

Готовую альвицу снимают с огня, добавляют в нее дробленое ореховое ядро, ванилин, все это хорошо перемешивают и выкладывают в деревянный ящичек, застланный пергаментной бумагой. Спустя несколько часов альвицу нарезают на различные по размеру прямоугольники.

На 500 г сахара — 250 г патоки, $1\frac{1}{2}$ стакана отвара из мыльного корня, 200 г орехового ядра, 0,1 г ванилина.

Как приготовить отвар из мыльного корня. Мыльный корень нарезают ножом на части длиной не более чем 3—4 см, промывают в холодной воде, кладут в луженую посуду, заполнив ее на $\frac{1}{3}$, и заливают водой. Корень вываривают 3—4 часа до получения отвара темно-коричневого цвета, который затем процеживают через сито.

Нуга

Сахар с медом и водой ставят на огонь и варят почти до карамельной пробы. Белки взбивают до твердого состояния, перемешивают их с сахаром (25 г), заливают, помешивая ложкой, приготовленным сахарным сиропом и уваривают на слабом огне до нужной пробы (полутвердый шарик), непрерывно помешивая по дну деревянной лопаточкой (см. рецепт молочной помадки). К готовой массе добавляют дробленое ореховое ядро, ванилин, хорошо вымешивают, выкладывают на пергаментную бумагу и

раскатывают в виде пласта толщиной в 1,5—2 см. После охлаждения пласт покрывают с обеих сторон шоколадной глазурью, затем нарезают прямоугольниками желаемого размера. Нугу можно готовить различного вкуса и цвета.

На 500 г сахара — 10 белков, 300 г орехового ядра, 1 стакан меда, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина

Молдавские плэчинте с вишнями

Приготавливают дрожжевое тесто (см. рецепт кулича молдавского). Лист с бортами смазывают маслом, распределяют по нему тесто, сверху укладывают слой вишен без косточек. Сметану, желтки, сахарный песок, взбитые в пену белки, толченые сухари и корицу перемешивают и кладут поверх вишен. Плэчинте выпекают на небольшом огне 45 минут, после чего нарезают, посыпают сахарной пудрой. Подают на стол в горячем виде.

На 1 кг теста — $\frac{1}{2}$ кг сметаны, 8 яиц, 250 г сахара, 4 ст. ложки сухарей, 1 чайная ложка корицы.

Молдавское пирожное из кукурузной муки

Растирают добела желтки со сливочным маслом, сахарной пудрой, добавляют взбитые в пену белки, кукурузную муку, молотую корицу, и все слегка вымешивают. Выпекают на смазанном маслом листе на небольшом огне. Готовую массу нарезают, заливают горячим медом.

На 1 стакан кукурузной муки — 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 10 яиц, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы.

Восточные изделия

Рахат-лукум

В медной луженой посуде с выпуклым дном доводят до кипения сахар с водой (0,5 л). Пшеничный или маисовый (кукурузный) крахмал разводят в холодной воде (0,5 л). Отдельно в холодной воде разводят ($\frac{1}{4}$ ст.) кремортатор*. Когда сахарный сироп закипит, к нему добавляют холодную воду (0,5 ст.), разведенный кремортатор, крахмал, помешивая по дну посуды деревянной лопаточкой эту смесь, не переставая мешать, уваривают до полутвердого состояния, кладут в нее фруктовый припас или цукаты, ванилин или эссенцию, закрашивают пищевой краской, тщательно вымешивают и выкладывают на деревянный поднос или лист, охлаждают, затем нарезают небольшими прямоугольниками.

На 1 кг сахарного песка — 150 г крахмала, 3 г кремортатора, 20 г цуката или фруктового припаса, 0,5 г ванилина, 20 капель эссенции.

##* Кремортатор — белый порошок, предохраняющий от кристаллизации, продается в аптеке.

Лимонный шербет

Сахарную помадку нагревают, помешивая деревянной лопаточкой, до теплого состояния, добавляют к ней на вкус разведенную лимонную кислоту, лимонную эссенцию или тертую корочку лимона, ванилин, при желании, закрашивают желтой пищевой краской, хорошо вымешивают, разливают в стеклянные баночки, после чего охлаждают. Баночки покрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Шербет хранят в прохладном помещении.

По рецепту лимонного шербета можно приготовить апельсиновый, мандариновый, малиновый, клубничный, вишневый, розовый, земляничный и кизилевый шербеты. Эссенцию можно заменить фруктовым припасом.

На 1 кг сахарной помадки — 5—7 г лимонной эссенции, $\frac{1}{2}$ лимона,

$\frac{1}{2}$ порошка ванилина

Молочно-сливочный шербет

Молочно-сливочный шербет готовят из молочно-сливочной помадки (см рецепт молочно-сливочной помадки). Процесс приготовления описан выше (см лимонный шербет).

Ассортимент молочно-сливочных шербетов

Ванильный шербет. К разогретой помадке (1 кг) добавляют $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Кофейный шербет. Помадку (1 кг) разогревают, добавляют в нее 50 г кофейной эссенции.

Ромовый шербет. К разогретой помадке (1 кг) добавляют 50 г рома или коньяка, жженку.

Пралиновый шербет. К разогретой помадке (1 кг) добавляют 50 г пралина, жженку.

Шоколадный шербет. К разогретой помадке (1 кг) добавляют 25 г какао и 50 г шоколада.

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

КРЕМЫ И ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

Крем сливочный

Свежие сливки с сахарной пудрой доводят до кипения, охлаждают, добавляют в них свежее сливочное масло, спирт, ванилин и хорошо растирают.

На 150 г сливок — 300 г сахара, 50 г сливочного масла, ванилин и

спирт по вкусу.

Крем шоколадный

Посуду с шоколадом ставят в горячую воду. К распущенному шоколаду добавляют сливки или сметану, какао, вымешивают и охлаждают. Тем временем растирают добела сливочное масло с сахарной пудрой и ванилином. Шоколадную массу разогревают до полужидкого состояния, вливают в растертое масло, добавляют спирт и хорошо растирают.

На 200 г шоколада — 150 г сливок или сметаны, 250 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 150 г какао, ванилин и спирт по вкусу.

Крем сливочно-масляный

В сахарную пудру отбивают яйца и, непрерывно помешивая, нагревают до тех пор, пока не распустится сахар, затем охлаждают. В охлажденную яичную массу кладут сливочное масло, хорошо ее растирают и добавляют ванилин и спирт.

Из сливочно-масляного крема готовят различные по вкусу и цвету кремы: ванильный, фисташковый, розовый, малиновый, ореховый, лимонный, апельсиновый, кофейный, пралиновый, шоколадный.

Нужно помнить, что летом сливочно-масляный крем надо хранить при низкой температуре. Перед употреблением крем следует хорошо растереть.

На 300 г сливочного масла — 200 г сахарной пудры, 3 яйца, ванилин и спирт по вкусу.

Ванильный крем. В сливочно-масляный крем добавить ванилин по вкусу и спирт (до нежной остроты).

Розовый крем. В сливочно-масляный крем добавляют 30 г розового припаса, 25 г розового ликера, ванилин, спирт по вкусу, окрашивают в

темно-розовый цвет пищевой краской.

Фисташковый крем. В сливочно-масляный крем добавляют 20 г горького тертого миндаля, 20 г ликера, спирт (до нежной остроты) и окрашивают в светло-зеленый цвет пищевой краской.

Малиновый крем. В сливочно-масляный крем добавляют 30 г малинового припаса, ванилин, спирт по вкусу и окрашивают красной пищевой краской.

Лимонный крем. В сливочно-масляный крем добавляют 30 г лимонной цедры или 30 г мелкотертого лимонного цуката, ванилин, спирт по вкусу, окрашивают желтой пищевой краской.

Апельсиновый крем. В сливочно-масляный крем добавляют 30 г апельсинового цуката, окрашивают красной и желтой или желто-оранжевой пищевой краской

Ореховый крем. В сливочно-масляный крем добавляют 25 г жареного орехового ядра, 5 г жженки, 25 г рома, ванилин и спирт по вкусу.

Кофейный крем. В сливочно-масляный крем добавляют 25 г крепкого кофе, ванилин и спирт по вкусу.

Пралиновый крем. В сливочно-масляный крем добавляют 100 г пралина, ванилин и спирт по вкусу (см. приготовление пралина).

Шоколадный крем. В сливочно-масляный крем добавляют 100 г шоколада, 50 г какао, спирт по вкусу.

Крем заварной желтый № 1

Хорошо растирают желтки с сахаром и мукой, разводят их молоком и, непрерывно помешивая (только в одну сторону), доводят до кипения, добавляют ванилин и охлаждают.

На 1 л молока — 350 г сахара, 8 желтков, 100 г муки, ванилин

Крем заварной желтый № 2

Растирают добела сахарную пудру с желтками и ванилином, добавляют горячее кипяченое молоко, доводят до кипения, затем охлаждают.

На $\frac{1}{2}$ л молока — 150 г сахарной пудры, 12 желтков, ванилин

Крем заварной шоколадный

Желтки хорошо растирают с сахаром и какао, добавляют распущенный в кипящем молоке шоколад и доводят до кипения, после чего охлаждают.

На $\frac{1}{2}$ л молока — 150 г сахара, 8 желтков, 25 г какао, 100 г шоколада

Крем заварной из свежих сливок

Хорошо растирают желтки с сахаром и мукой. Кипятят свежие сливки (250 г), который заваривают растертые желтки (помешивая только в одну сторону). Затем смесь ставят на огонь, доводят до кипения, охлаждают на льду или в холодной воде (помешивая только в одну сторону), добавляют взбитые на льду свежие сливки (250 г), ванилин и перемешивают.

Сливки необходимо взбивать на льду до твердого состояния недолго, так как они могут превратиться в масло.

На 500 г сливок — 150 г сахара, 8 желтков, 25 г муки, ванилин.

Крем заварной из вина

Желтки с сахарной пудрой и тертой лимонной корочкой растирают добела, заваривают в кипящем белом вине (помешивая только в одну сторону), затем ставят на огонь и, продолжая помешивать, доводят до кипения.

На $\frac{1}{2}$ л белого вина — 200 г сахарной пудры, 8 желтков, корочка

лимона.

Крем заварной клубничный

Готовят крем по рецепту заварного крема из вина, добавляют в него 100 г спелой растертой клубники. Свежую клубнику можно заменить клубничным вареньем.

Крем заварной малиновый

Готовят заварной крем из вина (см. выше), охлаждают его, затем добавляют малиновый сок, процеженный через марлю. Для приготовления сока достаточно 150 г малины.

Крем заварной земляничный

Хорошо растирают желтки с сахарной пудрой и тертой лимонной корочкой, заваривают их закипевшим белым вином (помешивая только в одну сторону), добавляют земляничный сок и кипятят в течение 15 минут.

На $\frac{1}{2}$ л белого вина — 200 г сахарной пудры, 8 желтков, корочка лимона, 100 г земляничного сока.

Крем заварной апельсиновый

Желтки, сахар, сок и тертую апельсиновую корочку, белое вино хорошо размешивают венчиком, ставят на огонь и, помешивая, доводят до кипения, затем охлаждают.

На 200 г вина—150 г сахара, 10 желтков, 1 апельсин.

Крем заварной лимонный

Заварной лимонный крем готовят по рецепту заварного апельсинового крема.

Крем заварной белый с фруктовым сиропом

Фруктовый сироп, приготовленный на сахаре, доводят до кипения. Взбивают белки, добавляют к ним сахарный песок. В хорошо взбитые белки, помешивая, вливают горячий фруктовый сироп.

Готовность сиропа определяют следующим способом: в небольшую посуду с холодной водой вливают несколько капель кипящего сиропа, которые соединяют в шарик. Если шарик затвердеет, то сироп готов.

На 5 стаканов сиропа — 8 белков, 20 г сахарного песка.

Крем заварной белый

Сахар растворяют в воде, ставят на огонь и, помешивая, варят сироп. Тем временем взбивают белки и, когда они хорошо поднимутся и станут довольно твердыми, всыпают понемногу 100 г сахара. Если хотят приготовить крем с ванильным вкусом, в белки добавляют ванилин, 5—10 капель разведенной лимонной кислоты и затем заваривают их горячим сиропом (см заварной фруктовый крем) Чтобы приготовить крем с малиновым или апельсиновым вкусом, в белки кладут апельсиновый припас или эссенцию (малиновую или апельсиновую) и также заваривают горячим сахарным сиропом.

На 1¹/₂ стакана воды — 600 г сахара 10 белков 20 г апельсинового или малинового припаса, 3—4 г эссенции, ванилин.

Крем белый холодной обработки

Белки взбивают до загустения, после чего небольшими порциями

всыпают сахарный песок, взбивают до полного растворения сахара, добавляют эссенцию, разведенную лимонную кислоту и закрашивают пищевой краской.

На 600 г сахара — 10 белков, 5—6 г эссенции. 2—3 г разведенной лимонной кислоты.

Крем-брюлле заварной

Приготавливают заварной белый крем, добавляют в него 100 г сахарной пудры, ванилин и жженку.

Крем-брюлле

Готовят сахарный сироп: распускают на огне сухой сахар, помешивая деревянной лопаткой, вначале медленно, а к концу быстрее, затем доливают горячую воду и оставляют кипеть на небольшом огне. Тем временем взбивают белки, кладут в них 100 г сахара, ванилин и заваривают сахарным сиропом.

На 1¹/₂ стакана воды — 700 г сахара, 10 белков, ванилин,

Крем из свежих сливок

Свежие сливки ставят на лед, охлаждают и взбивают венчиком. В взбитые сливки добавляют сахарную пудру с ванилином и осторожно вымешивают.

На 500 г сливок — 115 г сахарной пудры с ванилином.

Крем миндальный

Свежие сливки хорошо взбивают, как указано выше, добавляют к

ним растертый очищенный миндаль, сахарную пудру с ванилином и осторожно вымешивают.

На 500 г сливок — 300 г миндаля, 300 г сахарной пудры с ванилином.

Крем из абрикосового мармелада

Абрикосовый мармелад растирают с белком и сахарной пудрой, добавляют взбитые в пену белки (4шт.) и осторожно вымешивают.

На 100 г абрикосового мармелада — 50 г сахарной пудры, 5 белков.

Крем-бизе

Белки смешивают с сухим сахаром и взбивают венчиком. Взбитую массу дважды подогревают и охлаждают, не прекращая взбивать. Готовность крема определяют следующим образом, чайную ложечку взбитой массы кладут на блюдце в виде шарика. Если она не расплзается, то крем готов.

Крем-бизе можно окрасить пищевой краской.

На 500 г сахара — 10 белков

Сахарная глазурь (помадка)

В посуду наливают воду, добавляют сахар, картофельную или кукурузную патоку или же 10—12 капель разведенной пищевой кислоты, ставят на огонь и, помешивая, дают закипеть. Образующуюся на поверхности сахара и стенках посуды пену снимают обыкновенной шумовкой и кисточкой, которые предварительно нужно обмакивать в холодную воду.

Пробу сахарной глазури снимают следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой чайной ложкой вливают несколько капель

сиропа. Пальцами соединяют капли в комок. Если комок полутвердый, глазурь готова. Переваренный сироп следует развести теплой кипяченой водой.

Чтобы сироп быстрее остыл, его выливают на мрамор или в плоскую посуду, которые предварительно обрызгивают водой. Это делается для того, чтобы на дне посуды не образовалось кристаллов сахара; с этой же целью обрызгивают водой глазурь.

Остывший сироп деревянной лопаткой взбивают в белую матовую массу (помадку). Взбивать помадку из неохлажденного сиропа не рекомендуется, т. к. это ухудшает ее качество. Обработанные глазурью из такой помадки торты и пирожные имеют матовый оттенок и выглядят залежалыми. Из сахарной помадки делают всевозможные кондитерские изделия.

На 5 стаканов воды — 2 кг сахара, 100 г картофельной или кукурузной патоки или 10—12 капель разведенной пищевой кислоты

Глазировка. Помадку помещают в посуду и, помешивая деревянной лопаточкой, слегка разогревают, затем окрашивают. Чтобы приготовить сахарную глазурь белого цвета, достаточно добавить в помадку только ванилин, зеленого — зеленую пищевую краску и ванилин, розового — розовую эссенцию и пищевую краску, орехового — несколько капель жженки и ромовую эссенцию, кофейного — кофейную эссенцию и жженку, шоколадного — какао (жженку). Окрашенную глазурь снова греют, непрерывно помешивая. Для глазировки тортов, бабок глазурь нужно слегка подогреть. Для пирожных глазурь должна быть теплее, чем для тортов.

Перед глазировкой, чтобы придать изделию блеск, его покрывают тонким слоем мармелада (джема, повидла) или добавляют в глазурь белок.

Шоколадная глазурь

Многие кондитерские изделия — пирожные, торты, печенье,

конфеты — глазируют шоколадом (шоколадной глазурью), который домашняя хозяйка может приобрести в магазине в готовом виде.

Для глазировки шоколад распускают в металлической посуде. Распущенный шоколад охлаждают до 18—20 °С, чтобы вызвать образование кристаллов в какао-масле, а затем разогревают до 29—31 °С, все время помешивая деревянной лопаточкой, что дает возможность довести до одинаковой температуры всю массу. Если покрыть изделие неохлажденным шоколадом, на его поверхности образуется своеобразный серый налет похожий на плесень. Во время обработки кондитерских изделий температура глазури должна быть 29—31 °С. Измерить температуру глазури можно техническим термометром.

ФРУКТОВАЯ ГЛАЗУРЬ

Малиновая глазурь

Спелую малину протирают через сито для получения сока. Сок уваривают с сахаром до загустения.

Малиновую глазурь сохраняют в стеклянной посуде.

На 1 л малинового сока — 1¹/₄ кг сахара.

Клубничная глазурь

Приготавливают по рецепту малиновой глазури.

Абрикосовая глазурь

Спелые абрикосы без косточек заливают водой и варят до мягкости, затем протирают через сито и, добавив сахар, уваривают до загустения.

На 2 кг абрикосов — ¹/₂ л воды, 1,5 кг сахара.

Глазурь из айвы

Глазурь из айвы готовят по рецепту абрикосовой глазури.

Яблочная глазурь

Готовится по рецепту абрикосовой глазури. На 1 кг яблок — 1 кг сахара,

Глазурь из белков

Яичные белки (4 шт.) взбивают в крепкую пену и, продолжая взбивать, добавляют к ним небольшими порциями сахарную пудру до тех пор, пока масса не будет плыть

Глазурь из белков можно закрашивать в различные цвета пищевой краской.

ФРУКТОВЫЕ СИРОПЫ

Малиновый сироп

Спелую малину протирают через сито для получения сока. Сок оставляют на 5—8 минут, чтобы он отстоялся, потом процеживают через двойную марлю и уваривают с сахаром до его полного растворения, снимая шумовкой пену, снова процеживают и затем охлаждают.

Малиновый сироп сохраняют в закупоренной бутылке в прохладном месте.

По этому рецепту готовят сироп из клубники, земляники и других ягод.

На $2\frac{3}{3}$ стакана малинового сока — 500 г сахара.

Апельсиновый сироп

Натирают на терке корочку апельсина, растирают ее с сахаром, добавляют апельсиновый сок, дают хорошо прокипеть, охлаждают, добавляют пищевую кислоту по вкусу, закрашивают желтой пищевой краской и процеживают. Апельсиновый сироп сохраняют в закупоренной бутылке в прохладном месте.

По рецепту апельсинового сиропа готовят лимонный сироп.

На 1 апельсин — 500—600 г сахара, $\frac{1}{2}$ л воды.

Миндальный сироп

Очищают от кожицы сладкий миндаль, толкут его в ступке или пропускают через мясорубку, добавляют стакан холодной кипяченой воды и перемешивают. Затем воду сцеживают, добавляют второй стакан холодной кипяченой воды, снова перемешивают и процеживают через марлю. Оставшийся на марле миндаль промывают еще одним стаканом холодной кипяченой воды. При стакана воды сливают вместе, добавляют сахарную пудру и вымешивают.

На 200 г миндаля — 350 г сахарной пудры, 3 стакана воды.

Сироп на эссенции

Сахар с водой кипятят, добавляют эссенцию и охлаждают. Сироп закрашивают пищевой краской в цвет эссенции, добавляют в него кислоту по вкусу.

Сироп рекомендуется сохранять в закупоренной бутылке в прохладном помещении.

На 5—10 г эссенции — 500—600 г сахара, $\frac{1}{2}$ л воды.

ФРУКТОВЫЕ ЭССЕНЦИИ

Апельсиновая эссенция

Тертую корочку апельсина кладут в бутылку, заливают натуральным спиртом (96°) и ставят на солнце на две недели. По истечении этого времени эссенция готова.

На 1 апельсин — 70—80 г спирта.

Лимонная эссенция

Лимонную эссенцию готовят по рецепту апельсиновой эссенции.

Абрикосовая эссенция

Абрикосовую эссенцию готовят следующим способом: спелые абрикосы (5—6 шт.) и жердели (5—6 шт.) перемывают, помещают в банку и заливают натуральным спиртом. Банки накрывают пергаментной бумагой, обвязывают шпагатом и ставят на солнце на три дня. По истечении этого срока эссенция готова.

Земляничная эссенция

Свежую спелую землянику протирают сквозь сито для получения сока. Сок процеживают через двойную марлю, добавляют в него сахар и уваривают до тонкой нитки. Готовый сироп охлаждают и разбавляют спиртом.

Эссенцию сохраняют в закупоренной бутылке в прохладном месте.

На 200—250 г земляники — 50 г сахара, 100 г спирта.

Малиновая эссенция

Малиновую эссенцию готовят по рецепту земляничной эссенции.

Клубничная эссенция

Клубничную эссенцию приготавливают по рецепту земляничной.

Вишневая эссенция

Спелые вишни без косточек помещают в бутыл, добавляют истолченные в ступке косточки и заливают коньяком и спиртом.

Бутыл закупоривают и ставят на солнце на 3—4 месяца В течение этого времени бутыл время от времени встряхивают По истечении указанного срока эссенцию процеживают, разливают по бутылкам, которые нужно закупорить. Вишневую эссенцию хранят в про хладном помещении.

На 500 г вишен — 25 г вишневых косточек, 100 г коньяка, 150 г спирта.

Кофейная эссенция

Молотый хорошо прожаренный кофе разбавляют водой и кипятят, пока останется $\frac{1}{2}$ л кофейной эссенции.

На 250 г кофе — 2 л воды.

ТОРТЫ

Форма для тортов и суфле

Очень удобно выпекать торты и суфле в открывающейся форме. Это — жестяное доньшко среднего размера, имеющее вокруг канавку, в которую вставляют жестяной ободок высотой в 3—5 см. Ободок сделан из двух половинок, которые соединяются с помощью маленькой петли и задвижки. Перед подачей торта или суфле к столу ободок снимают.

Торт-пунш

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, всыпают муку, снова хорошо растирают, добавляют взбитые в пену белки и слегка вымешивают. Полученную массу помещают в смазанную маслом форму и выпекают около часа на небольшом огне. После выпечки торт разрезают пополам, пропитывают горячим ромовым сиропом, склеивают обе половины абрикосовым мармеладом (200 г). Верх торта покрывают винным заварным кремом и украшают цукатами или вареньем.

На 180 г муки — 200 г сахарной пудры, 12 яиц.

Ромовый сироп. Сахар с водой доводят до кипения, добавляют ром и спирт.

На 70 г сахара — 1/3 стакана воды, 25 г рома или коньяка, 10 г спирта.

Шоколадный торт

Желтки с сахарной пудрой растирают добела, добавляют мелкотертый миндаль, протертый шоколад и снова продолжительное время хорошо растирают, затем кладут взбитые в пену белки и слегка вымешивают, посыпая молотыми сухарями.

В форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, выкладывают массу, выравнивают ее и выпекают в течение часа на небольшом огне.

Затем торт разрезают пополам, пропитывают горячим сиропом, склеивают шоколадным кремом и покрывают шоколадной глазурью. Верх торта украшают кремом, цукатами или ягодами из варенья поверх крема.

На 150 г шоколада — 250 г сахарной пудры, 200 г миндаля, 12 яиц, 2 ст. ложки молотых сухарей.

Сироп. Сахар с водой доводят до кипения, затем вливают коньяк.

На 70 г сахара — $\frac{1}{3}$ стакана воды, 25 г коньяка.

Шоколадно-ванильный торт

Растирают добела желтки с сахаром и ванилином, затем добавляют хорошо взбитые в пену белки, молотые сухари, тертый на крупной терке шоколад и все это слегка вымешивают. В дальнейшем поступают так, как указано выше (см. рецепт шоколадного торта).

На 150 г шоколада — 16 желтков, 10 белков, 300 г сахара, с ванилином, 8 ст. ложек сухарей.

Бисквитный торт № 1

Растирают добела желтки с сахаром, прибавляют взбитые в пену белки, посыпанные сахаром, муку, тертую корочку лимона, и все это слегка вымешивают.

Форму застилают бумагой, выкладывают в нее массу и выпекают 45 минут на небольшом огне. После охлаждения торт разрезают пополам, пропитывают сиропом, склеивают вареньем, покрывают фруктовым заварным кремом и украшают этим же кремом.

На 100 г муки — 14 желтков, 10 белков, 300 г сахара, 1 лимон.

Бисквитный торт № 2

Растирают добела желтки с сахаром, тертой корочкой и соком

лимона, затем добавляют взбитые в пену белки, картофельную муку и все слегка вымешивают. Приготовленную массу выпекают 45 минут на небольшом огне, затем охлаждают, разрезают пополам, пропитывают горячим ромовым сиропом, склеивают вареньем, покрывают фруктовой глазурью и украшают свежими фруктами, предварительно уваренными в сахарном сиропе.

На 200 г картофельной муки — 16 желтков, 300 г сахара, 1 лимон.

Ромовый сироп Сахар с водой доводят до кипения, затем добавляют ром и спирт.

На 70 г сахара — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 25 г рома, 10 г спирта.

Сахарный торт

Сахар с водой варят до средней нитки и охлаждают, после чего добавляют желтки (по одному) и хорошо растирают. Далее в желтки кладут тертую корочку лимона, нарезанный квадратиками апельсиновый цукат, очищенный мелкодробленый миндаль, и все тщательно вымешивают, затем добавляют твердый мармелад, нарезанный квадратиками, и взбитые в пену белки, посыпанные сахаром (отчего белок становится более твердым и менее ноздреватым). Приготовленную массу слегка вымешивают, выкладывают в смазанную маслом форму, заравнивают ножом и выпекают один час на небольшом огне. Готовый торт смазывают тонким слоем мармелада (20 г) и покрывают сахарной глазурью, украшают ягодами из варенья.

На 300 г сахара — 18 желтков, 10 белков, 40 г цуката, 300 г миндаля, 80 г мармелада, 1 лимон, $\frac{3}{4}$ стакана воды.

Пышный торт

Взбивают белки в крепкую пену, добавляют к ним небольшими

порциями сахарный песок с ванилином, мелкодробленый миндаль, вымешивают и распределяют на 4—5 порций.

Из каждой порции на листе, покрытом чистой белой бумагой, на слабом огне выпекают круглый корж. Бумагу после выпечки коржей отмачивают водой. Затем коржи склеивают мармеладом, вареньем или белым кремом. Верх торта украшают.

На 500 г сахара — 10 белков, 150 г миндаля, 1 порошок ванилина.

Апельсиновый торт

Очищенный миндаль растирают в порошок, добавляют в него апельсиновый сок и перемешивают. Отдельно уваривают сахар с водой до средней нитки, заваривают в нем миндаль, после чего смесь охлаждают. Тем временем тертую корочку апельсина растирают в ступке с 50 г колотого сахара в порошок и всыпают в остывший миндаль, куда добавляют по одному желтки (причем каждый следует хорошо и продолжительное время растирать), мармелад, нарезанный небольшими ломтиками, взбитые в пену белки, и все это слегка вымешивают. Из приготовленной массы выпекают в смазанной жиром форме 2 коржа, которые склеивают мармеладом или вареньем. Торт покрывают цветной сахарной глазурью и украшают фруктами, уваренными в сиропе, или ягодами из варенья.

На 300 г миндаля — 300 г сахарного песка, 50 г колотого сахара, 10 желтков, 50 г мармелада, 1 апельсин.

Лимонный торт

Лимонный торт готовят точно так же, как и апельсиновый. Разница состоит в том, что лимонную корочку натирают на терке, а не толкут в ступке.

Ореховый торт № 1

Желтки растирают добела с сахарной пудрой, затем добавляют ванилин, лимонный сок, мелкотертое ореховое ядро и снова хорошо растирают. После этого добавляют взбитые в пену белки, и все слегка вымешивают, посыпая мукой и молотыми сухарями.

Полученную массу выкладывают в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму, заравнивают ножом и выпекают около часа на небольшом огне. Готовый торт охлаждают, после чего разрезают пополам (с помощью ножа-пилы, струны или нитки). Обе половинки торта пропитывают горячим ромовым сиропом и склеивают охлажденным ореховым кремом.

Верх торта покрывают мармеладом, а затем весь торт смазывают белым кремом. Торт ставят в духовой шкаф на 5 минут, после чего его украшают цукатами или ягодами из варенья.

На 250 г орехового ядра — 40 г муки, 250 г сахарной пудры, 12 яиц 250 г миндаля, $\frac{1}{2}$ лимона, 4 ст. ложки молотых сухарей.

Ореховый крем. Растертое ореховое ядро перемешать с сахаром и ванилином, влить молоко, поставить на огонь и, помешивая, довести до густого состояния, после чего охладить.

На 300 г орехового ядра — 100 г сахара, 200 г молока, ванилин.

Ромовый сироп. Сахар с водой нагревают до кипения, затем вливают ром или коньяк.

На 50 г сахара — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 50 г рома или коньяка.

Белый крем. Белки взбить в пену, добавить сахар с ванилином и перемешать.

На 2 белка — 200 г сахара, ванилин.

Ореховый торт № 2

Растирают добела целые яйца с сахаром, ванилином и тертой лимонной корочкой. Затем ореховое ядро измельчают скалкой в мелкую

крупку, добавляют муку; все это перемешивают со взбитыми белками, после чего объединяют обе смеси, слегка вымешивают и выкладывают в смазанную жиром форму. Выпекают на небольшом огне 45 минут. Готовый торт посыпают сахарной пудрой, украшают ягодами из варенья.

На 250 г орехового ядра — 4 яйца, 10 белков, 250 г сахара, 40 г муки, $\frac{1}{2}$ корочки лимона, ванилин.

Ореховый торт № 3

Растирают добела желтки с сахаром, добавляют тертую корочку и сок лимона и снова продолжительное время растирают. Дробят скалкой ореховое ядро, добавляют к нему измельченные сухари, взбитые в пену белки, и все это слегка вымешивают. Из приготовленной массы выпекают на небольшом огне три коржа.

Каждый корж в теплом виде пропитывают горячим винным сиропом. Два нижних коржа покрывают заварным шоколадным кремом. Верх торта глазируют и украшают ягодами из варенья или цукатами.

На 100 г орехового ядра — 18 желтков, 10 белков, 350 г сахара, 4 ст. ложки сухарей, 1 лимон.

Винный сироп. Сахар с вином доводят до кипения. На 200 г вина — 140 г сахара.

Ореховый торт № 4

Растирают добела сначала целые яйца, а затем отдельно желтки с сахаром, в смесь добавляют ореховое ядро, измельченное в порошок, лимонный сок, ванилин и снова продолжительное время растирают. В приготовленную массу добавляют взбитые белки, молотые сухари, и все слегка вымешивают.

Выпекают на небольшом огне 4 коржа. Листы предварительно покрывают бумагой или смазывают жиром и посыпают мукой. Коржи

склеивают кремом из свежих сливок Торт украшают тем же кремом и вареньем

На 150 г орехового ядра — 4 яйца, 10 желтков, 10 белков, 250 г сахара, 2 ст. ложки сухарей, 1 лимон, ванилин.

Ореховый торт № 5

Растирают добела желтки с сахарной пудрой и тертой корочкой лимона, в них добавляют мелкодробленое ореховое ядро, молотые сухари, и все это перемешивают. Далее добавляют взбитые белки и слегка вымешивают. Приготовленную массу выпекают в форме в течение часа на небольшом огне, после чего охлаждают, разрезают пополам, пропитывают горячим ромовым сиропом и начиняют шоколадным кремом. Весь торт покрывают глазурью, а верх украшают шоколадным кремом с фруктами, уваренными в сахарном сиропе.

На 300 г орехового ядра — 12 желтков, 10 белков, 250 г сахарной пудры, 2 ст. ложки сухарей, корочка лимона.

Ореховый торт с корицей

Взбивают целые яйца с сахаром. Затем мелко дробят скалкой ореховое ядро. Молотые сухари, молотую гвоздику (или другие сухие духи), корицу и измельченное ореховое ядро всыпают в посуду со взбитыми яйцами и осторожно вымешивают рукой.

Массу выкладывают в смазанную жиром форму и выпекают на небольшом огне около часа После выпечки ее охлаждают, разрезают пополам, пропитывают горячим ромовым сиропом, начиняют вареньем. Весь торт покрывают сахарной глазурью, а верх украшают кремом и ягодами из варенья

На 250 г орехового ядра — 12 яиц, 250 г сахара, 3 ст. ложки сухарей 4 зерна гвоздики, 1 чайная ложка молотой корицы.

Ромовый сироп Сахар с водой доводят до кипения, добавляют ром или коньяк и спирт.

На 70 г сахара — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 25 г рома или коньяка, 10 г спирта.

Ореховый торт с ромом

Растирают добела желтки с сахаром, всыпают тертые орехи и миндаль, хорошо вымешивают, затем добавляют взбитые белки и слегка замешивают, посыпая мукой.

Торт выпекают 45 минут на небольшом огне в смазанной маслом форме, разрезают пополам, пропитывают горячим ромовым сиропом и начиняют сливочно-масляным кремом. Верх торта украшают кремом и ягодами из варенья.

На 40 г муки — 10 яиц, 250 г сахара, 100 г орехов, 100 г миндаля.

Ромовый сироп. Сахар с водой доводят до кипения, затем вливают ром.

На 100 г сахара — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 30 г рома.

Ореховый птифурный торт

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, добавляют мелкодробленое ореховое ядро, снова хорошо растирают, после чего кладут тертую корочку лимона, третью часть взбитых белков, хорошо вымешивают, затем добавляют остаток взбитых белков и смешивают со всей массой, посыпая мукой.

Из полученной массы на листах, покрытых бумагой, на небольшом огне запекают три круглых коржа. Охлажденные коржи заравнивают, пропитывают горячим ромовым сиропом, затем склеивают двумя различными кремами (напр, ореховым и фисташковым). Верх торта украшают кремом, цукатами или ягодами из варенья.

На 120 г орехового ядра — 12 яиц, 200 г сахарной пудры, 100 г муки, корочка лимона.

Ромовый сироп. Сахар с водой доводят до кипения, затем добавляют ром или ромовую эссенцию и спирт.

На 100 г сахара — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 30 г рома или 3—4 г ромовой эссенции, 10 г спирта.

Торт из вареных каштанов

Уваривают до мягкости каштаны, очищают их от кожицы и нарезают мелкими кусочками. Отдельно растирают добела желтки с сахаром, добавляют к ним приготовленные каштаны, тертую корочку и сок лимона и снова хорошо растирают. Затем добавляют хорошо взбитые белки, молотые сухари, все это слегка вымешивают и выпекают в форме 45 минут.

Остывший торт покрывают глазурью, украшают каштанами в сахаре, ягодами из варенья.

На 300 г каштанов — 300 г сахара, 12 желтков, 8 белков, 1 ст. ложка сухарей, 1 лимон.

Каштаны в сахаре

Очищенные каштаны варят до готовности. Уваривают до средней нитки сахар с водой, погружают в него каштаны. Деревянной лопаткой перемешивают каштаны с сахаром, затем в теплом виде отделяют их друг от друга и охлаждают.

Таким же образом готовят жареный миндаль и орехи в сахаре.

На 300 г каштанов — 200 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Торт из сухарей № 1

Растирают венчиком добела целые яйца с сахаром, добавляют тертую корочку и сок лимона, снова все хорошо растирают, после чего кладут молотые сухари, мелкотертый шоколад и слегка вымешивают. Массу выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекают в течение часа. Остывший торт разрезают пополам, пропитывают горячим ванильным сиропом, начиняют сливочно-масляным кремом и покрывают шоколадной глазурью. Верх торта украшают указанным кремом и фруктами.

На 7 ст. ложек сухарей — 12 яиц, 250 г сахара, 200 г шоколада, 1 лимон.

Ванильный сироп. Сахар с водой доводят до кипения, затем добавляют ванилин и спирт.

На 200 г сахара — $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина, 10 г спирта.

Торт из сухарей № 2

Целые яйца растирают с сахаром добела, добавляют корицу, молотую гвоздику, мускатный орешек, молотые сухари, какао, и все это слегка вымешивают.

Торт выпекают 45 минут, после чего охлаждают, разрезают пополам, пропитывают винным сиропом, глазируют и украшают.

На 150 г сухарей — 12 яиц, 250 г сахара, 1 чайная ложка корицы, 5 зернышек гвоздики, $\frac{1}{2}$ мускатного орешка, 50 г какао.

Торт из сухарей № 3

Растирают желтки с сахаром добела, добавляют тертую корочку и сок лимона, мелко шинкованный очищенный миндаль и снова растирают. Затем кладут молотые сухари, сбрызнутые коньяком или ромом, молотую корицу, тертый шоколад, мелко нарезанный мармелад, опудренный мукой,

взбитые в пену белки, и все это слегка вымешивают.

Торт выпекают в течение 45 минут, разрезают пополам, пропитывают ромовым сиропом и начиняют любым кремом. Верх торта украшают тем же кремом с помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой и при желании ягодами из варенья.

На 5 ст. ложек сухарей — 10 яиц, 250 г сахара, 250 г миндаля, 100 г коньяка или рома, 1 чайная ложка корицы, 150 г шоколада 50 г мармелада, 1 лимон.

Грильяжный торт

Ореховое ядро растирают скалкой в мелкую крупку. В небольшой посуде распускают сахар, помешивая его деревянной лопаточкой (сначала медленно, затем быстрее). Добавляют в него сливочное масло, дробленое ореховое ядро, и все это хорошо вымешивают. Из полученной массы раскатывают 6 тонких коржей круглой или квадратной формы, причем делать это нужно как можно быстрее, потому что грильяжная масса быстро твердеет. Коржи охлаждают и затем покрывают шоколадным кремом, кроме верхнего коржа. Бока торта заглаживают шоколадным кремом. Торт покрывают цветной сахарной глазурью, украшают шоколадным кремом и ягодами из варенья, после чего ставят в прохладное помещение на 1—2 дня для того, чтобы грильяжные коржи отошли.

На 300 г орехового ядра — 300 г сахара, 30 г сливочного масла

Торт из фруктов

Яблоки и айву очищают от кожуры и семян, варят до мягкости, после чего нарезают небольшими квадратиками. Сахарный сироп варят до крепкой нитки, добавляют в него нарезанные фрукты, шинкованный очищенный миндаль, жареные фисташки, тертую корочку и сок лимона и кипятят в течение 5 минут.

Полученную массу охлаждают, добавляют твердый мармелад, нарезанный квадратиками, осторожно вымешивают, выкладывают в большую глубокую вазу и оставляют на два дня для того, чтобы она обсахарилась. Верх торта украшают жареным миндалем.

На 500 г яблок и 300 г айвы — 700 г сахара, 2 стакана воды, 150 г миндаля, 150 г мармелада, 150 г фисташек, 1 лимон.

Торт Линзер

Сливочное масло растирают добела, добавляют в него сахарную пудру, вареные желтки, протертые через сито, сок и тертую корочку лимона, очищенный мелко-тертый миндаль и снова продолжительное время хорошо растирают. Затем в приготовленную массу всыпают муку и замешивают тесто. Тесто делят на две равные части. Из одной части раскатывают круглый корж, укладывают его на лист и покрывают клубничным вареньем. Из второй части теста делают решетку и покрывают ею корж. Бока торта обводят плетеным поясом из того же теста. Торт слегка смачивают водой, посыпают сахарной пудрой и выпекают 45 минут.

На 250 г муки — 250 г масла, 250 г сахарной пудры, 8 желтков, 250 г миндаля, 1 лимон, 300 г клубничного варенья.

Торт Линзер с корицей

Торт Линзер с корицей готовят точно так же, как и торт Линзер. Разница состоит в том, что в тесто добавляют одну чайную ложку молотой корицы и перед выпечкой его не смачивают водой. После выпечки торт посыпают смесью из сахарной пудры и корицы.

Миндальный торт № 1

Растирают добела желтки с сахаром, тертой корочкой и соком

лимона, затем добавляют растертый в порошок очищенный миндаль, молотые сухари и взбитые в пену белки. Все это слегка вымешивают и выпекают в течение часа на небольшом огне, после чего охлаждают, разрезают пополам, пропитывают горячим винным сиропом и склеивают шоколадным кремом. Верх торта смазывают и украшают тем же кремом с помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой.

На 300 г миндаля — 12 желтков, 10 белков, 250 г сахара, 2 ст. ложки сухарей, 1 лимон.

Винный сироп. Сахар с вином доводят до кипения. На 200 г белого вина — 150 г сахара.

Миндальный торт № 2

К растертому в порошок очищенному миндалю добавляют один белок. Отдельно варят до средней нитки сахарный сироп и струей вливают его в приготовленный миндаль, помешивая деревянной ложкой. Полученную смесь охлаждают, кладут в нее желтки, тертую корочку лимона, и все это хорошо растирают. Затем добавляют твердый мармелад, нарезанный квадратиками и обсыпанный мукой, молотые сухари, взбитые в пену белки, и все слегка вымешивают. Массу выкладывают в смазанную жиром форму и выпекают на небольшом огне в течение 45 минут.

Выпеченный торт пропитывают, не разрезая, ромовым сиропом, покрывают сахарной глазурью, украшают кремом и цукатами.

На 200 г миндаля — 7 яиц, 200 г сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 50 г мармелада, 2 ст. ложки сухарей.

Миндальный торт с сухарями

Растирают добела сливочное масло. Отдельно растирают желтки и целые яйца с сахаром. Обе растертые массы соединяют и добавляют мелко нарезанный очищенный миндаль или измельченное ореховое ядро, корицу,

тертую корочку лимона, молотые сухари, и все хорошо вымешивают. В дальнейшем поступают так, как указано в предыдущем рецепте.

На 300 г миндаля или орехового ядра — 300 г масла, 5 желтков, 5 яиц, 300 г сахара, 5 ст. ложек сухарей, 1 чайная ложка корицы, корочка лимона.

Торт с миндалем

В одной посуде растирают добела сливочное масло, а в другой — желтки с сахаром, добавляют в них сок, тертую корочку лимона и снова продолжительное время растирают, затем добавляют очищенный мелкодробленый миндаль, муку, взбитые белки, и все это слегка вымешивают.

Из полученной массы выпекают 2 коржа, которые затем покрывают слоем крема или вареньем. Торт украшают красиво нарезанным жареным очищенным миндалем.

На 150 г муки — 300 г масла, 300 г сахара, 12 желтков, 8 белков, 150 г миндаля, корочка лимона.

Миндальный шоколадный торт

Растирают добела сливочное масло с желтками, добавляют муку, сахарную пудру, тертый неочищенный миндаль, ванилин и разогретый в теплом духовом шкафу шоколад. Все это хорошо вымешивают, добавляют взбитые белки и вновь осторожно вымешивают. После выпечки торт разрезают пополам, склеивают абрикосовым мармеладом, покрывают сахарной глазурью и украшают ягодами из варенья.

На 100 г муки — 300 г масла, 300 г сахарной пудры, 7 яиц, 300 г миндаля, 250 г шоколада, ванилин.

Мармеладный торт

Растирают добела желтки со сливочным маслом и сахарной пудрой, вливают лимонный сок и снова растирают (только в одну сторону). Далее кладут дробленое ореховое ядро, молотые сухари, и все это вымешивают. В полученную массу добавляют взбитые белки и снова слегка вымешивают.

В смазанную маслом и посыпанную мукой форму укладывают половину массы, покрывают ее слоем мармелада, сверху выкладывают вторую половину. Торт выпекают на небольшом огне в течение 45 минут. После охлаждения верх торта покрывают белым кремом и посыпают дробленным ореховым ядром. Затем торт снопа ставят в духовой шкаф на 5—7 минут, после чего посыпают сахарной пудрой.

На 250 г мармелада — 150 г масла, 150 г сахарной пудры, 8 яиц, 150 г орехового ядра, 2 ст. ложки сухарей, $\frac{1}{2}$ лимона.

Торт из гретого бисквита

Отбивают в миску яйца, желтки, прибавляют сахар и, взбивая венчиком, подогревают на слабом огне до теплого состояния. Затем снимают с конфорки и, не переставая взбивать, охлаждают, после чего еще раз разогревают и охлаждают, продолжая взбивать. Далее добавляют тертую корочку лимона, муку, теплое распущенное сливочное масло, слегка все вымешивают и выкладывают в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму.

Приготовленную массу выпекают около часа, охлаждают, разрезают пополам, пропитывают горячим ромовым сиропом и начиняют сливочно-масляным кремом. Верх торта покрывают цветной сахарной глазурью, украшают тем же кремом и ягодами из варенья.

На 300 г муки — 10 яиц, 15 желтков, 180 г сахара, 140 г сливочного масла, корочка лимона.

Ромовый сироп. Сахар с водой доводят до кипения, добавляют ром и

спирт.

На 75 г сахара — $\frac{1}{3}$ стакана воды, 40 г рома, 10 г спирта.

Ореховый торт из гретого бисквита

Ореховый торт из гретого бисквита готовят по предыдущему рецепту. Разница состоит в том, что в бисквитную массу добавляют 10—15 г жженки. Торт начиняют ореховым сливочно-масляным кремом.

Шоколадный торт из гретого бисквита

Шоколадный торт из гретого бисквита готовится из той же массы, что и ореховый из гретого бисквита. Разница состоит в том, что вместо жженки в бисквитную массу добавляют 50 г какао. Торт начиняют шоколадным кремом.

Многослойный торт

На стол или доску просеивают муку, делают из нее небольшой круг, куда добавляют полутвердое сливочное масло, сахарную пудру, очищенное мелкодробленое ореховое ядро, яйца, тертую корочку лимона, ванилин. Все это хорошо растирают и распределяют на 5—6 коржей.

Коржи после выпечки охлаждают, а затем покрывают по выбору: абрикосовым мармеладом или апельсиновым сливочно-масляным кремом. Верх торта украшают тем же кремом.

На 300 г муки — 300 г масла, 160 г сахарной пудры, 2 яйца, 150 г орехового ядра, корочка лимона, ванилин по вкусу.

Многослойный торт с какао

В муку добавляют сливочное масло, сахарную пудру, желтки, тертый очищенный миндаль, сок лимона, ванилин, какао, и все это хорошо вымешивают.

На листах, смазанных жиром и посыпанных мукой, выпекают 7 круглых коржей. После выпечки коржи охлаждают и покрывают шоколадным кремом. Верх торта также покрывают шоколадным кремом (с помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой), украшают цукатами или ягодами из варенья.

На 400 г муки — 300 г сливочного масла, 240 г сахарной пудры, 12 желтков, 240 г миндаля, 1 лимон, 50 г какао, ванилин.

Многослойный торт с лимоном

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, затем добавляют сок и тертую корочку лимона, снова растирают, после чего кладут взбитые белки и слегка вымешивают, посыпая мукой.

Из приготовленной массы выпекают 8—10 тонких коржей, которые склеивают шоколадным кремом. Верхний корж глазируют распущенным сухим сахаром и, когда сахар затвердеет, укладывают глазированный корж поверх приготовленных коржей. Готовый торт охлаждают в течение одного дня.

На 120 г муки — 10 яиц, 209 г сахарной пудры, корочка лимона.

Многослойный торт с пралиновым кремом

Взбивают в крепкую пену белки, посыпая их 2—3 раза сахарным песком, добавляют дробленое ореховое ядро, смешанное с мукой, и все это слегка вымешивают. На листах, смазанных маслом и посыпанных мукой, из приготовленной массы выпекают 8—10 коржей. Коржи склеивают пралиновым сливочно-масляным кремом. Верх торта смазывают тем же кремом и посыпают жареным шинкованным миндалем. Готовый торт

охлаждают.

На 50 г муки — 5 белков, 250 г сахарного песка, 160 г орехового ядра.

Многослойный торт с ванильным кремом (“Сафо”)

Растирают добела сливочное масло, добавляют растертые желтки, сахарную пудру и вымешивают, посыпая мукой.

На смазанных маслом листах из приготовленной массы выпекают круглые коржи. После охлаждения их покрывают ванильным сливочно-масляным кремом. Затем готовят крем из свежих сливок, которым с помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой украшают торт разными узорами. При желании торт можно украсить ягодами из варенья.

На 160 г муки — 200 г масла, 14 желтков, 120 г сахарной пудры.

Многослойный микадный торт

Муку, сахарную пудру с ванилином и яйца вымешивают, добавляя молоко и разогретое сливочное масло. Из полученной полужидкой массы выпекают микадные коржи. Для этого нагревают чугунный микадный пресс (квадратной или круглой формы), смазывают нижнюю и верхнюю плиты пресса слегка разогретым растительным маслом, затем разливательной ложкой наливают нужное количество массы в нижнюю плитку пресса. После этого быстро опускают вторую половину пресса, хорошо прижимая ее. Выпекают каждую сторону коржа около 5 минут, пока зарумянится.

Коржи склеивают пралиновым кремом и ставят под пресс на 20—30 минут, затем заравнивают с помощью ножа. Торт покрывают шоколадной глазурью, охлаждают 30—40 минут в прохладном помещении, после чего украшают цветами из шоколада или карамели, покрытыми тонким слоем шоколадной глазури.

На 250 г муки — 250 г сахарной пудры, 10 желтков, 5 белков, 250 г молока, 50 г сливочного масла.

Пралиновый крем. Миндальное или иное ядро поджаривают, пока зарумянится, всыпают в распущенный сухой сахар, хорошо перемешивают и охлаждают на листе, слегка смазанном жиром. Затем миндаль небольшими порциями толкут в ступке, после чего растирают скалкой в порошок. К порошку добавляют шоколад, какао-масло, ванилин, спирт, все это хорошо вымешивают.

Если крем затвердеет, его следует слегка разогреть. Чрезмерно жидкий крем нужно охладить.

На 250 г миндаля — 250 г сахара, 150 г шоколада, 60—80 г какао-масла, ванилин.

Торт крем-брюлле

По рецепту орехового птифурного торта выпекают корж любой формы (круглый, квадратный, звезду, рог, голубь и др.), распределяют по нему 6—8 кусочков из той же массы и ягоды из варенья (100 г). Готовят крем-брюлле и делят его на две части: одной из них покрывают корж, загладив неровности ножом, второй — с помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой украшают торт. Торт посыпают сахарной пудрой и помещают в теплый духовой шкаф на 10—12 минут. После охлаждения торт украшают (ягодами из варенья, цукатами, карамельными розами).

Торт “Наполеон”

Из слоеного теста раскатывают 2 или 3 коржа, выпекают их на сильном огне, пока зарумянятся. Коржи должны быть выпечены как можно лучше, так как от этого зависит качество самого торта. Коржи склеивают заварным желтым или сливочно-масляным кремом. Верх торта посыпают сахарной пудрой, украшают ягодами из варенья.

Песочный торт № 1

Из песочного теста раскатывают 4 круглых коржа и выпекают, пока зарумянятся. Коржи охлаждают и склеивают шоколадным кремом. Верх торта смазывают сначала тонким слоем мармелада, затем сахарной глазурью шоколадного цвета и украшают шоколадным кремом с помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой.

Чтобы торт стал рассыпчатым, его держат в прохладном месте один или два дня.

Песочный торт № 2

Растирают добела сливочное масло с сахарной пудрой и вареными желтками, предварительно протертыми через сито. Затем добавляют дробленое ореховое ядро и тертую корочку лимона, аммоний или чайную соду, муку и хорошо вымешивают. Из приготовленной массы выпекают три коржа, склеивают их вареньем или любым кремом. Верх торта украшают ягодами из варенья.

На 120 г муки — 300 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 15 желтков, 300 г орехового ядра, корочка лимона, 1—2 г аммония или чайной соды.

Песочный торт с миндалем

На стол или доску насыпают холмиком муку, в середине делают углубление, в которое кладут сливочное масло, сахарную пудру, мелкотертый очищенный миндаль, сок и тертую корочку лимона, желтки. Все это хорошо вымешивают.

Из теста выпекают круглые коржи, которые охлаждают и покрывают шоколадным кремом. Верх торта также покрывают шоколадным кремом.

Торт украшают с помощью кондитерского мешка с резаной трубочкой кремом или ягодами из варенья.

На 200 г муки — 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 8 желтков, 200 г миндаля, 1 лимон.

Торт из бисквита на бумаге

Выпекают нужное количество бисквита на бумаге. На вырезанный из пергаментной бумаги круг раскладывают один слой бисквита, пропитывают его ромовым сиропом и покрывают слоем крема. Затем сверху укладывают новый слой бисквита, который также пропитывают ромом, покрывают кремом и т. д. Таким образом готовят торт из трех слоев бисквита и двух слоев крема.

Коржи заравнивают ножом. Верх торта покрывают кремом, обсыпают крошками из того же бисквита и сахарной пудрой и украшают ягодами из варенья.

Ромовый сироп. Сахар с водой доводят до кипения и затем в сахарный сироп вливают коньяк.

На 70 г сахара — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 25 г рома или 5—6 г ромовой эссенции.

Бисквит на бумаге. Желтки растирают с сахаром до бела. Белки взбивают в крепкую пену, добавляют к ним растертые желтки и муку и осторожно вымешивают. Полученную массу помещают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой.

Из белой бумаги нарезают полоски в длину листа, шириной в 10—12 см. На них из кондитерского мешка отсаживают бушетки продолговатой формы во всю ширину бумажной полоски, толщиной не более 2 см. Бушетки слегка посыпают сахарной пудрой и выпекают до тех пор, пока зарумянятся.

На 230 г муки — 12 яиц, 150 г сахарного песка.

Торт с шоколадным кремом

Растирают добела желтки с сахаром, затем добавляют картофельную муку, тертую корочку и сок лимона и снова продолжительное время растирают. Отдельно взбивают белки и замешивают их с полученной массой, которую затем кладут в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекают в течение 35—40 минут на небольшом огне.

После охлаждения верх торта покрывают шоколадным кремом и украшают ягодами из варенья или жареным дробленным ореховым ядром.

На 200 г картофельной муки — 10 желтков, 9 белков, 200 г сахара, 1 лимон

Слоеное тесто

На стол или доску просеивают муку, собирают ее горкой и в сделанное в середине углубление вливают желтки, белое вино или винный уксус, сметану или молоко, кладут соль. Все это вымешивают, затем хорошо растирают до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Через 15—20 минут тесто раскатывают толщиной в 6—8 мм. На середину раскатанного пласта кладут половину приготовленного масла, которое покрывают тестом, заворачивая пласт с двух сторон к середине. Сверху кладут оставшееся масло и складывают пласт вдвое, после чего края пласта слегка защипывают и раскатывают тесто как можно тоньше. Затем пласт складывают в 4 слоя и через 10 минут снова раскатывают.

Эту операцию повторяют четыре раза с промежутками в 10 мин. Летом слоеное тесто следует раскатывать в прохладном помещении.

Из слоеного теста готовят торты, пирожные, пирожки, пироги с начинкой и т. д.

На 400 муки — 4 желтка, 400 г сливочного масла, 100 г вина, ложка уксуса, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или молока, 5—6 г сода; на 700 г муки — 510 г масла или маргарина, 1 стакан воды, 10 г разведенной лимонной кислоты,

10 г соли.

Песочное (крохкое) тесто

(3 рецепта)

На стол или на доску просеивают муку. Сливочное масло растирают добела, добавляют яйца, сахарную пудру, аммоний и снова хорошо растирают. Все это кладут в сделанное в муке углубление и слегка вымешивают с помощью кухонного ножа. Крохкое тесто нельзя растирать, так как оно затягивается и становится некачественным

На 600 г муки 1 сорта — 300 г сливочного масла, 6 яиц, 300 г сахарной пудры, 2—3 г аммония или чайной соды.

Сливочное масло растирают со сваренными вкрутую желтками и сахаром, добавляют тертую корочку лимона, аммоний или чайную соду, муку и слегка вымешивают с помощью кухонного ножа

На 500 г муки — 400 г масла, 12 желткою, 300 г сахарной пудры, 1 лимон, 1—2 г аммония или чанной соды.

Сливочное масло растирают с яйцами, молоком и сахарной пудрой. На стол или доску просеивают муку, делают в ней углубление, добавляют растертую массу, аммоний или чайную соду и слегка вымешивают с помощью кухонного ножа

На 150 г муки 1 сорта — 150 г картофельной муки, 200 г сахарной пудры, 200 г масла, 2 яиц, 2 ст. ложки молока, 1—2 г аммония или чайной.

ПИРОЖНЫЕ

Заварное пирожное с ванильным кремом

Молоко с сахаром доводят до кипения и заваривают в нем муку, помешивая деревянной лопаточкой. После охлаждения добавляют целые яйца, желтки, сахарную пудру с ванилином и вымешивают как можно

лучше. Через кондитерский мешок с гладкой трубочкой массу отсаживают на лист, смазанный маслом, в виде различных фигурных пирожных. Выпекают на большом огне, после этого разрезают пополам в толщину, начиняют ванильным сливочно-масляным кремом. Верх пирожного смазывают мармеладом, посыпают жареным дробленым миндалем.

На 250 г муки—1 стакан молока, 2 яйца, 5 желтков, 100 г сахарной пудры, ванилин.

Пирожное, жаренное в масле

На доску или стол отвешивают муку, делают в ней небольшие углубления, в которое кладут сливочное масло, сахарную пудру, мелкотертое ореховое ядро, молотую корицу и гвоздику, целые яйца, желтки и замешивают тесто. Тесто раскатывают толщиной в 2—5 мм, нарезают полосками шириной в 1 см, которые накручивают на деревянные конусные палочки или железные трубочки и через 10—15 минут жарят в горячем масле. Готовые трубочки снимают с палочек, охлаждают, начиняют белым кремом холодной обработки и обсыпают сахарной пудрой.

На 600 г муки — 150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, 5 желтков, 150 г орехового ядра, 2 чайные ложки корицы, 5 зернышек гвоздики.

Для крема — 4 белка, 450 г сахара с ванилином

Яблоки, жаренные в масле

Яблоки очищают от кожуры, нарезают крупными ломтиками, посыпают сахарной пудрой и оставляют на 30 минут. Тем временем готовят полужидкое тесто: муку, сахарную пудру и желтки хорошо вымешивают, вливая небольшими порциями белое вино. Затем яблоки обмакивают в тесто и жарят в горячем масле, после чего обсыпают сахарной пудрой. Подают на стол в горячем виде.

На 200 г муки — 150 г сахарной пудры, 6 желтков, 200 г вина, 5—6 крупных яблок.

Айва, жаренная в масле

Отваривают 3—4 айвы, нарезанные тонкими ломтиками. Затем готовят полужидкое тесто (см. предыдущий рецепт), обмакивают в него ломтики айвы и жарят их в горячем масле, после чего обсыпают сахарной пудрой с корицей. Подают на стол в горячем виде.

Миндальное пирожное, жаренное в масле

Просеивают муку, добавляют к ней сливочное масло, сахарную пудру, желтки и растирают вручную. Тесту дают отдохнуть 10—12 минут, после чего раскатывают пласт толщиной в 4—5 мм, который складывают в четыре слоя. Затем тесто снова раскатывают и еще раз складывают в четыре слоя. Металлической фигурной выемкой вырезают лепешки, обжаривают их с обеих сторон в горячем жире, затем покрывают мармеладом, посыпают жареным миндалем и сахарной пудрой. Подают на стол в горячем виде.

На 200 г муки — 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 4 желтка.

Слоеное яблочное пирожное

Очищают от кожуры и семян небольшие яблоки, начиняют их вареньем и сахаром с молотой корицей. Затем раскатывают слоеное тесто толщиной в 4—5 мм, нарезают его квадратами, в которые заворачивают яблоки. Приготовленные таким образом яблоки кладут на лист, слегка смоченный водой, швом вниз, смазывают яйцом и обсыпают сахаром. Пирожные выпекают на небольшом огне, пока зарумянятся.

На 1 яблоко — 1 чайная ложка вареная, 1 чайная ложка сахара с корицей.

Слоеное яблочное пирожное (нарезное)

Очищают от кожуры и семян 500 г яблок, нарезают их тонкими ломтиками, раскладывают на полувывпеченном слоеном корже, посыпают сахаром, молотой корицей и покрывают пластом слоеного теста. Приготовленное таким образом тесто выпекают на небольшом огне, пока зарумянится, обсыпают сахарной пудрой и на большом огне придают колер. После выпечки нарезают на отдельные пирожные квадратной формы.

Слоеные квадратики с вареньем

Замешивают слоеное тесто, дают ему отдохнуть, затем раскатывают из него пласт толщиной в 4—5 мм. Пласт нарезают квадратиками, на них кладут по чайной ложке варенья и защипывают противоположные концы. Слоеные квадратики пекут на жарком огне. Лист перед выпечкой слегка смачивают водой. Готовые пирожные обсыпают сахарной пудрой.

Слоеные квадратики с кремом

Из слоеного теста раскатывают пласт, нарезают его на квадратики, которые складывают в виде конверта и выпекают на большом огне. После выпечки каждый квадратик разрезают пополам в толщину и начиняют сливочно-масляным кремом. Верх пирожного смазывают мармеладом, обсыпают крошками из того же теста и сахарной пудрой.

Слоеная трубочка

Из слоеного теста раскатывают пласт толщиной в 4—5 мм, нарезают из него ленты шириной в 1 см, которые накручивают на металлические конусные трубочки снизу вверх, так, чтобы верхний виток попадал на край нижнего. Трубочки помещают на лист, слегка смоченный водой, на расстоянии друг от друга и спустя 10 минут выпекают на жарком огне, пока зарумянятся. После выпечки трубочки начиняют белым кремом горячей обработки, верх смазывают тем же кремом и посыпают сахарной пудрой.

Слоеные языки

Из слоеного теста раскатывают пласт толщиной в 6—7 мм, из которого большой овальной выемкой вырезают куски. Каждый кусок раскатывают на сахаре в форме большого языка. Затем ножом проводят линию посередине, на одной и другой стороне делают небольшие надрезы вкось. Слоеные языки выпекают на жарком огне, пока зарумянятся.

Слоеная стрижка с белым кремом

Из слоеного теста выпекают корж, который разрезают на длинные полоски шириной в 10—12 см. Затем готовят белый заварной крем горячей обработки (малиновый, покрашенный пищевой краской). На одну полоску из кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсаживают в три слоя крем, сверху укладывают вторую полоску, слегка смазывают ее тем же кремом, заравнивают ножом и посыпают крошками теста. Слоеную стрижку выпекают на небольшом огне 15 минут. После выпечки полоски нарезают на отдельные пирожные, причем сначала разрезают ножницами верхнюю полоску, а затем ножом — крем и нижнюю полоску. Верх пирожных посыпают сахарной пудрой.

Слоеное пирожное “Наполеон”

Из слоеного теста раскатывают 2 пласта по размеру листа, густо накалывают их ножом и через 5—8 минут выпекают с обеих сторон в горячей печи до тех пор, пока зарумянятся, потом охлаждают. Затем на один пласт накладывают крем (желтый заварной или ванильный сливочно-масляный), сверху укладывают другой пласт, который слегка смазывают тем же кремом и нарезают на отдельные пирожные квадратной или прямоугольной формы. Верх пирожных посыпают крошками из того же теста и сахарной пудрой.

Рулет

Растирают добела желтки с сахаром, соком и тертой корочкой лимона, после чего добавляют взбитые в пену белки, муку и осторожно вымешивают. Приготовленную массу выкладывают на лист, смазанный маслом и обсыпанный мукой, заполнив его в высоту на $\frac{1}{2}$ см, и выпекают на небольшом огне, пока зарумянится. После выпечки пласт смазывают абрикосовым мармеладом, сворачивают в трубку, охлаждают и нарезают наискось ломтиками.

На 100 г муки — 10 яиц, 200 г сахара, 1 лимон, 250 г мармелада.

Микадо-вафельные пирожные

Рецепты микадо-вафельного теста (4 рецепта). Растирают добела желтки и целые яйца с сахаром, добавляют сметану, распущенное теплое сливочное масло и легко вымешивают. Замешивают тесто, вливая в муку приготовленную смесь, понемногу, чтобы не было комочков.

На 250 г муки — 10 желтков, 5 белков, 250 г сахара, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла.

Муку, желтки, сахарную пудру с ванилином хорошо растирают,

добавляя сметану или свежие сливки понемногу, чтобы не образовалось комочков.

На 80 г муки — 3 желтка, 25 г сахарной пудры, 1 250 г сметаны или свежих сливок, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Третий вид микадо-вафельного теста готовят на вине (вместо сметаны или воды).

Четвертый вид микадо-вафельного теста готовится на воде (вместо сливок или сметаны). В тесто добавляется небольшое количество пищевой соды (в любом рецепте сметану можно заменить водой).

Вафли с кремом

Готовят тесто по любому вышеуказанному рецепту. Чугунный квадратный пресс нагревают, смазывают растительным маслом, вливают в него ложку теста и быстро опускают крышку. Коржи выпекают с обеих сторон 3—4 минуты, затем снимают и быстро накручивают на деревянную палочку толщиной в 1,5 см. Коржи тут же застывают, и готовую вафлю снимают с палочки. Таким образом выпекают всю массу.

Готовые вафельные трубочки начиняют заварным белым кремом горячей обработки.

Вафельное пирожное с пралиновым кремом

Из микадо-вафельного теста (см. выше) выпекают в чугунном квадратном прессе нужное количество коржей. Затем готовят пралиновый крем (см. рецепт многослойного микадного торта). Коржи смазывают кремом и ставят под пресс на 15—20 минут, после чего разрезают на отдельные пирожные прямоугольной, квадратной или треугольной формы, бока их смазывают шоколадной глазурью.

Вафельное пирожное с фруктовой начинкой

Выпекают в чугунном квадратном прессе вафельные коржи (см. выше). Затем готовят начинку: посуду с малиновым припасом ставят на огонь и уваривают содержимое до густого состояния. Горячей начинкой склеивают коржи, ставят их под пресс на 20—30 минут, после чего нарезают на пирожные прямоугольной формы, которые покрывают тонким слоем шоколада.

Неглазированное вафельное пирожное

Выпекают нужное количество вафельных коржей. Коржи склеивают масляным кремом, прессуют и нарезают на отдельные пирожные (см. выше).

Масляный крем. Сливочное масло, маргарин растирают с сахарной пудрой, добавляют разведенную лимонную кислоту и любую эссенцию.

На 50 г сливочного масла — 50 г маргарина, 200 г сахарной пудры, лимонная кислота, эссенция на вкус.

Шоколадные пирожные

Ореховая трубочка

Ореховое ядро дробят в мелкую крупку. Затем распускают сухой сахар, но следят за тем, чтобы он не превратился в жженку. К распущенному сахару добавляют сливочное масло, а также приготовленное ореховое ядро, и все это быстро вымешивают. Из полученной грильяжной массы раскатывают тонкий корж, нарезают его полосками шириной в 10 см, которые в свою очередь нарезают поперек пластинками шириной в 6 см.

Так как грильяжная масса быстро остывает, нарезанные полоски согреваются в духовом шкафу и накручивают на деревянные палочки. Приготовленные таким образом ореховые трубочки начиняют сливочно-

масляным кремом, охлаждают в прохладном месте 15—20 минут, после чего обмакивают в сахарную глазурь шоколадного цвета. После охлаждения лицевую часть трубочки украшают решеткой из той же глазури.

На 200 г орехового ядра — 200 г сахара, 20 г масла, 500 г сахарной помадки, 50 г какао, 10 г жженки.

Ореховая трубочка в шоколаде

Ореховые трубочки (см. выше) обмакивают в шоколадную глазурь.

“Шантеклер”

Готовят массу по рецепту торта “Сафо”, выкладывают ее на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, заполнив его в высоту на 2 мм, и выпекают на небольшом огне, пока зарумянится. Из выпеченной массы круглой формочкой диаметром в 5 см вырезают лепешки, которые охлаждают. Затем половину лепешек раскладывают на подносе, из кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсаживают на них толстый слой шоколадного крема, который покрывают сверху оставшимися лепешками. Пирожные с помощью четырехрожковой кондитерской вилочки украшают шоколадной глазурью.

Шоколадные полоски

Растирают добела желтки с сахаром, добавляют взбитые в пену белки и слегка вымешивают, посыпая мукой. Массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, заполнив его в высоту на 4—5 мм, и выпекают на небольшом огне, пока зарумянится. Коржи нарезают полосками шириной в 3—5 см и охлаждают. Затем берут одну полоску, распределяют по ней шоколадный крем, сверху кладут другую

полоску, которую покрывают тем же кремом, поверх укладывают третью полоску и выравнивают крем на уровне полосок. Эту операцию повторяют несколько раз (в зависимости от количества полосок). Крем распределяют с помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой. Полоски нарезают на отдельные пирожные прямоугольной или квадратной формы, после чего украшают шоколадной глазурью.

На 150 г муки — 10 яиц, 200 г сахара.

Пирожное с шоколадным украшением

Гретую бисквитную массу (см. рецепт торта из гретого бисквита) выпекают на небольшом огне в форме или противне с высокими бортами, застланных белой бумагой или смазанных маслом и посыпанных мукой.

Выпеченный бисквит охлаждают, нарезают по горизонтали на 2 половины, пропитывают ромовым сиропом и нарезают с помощью формочек на отдельные куски, которые склеивают сливочно-масляным кремом. Пирожные можно обмакнуть в сахарную глазурь, окрашенную в желаемый цвет. Затем пирожные украшают узорчатым шоколадом и кремом.

Шоколадное пирожное с миндалем

Уваривают сахар до средней нитки, всыпают нарезанный в длину очищенный миндаль и растертую корочку лимона. Приготовленную массу охлаждают, добавляют натертый шоколад, корицу, взбитый в крепкую пену белок и слегка замешивают. Руками формируют круглые небольшого размера пирожные, которые смазывают белком, смешанным с водой, и укладывают на лист, смазанный воском. Выпекают на слабом огне.

На 80 г миндаля — 1 белок, 120 г сахара, 100 г шоколада, 1 чайная ложка корицы, корочка лимона.

Миндальные пирожные

Круглое миндальное пирожное

К очищенному и растертому в порошок миндалю добавляют сахарную пудру и белки, кипятят 5—7 минут, после чего охлаждают, добавляют муку и хорошо вымешивают. Если масса оказалась очень густой, кладут 1—2 белка и снова вымешивают. Из кондитерского мешка с гладкой трубочкой приготовленную массу отсаживают в виде лепешек на слегка смазанный маслом лист и выпекают на слабом огне в течение 30 минут. Перед выпечкой лепешки хорошо взбрызгивают из пульверизатора холодной водой. Выпеченные лепешки охлаждают и осторожно снимают с листа с помощью ножа.

На 200 г миндаля — $\frac{1}{2}$ кг сахарной пудры, 10—11 белков, 50 г муки

Миндальное пирожное № 1

В растертый неочищенный миндаль добавляют сахарную пудру, сухари и хорошо перемешивают. Затем взбивают в крепкую пену белки и слегка их вымешивают с вышеуказанными продуктами. Из приготовленной массы руками формируют небольшие круглые пирожные, которые сверху украшают кусочками очищенного миндаля. Пирожные выпекают на листе, застланном бумагой (после выпечки ее отмачивают водой), на небольшом огне в течение 20 минут.

На 250 г миндаля — 300 г сахарной пудры, 3 белка, 2 ст. ложки сухарей.

Миндальное пирожное с мармеладом

Растирают добела желтки и целые яйца с сахарной пудрой, затем

добавляют дробленый очищенный миндаль, тертую корочку лимона, корицу, муку, и все это слегка замешивают.

Массу выкладывают на лист, смазанный воском, заполнив его в высоту на 6—7 мм, и выпекают на небольшом огне, пока зарумянится. После выпечки массу, не охлаждая, нарезают полосками шириной в 4 см. Затем берут три полоски, две нижние покрывают мармеладом, верхнюю — глазируют закрашенной сахарной глазурью. Склеенные полоски нарезают на отдельные пирожные.

На 150 г миндаля — 3 яйца, 2 желтка, 150 г сахарной пудры, 70 г муки, корочка лимона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 150 г сахарной помадки, 150 г мармелада.

Миндальное пирожное № 2

Растиертый в ступке очищенный миндаль, сахарную пудру, тертую корочку лимона, молотую гвоздику и корицу хорошо вымешивают, разбавив водой, и уваривают, помешивая деревянной лопаточкой до тех пор, пока масса не будет отставать от лопатки. На столе, посыпанном сахарной пудрой, уваренную массу раскатывают толщиной в 6—7 мм и вырезают из нее жестяной формочкой лепешки, которые выпекают на листе, смазанном воском. Готовые лепешки склеивают по две мармеладом, покрывают сахарной глазурью, верх пирожного украшают той же глазурью.

На 300 г миндаля — 300 г сахарной пудры, корочка лимона, 4 зернышка гвоздики, 1 чайная ложка корицы, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 300 г мармелада, 250 г сахарной глазури.

Миндальные рожки

Отвешивают на доску муку, делают из нее небольшой круг, куда добавляют сливочное масло, мелко дробленый очищенный миндаль,

сахарную пудру, ванилин, и все это хорошо растирают руками. Затем тесто разделяют в виде рожков, смазывают яйцом и посыпают шинкованным очищенным миндалем. Рожки выпекают на небольшом огне, пока зарумянятся. Готовые пирожные посыпают сахарной пудрой.

На 150 г миндаля — 350 г муки, 300 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Пирожное комбинированное с миндальной массой

Песочное тесто раскатывают толщиной в 5—6 мм, жестяной выемкой вырезают из него лепешки (выемка имеет в диаметре 20—21 см), которые выпекают до полуготового состояния.

Готовят миндальную массу (см. круглое миндальное пирожное) и из кондитерского мешка с резаной трубочкой большого размера по краю лепешки отсаживают ободок. Затем лепешки слегка сбрызгивают холодной водой и выпекают снова на небольшом огне 15—20 минут. В горячем виде пирожные смазывают разогретой патокой с помощью кисточки и начиняют горячим мармеладом или теплой шоколадной помадкой.

Миндальные полоски с мармеладом

Из песочного теста раскатывают пласт толщиной в 5—6 мм, который нарезают полосками шириной в 10—12 см. Затем полоски склеивают по две слоем мармелада. На верхнюю полоску отсаживают из кондитерского мешка с резаной трубочкой миндальную массу прямыми линиями по краям и посередине. После выпечки полоски смазывают горячей патокой, украшают ягодами из варенья и нарезают отдельными пирожными.

Медовое пирожное с миндалем

Мед подогревают, добавляют в него целые яйца, желтки, разогретое

сливочное масло, тертую корочку лимона, корицу, нарезанный очищенный миндаль, аммоний или чайную соду, муку, жженку, и все хорошо вымешивают. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой лист с бортами, смазывают два раза яйцом, вилкой делают зигзаги и выпекают на небольшом огне 20—25 мин. После выпечки нарезают отдельными пирожными.

На 150 г меда — 150 г муки, 3 яйца, 3 желтка, 100 г масла, 100 г миндаля, 10 г жженки, корочка лимона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 3—5 г аммония или чайной соды.

Миндальное пирожное с кремом

Растиертый неочищенный миндаль перемешивают с мукой. Взбивают белки, посыпая сахаром, добавляют их к миндалю и слегка замешивают. Затем миндальную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, заполнив его в высоту на 2—3 мм. Из приготовленной массы выпекают на слабом огне корж, который в горячем виде нарезают полосками шириной в 10 см. Охлажденные полоски склеивают тонким слоем пралинового сливочно-масляного крема, посыпают жареным очищенным миндалем и нарезают отдельными пирожными.

На 150 г миндаля — 50 г муки, 5 белков, 250 г сахара.

Миндальные полоски

Растирают добела сливочное масло, кладут сахарную пудру, желтки, ванилин и снова растирают. Шоколад распускают в горячем молоке, вливают его в растертую массу, затем добавляют хорошо взбитые белки и слегка замешивают, посыпая мукой.

Массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, заполнив его в высоту на 4—5 мм, и выпекают на небольшом огне до

готовности. Выпеченный корж нарезают полосками шириной в 10 см. Полоски соединяют по 5—6 слоев абрикосового мармелада, верхнюю полоску покрывают фруктовой глазурью и посыпают зеленой крупкой. Склеенные полоски разрезают на отдельные пирожные.

На 80 г муки — 150 г масла, 150 г сахарной пудры, 10 яиц, 150 г шоколада, 50 г молока.

Полоски с кремом

Приготавливают массу по рецепту торта “Сафо”, укладывают ее на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, заполнив его в высоту на 2—3 мм, и выпекают на слабом огне. Корж нарезают полосками шириной в 10 см. Затем полоски охлаждают, склеивают тонким слоем ванильного сливочно-масляного крема, а верх посыпают сахарной пудрой. Кухонным ножом, нагретым докрасна, делают из сахарной пудры решетку. Полоски нарезают на отдельные пирожные.

Пирожное “Курабье”

В муку добавляют сливочное масло, сахарную пудру, яйцо, ванилин и замешивают тесто, которое растирают руками как можно лучше. Из теста разделяют батоны, слегка сплющивают их и нарезают наискось кусочками. На каждом кусочке делают ножом 2—3 небольших надреза. Выпекают на небольшом огне, пока зарумянятся. Готовые пирожные посыпают сахарной пудрой.

На 300 г муки — 200 г масла, 130 г сахарной пудры, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Желточные крендели

В муку добавляют сахарную пудру, сливочное масло, ром, ванилин и

замешивают тесто, которое затем растирают руками как можно лучше (от этого зависит качество пирожных), добавляя желтки. Тесто делят на куски, раскатывают их в виде жгутов, из которых затем руками формируют крендели. Перед выпечкой крендели смазывают яйцом и посыпают сахарным песком. Пирожные выпекают на сильном огне 20—25 мин.

На 200 г муки — 12 желтков, 50 г сахарной пудры, 50 г масла, 20 г рома или коньяка, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Ромовая бабка

Сдобное тесто разводят яйцами до мягкого состояния. При желании в тесто можно положить изюм или цукаты. Затем тестом заполняют третью часть формочки, дают ему подойти, смазывают яйцом и выпекают на небольшом огне 15—18 минут. Готовые бабки накалывают густо вилкой и обмакивают в горячий ромовый сироп. Верхушку покрывают шоколадной сахарной глазурью.

Ромовый сироп. Сахар с водой нагревают до кипения, затем добавляют ром или коньяк и патоку.

На 50 г рома или коньяка — 300 г сахара, 1 стакан воды, 20 г патоки (патоку можно заменить несколькими каплями разведенной лимонной кислоты).

Саварен с кремом из свежих сливок

Саварены готовят из сдобного теста (см. выше приготовление ромовой бабки). Цукат или изюм можно в тесто не класть. Саварены выпекают в низких гофрированных формочках. После выпечки их обмакивают в ромовый сироп и, охладив, начиняют кремом из свежих сливок.

Слоеные крендели

Приготавливают отдельно песочное и слоеное тесто в равном соотношении, перемешивают, добавляют молотую корицу и оставляют на 10 минут. Отдельно замешивают слоеное тесто и раскатывают из него пласт толщиной в 4—5 мм. Из теста с корицей раскатывают корж размером в половину слоеного пласта. Пласт слоеного теста складывают вдвое, между двумя половинами помещают раскатанный корж. Приготовленный таким образом трехслойный корж нарезают полосками шириной в 1 см. Полоски катают в сахаре, затем придают им форму кренделя, для чего руками один конец полоски крутят к себе, другой от себя, а затем оба конца соединяют. Приготовленные таким образом крендели выпекают, пока зарумянятся.

Птифурное пирожное

Мелкотертое ореховое ядро, сахарную пудру высыпают в посуду, отбивают туда целые яйца и хорошо размешивают, затем добавляют несколькими порциями взбитые белки. Каждую порцию белков слегка вымешивают, добавляя муку, и из приготовленной птифурной массы выпекают на небольшом огне коржи толщиной в 1 см и бушетки разной формы. С помощью кондитерского мешка бушетки отсаживают на застланный белой бумагой лист и перед выпечкой слегка посыпают сахарной пудрой. Лист нужно застлать белой бумагой. Коржи и бушетки охлаждают, не снимая с листа.

Коржи нарезают полосками шириной в 8 см. Полоски и бушетки пропитывают ромовым сиропом. Пирожные можно сделать из двух-трех полосок, двух бушеток либо комбинированные из полоски и бушетки, которые соединяют слоем крема. Можно приготовить крем различного вкуса. Готовые пирожные охлаждают и покрывают сахарной глазурью, окрашенной в цвет крема. Верх пирожного украшают кремом, ягодами из варенья или посыпают цветной крупкой.

На 180 г муки — 200 г сахарной пудры, 10—12 яиц, 20 белков, 200 г орехового ядра.

Ромовый сироп. Сахар с водой доводят до кипения, затем добавляют ром или коньяк.

На 30 г рома или коньяка — 200 г сахара, 1 стакан воды.

Кремовое пирожное

Из птифурной массы выпекают фигурные бушетки и коржи. Коржи нарезают полосками шириной в 8 см. Затем готовят заварной белый крем. С помощью кондитерского мешка с гладкой или резаной трубочкой распределяют его так: по бушетке — в два, а по полоске — в три слоя. Затем бушетку глазируют, посыпают цветной крупкой, украшают сливочно-масляным кремом и ягодами из варенья. Полоски нарезают отдельными пирожными, верх не украшают.

Песочная тарталетка

Из песочного теста раскатывают пласт толщиной в 4—5 мм, круглой выемкой вырезают из него лепешки, которые выпекают на небольшом огне, охлаждают, склеивают по две слоев крема (сливочно-масляного или белого заварного) или фруктовой начинкой. Песочную тарталетку можно украсить кремом, ягодами из варенья или покрыть сахарной глазурью.

Бисквитное пирожное

Бисквитные пирожные готовят различными по форме, цвету и вкусу. Бисквит выпекают коржами и в виде различных фигурных бушеток. Коржи нарезают полосками шириной в 8 см. Полоски и бушетки пропитывают ромовым сиропом. Пирожные можно сделать из двух полосок, двух бушеток или комбинированные из бушетки и полоски,

которые склеивают кремом. Верх украшают кремом, ягодами из варенья или глазируют.

Пирожное из гретого бисквита

Пирожное из гретого бисквита готовят по рецепту пирожных с шоколадным украшением из гретого бисквита. Разница состоит в том, что в данном случае пирожное обмакивают в сахарную глазурь различного вкуса и цвета и украшают кремом. Из указанного гретого бисквита с помощью железных выемок готовят пирожные различной формы: овальные, круглые и др.

“Шу-эклер”

Сливочное масло с водой доводят до кипения, всыпают муку, хорошо вымешивают деревянной лопаткой, охлаждают, после чего отбивают (по одному) целые яйца, причем каждое хорошо растирают. Если масса оказалась твердой, то добавляют еще одно яйцо. Лист слегка смазывают маслом и посыпают мукой.

Из кондитерского мешка с гладкой трубочкой приготовленную массу отсаживают на лист в виде различных по форме пирожных. Выпекают на сильном огне 30—35 минут. Затем пирожные охлаждают, начиняют кремом (сливочно-масляным или желтым заварным), верх обмакивают в сахарную глазурь и посыпают цветной крупкой.

На 200 г муки — 150 г масла, 7 яиц, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 3—5 г соли.

Пирожные с фруктовой начинкой

Пирожное из песочного теста

Тесто раскатывают толщиной в 2—3 мм, накатывают на скалку и заполняют им формочки, предварительно протертые ваткой, слегка поправляют пальцами и выпекают. После выпечки пирожные начиняют заварным желтым кремом, украшают (вареньем, цукатами, ягодами или фруктами, сваренными в сахарном сиропе) и глазируют теплым цветным желе (см. желе для украшения пирожных).

Пирожное из птифурной массы

Из птифурной массы выпекают бушетки круглой и прямоугольной формы, готовят заварной белый крем, к которому добавляют малиновый припас следующим образом 3—4% (от общего веса белого крема) малинового припаса помещают в небольшую посуду, добавляют одну столовую ложку белого крема и, помешивая по дну посуды, варят 5—6 минут. Затем в малиновый припас добавляют еще две-три ложки белого крема, ванилин и закрашивают его красной пищевой краской. После этого малиновый припас выкладывают в крем и слегка вымешивают. Из кондитерского мешка с гладкой трубочкой крем отсаживают на бушетки, накрывают его сверху другими бушетками и заглаживают на уровне бушеток. Верх пирожного украшают кремом и ягодами из варенья.

Грибок из безе

Взбивают в крепкую пену белки, добавляя сахарный песок, затем высыпают муку, ванилин и слегка вымешивают. Из кондитерского мешка с гладкой трубочкой приготовленную массу отсаживают на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде грибной шапочки и корня, слегка обсыпают их сахарной пудрой и выпекают на небольшом огне, пока зарумянятся. Затем шапочку грибка опрокидывают на ладонь и круглым предметом слегка вдавливают доньшко внутрь, охлаждают, начиняют заварным малиновым кремом (см. выше пирожное из птифурной массы),

вставляют посредине корень грибка и украшают ягодами из варенья. Грибок можно начинить сливочно-масляным кремом и сверху посыпать какао.

На 40 г муки — 10 белков, 1,5 кг сахарного песка, ванилин.

Бисквитное пирожное

Из гретой или негретой бисквитной массы выпекают бушетки, пропитывают их фруктовым сиропом, соединяют по две слоев заварного крема (малинового или апельсинового). Верх пирожного украшают ободком из желтого крема, фруктами, сваренными в сахарном сиропе, или ягодами из варенья и покрывают теплым цветным желе.

РАЗНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

КЕКСЫ

Кекс весенний

В разведенные теплой водой дрожжи всыпают муку и замешивают тесто, которому дают подойти в течение часа. Тем временем растирают добела сливочное масло с сахарной пудрой и яйцами. Полученную массу, а также соль и ванилин добавляют в тесто и хорошо вымешивают, потом кладут изюм и снова вымешивают. Массу выкладывают в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, дают ей подойти, а затем выпекают 45 минут. Верх кекса посыпают жареным очищенным миндалем и сахарной пудрой.

На 600 г муки — 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 3 яйца, 30 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 5 г соли, 50 г изюма, 25 г цуката, 2 г

ванилина.

Кекс московский

В одной посуде растирают добела сливочное масло, а в другой — яйца и сахарную пудру. Затем обе массы смешивают, добавляют изюм без косточек, апельсиновый цукат, нарезанный квадратиками, апельсиновую эссенцию, аммоний, соль, и все это хорошо вымешивают. После этого всыпают муку и осторожно замешивают тесто. Тесто выкладывают в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса и выпекают 45 минут. После выпечки кекс при желании покрывают сахарной глазурью, предварительно смазав тонким слоем мармелада.

На 300 г муки — 250 г сливочного масла, 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 150 г изюма, 50 г цуката, 3 г апельсиновой эссенции, 0,5 г аммония, 10 г соли,

Кекс столичный

Кекс столичный готовят по рецепту кекса московского. Разница состоит лишь в том, что немного изменен ассортимент и вес продуктов. В тесто добавляют взбитые белки, которые следует слегка вымесить.

На 300 г муки — 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 5 яиц, 200 г изюма, 10 г аммония, 10 г эссенции, 10 г соли.

Кекс ореховый

Кекс ореховый приготавливают по рецепту кекса столичного. Взамен изюма кладут жареное, дробленое в крупу, ореховое ядро (210 г), 10 г жженки и 5 г соли.

Кекс цукатный

Готовится по рецепту столичного кекса, но вместо изюма кладут такое же количество цуката, нарезанного ломтиками. Тесто не солят.

БАБКИ

Бабку следует готовить не раньше, чем за час до еды, чтобы сохранить аромат, вкус и свежесть. Приготавливая бабку с кремом, муку следует постепенно разводить молоком, а не наоборот. Бабку желательно выпекать в круглой гофрированной форме.

Бабка шоколадная

В растертое добела сливочное масло постепенно добавляют по одному желтки, затем сахарную пудру с ванилином, и все тщательно растирают (только в одну сторону). После этого добавляют предварительно замоченный в молоке белый батон, растертый шоколад, жареный, мелкодробленый очищенный миндаль и хорошо вымешивают. Форму смазывают маслом, слегка посыпают мукой, выкладывают в нее приготовленную массу, которую заравнивают и выпекают на небольшом огне 45 минут. После выпечки бабку покрывают любым заварным кремом и украшают цукатами или ягодами из варенья.

На 10 желтков — 150 г сливочного масла 250 а сахарной пудры с ванилином, 200 г белого батона, 100 г шоколада, 150 г миндаля.

Бабка миндальная

Растирают сливочное масло с сахарной пудрой, затем добавляют по одному желтки и хорошо растирают. После этого добавляют тертую корочку лимона, мелко нарезанный очищенный миндаль и хорошо взбитые

белки. Все это слегка вымешивают, посыпая молотыми сухарями. Приготовленную массу помещают в смазанную маслом форму и кипятят на пару* в течение часа.

*** Форму с приготовленной массой ставят в большую посуду, заполненную на $\frac{3}{4}$ горячей водой и накрывают посуду крышкой. Когда вода закипит, форму в посуде с водой ставят в горячий духовой шкаф.

Готовую бабку, слегка подрезав у краев формы, опрокидывают в большую тарелку или вазу, обливают фруктовой глазурью и украшают цукатами или ягодами из варенья.

Лимонную корочку можно заменить апельсиновым цукатом в количестве 20—25 г.

На 14 желтков — 300 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры 8 белков, 200 г миндаля, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки сухарей, корочка лимона.

Бабка с изюмом

Растирают добела масло с желтками и сахарной пудрой, затем добавляют предварительно замоченный в молоке и отжатый белый батон, дробленый очищенный миндаль или ореховое ядро, изюм без косточек, взбитые в пену белки, и все это вымешивают, посыпая молотыми сухарями. Массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают на небольшом огне 30 минут. Готовую бабку обливают фруктовым сиропом, глазируют и украшают цукатами или ягодами из варенья.

На 200 г изюма — 60 г сливочного масла, 8 яиц, 125 г сахарной пудры 100 г белого батона, 100 г миндального или орехового ядра, 4 ст. ложки сухарей.

Бабка из свежих вишен № 1

Растирают добела сливочное масло, затем добавляют желтки, сахарную пудру и снова длительное время растирают (только в одну сторону). После этого кладут мелкотертый миндаль, молотые сухари и корицу. Все это хорошо вымешивают, затем добавляют свежие вишни без косточек, из которых слегка выжимают сок, хорошо взбитые белки, и все слегка вымешивают. Полученную массу выпекают около часа на небольшом огне в смазанной маслом форме. Готовую бабку посыпают сахарной пудрой.

На 750 г вишен—150 г сливочного масла, 8 желтков, 6 белков, 200 г сахарной пудры, 150 г миндаля, 4 ст. ложки молотых сухарей, 1¹/₂ чайной ложки корицы

Бабка из свежих вишен № 2

Растирают добела сливочное масло, кладут сахарную пудру, желтки и снова хорошо растирают. Затем добавляют мелкошинкованный очищенный миндаль, корицу, гвоздику, молотые сухари, и все это хорошо вымешивают. Взбивают в пену белки и осторожно смешивают их со всей массой. Форму смазывают жиром, слегка посыпают мукой и выкладывают в нее половину приготовленной массы, поверх которой укладывают слой свежих вишен без косточек, а на них — вторую половину массы. Бабку выпекают на небольшом огне около часа, после чего украшают по желанию.

На 7 ст. ложек сухарей — 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 10 яиц, 203 г миндаля, 1 чайная ложка корицы, 5 зернышек гвоздики.

Бабка из печеных яблок

Из печеных яблок готовят пюре. Затем растирают желтки с сахарной пудрой, кладут в них яблочное пюре, корицу, тертую корочку лимона или

лимонный цукат, после чего снова хорошо растирают. Далее добавляют взбитые в пену белки, молотые сухари, и все это легко вымешивают. Бабку выпекают в форме, смазанной маслом и посыпанной сухарями, на небольшом огне более часа. Готовую бабку обливают фруктовой глазурью.

На 1 кг яблок — 6 желтков, 150 г сахарной пудры, 2 чайные ложки корицы, 1 ст. ложка сухарей, 1 лимон.

Бабка из персиков

Растирают сливочное масло с желтками и сахарной пудрой с ванилином. Затем добавляют мелкодробленый очищенный миндаль, взбитые в пену белки, молотые сухари, тертую корочку лимона, и все хорошо перемешивают.

Форму смазывают жиром, посыпают сухарями и выкладывают в нее половину приготовленной массы Персики, из которых вынуты косточки, начиняют вареньем, укладывают в форму и сверху покрывают второй половиной массы. Бабку выпекают на небольшом огне более часа. Следует помнить, что форма для выпечки бабки должна быть гладкая. Готовую бабку выкладывают на блюдо, подрезают у краев формы и обливают фруктовой глазурью.

На 25 персиков — 150 г сливочного масла, 8 яиц, 150 г сахарной пудры, 150 г миндаля, 1 ст. ложка сухарей, 1 лимон.

Бабка из абрикосов

Спелые абрикосы без кожицы и косточек протирают через сито, добавляют сахарный песок и растирают как можно лучше. Хорошо растертое абрикосовое пюре имеет светло-желтый цвет. В отдельной посуде растирают сливочное масло, добавляют по одному Желтки. После этого соединяют обе массы вместе. Отдельно взбивают в пену белки, выливают их в массу и осторожно вымешивают. Бабку выпекают в

смазанной жиром форме на небольшом огне в течение 45 минут или кипятят на пару. Готовую бабку обливают фруктовой глазурью.

На 150 г абрикосов — 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 10 яиц.

Бабка из мармелада

Растирают добела мармелад из айвы, добавляют желтки, сахарную пудру, сок и тертую корочку лимона и снова продолжительное время растирают. Затем взбивают в пену белки и осторожно вымешивают их с приготовленной массой, посыпая мукой. Массу выкладывают в форму, смазанную маслом и выпекают на небольшом огне 45 минут. Готовую бабку обливают фруктовой глазурью и украшают вареньем из айвы.

На 150 г мармелада — 10 яиц, 150 г сахарной пудры, 1 лимон, 50 г муки.

Бабка лимонная

Сахар, лимонный цукат, желтки, ванилин, тертую корочку и сок лимона хорошо растирают. Отдельно взбивают в пену белки и осторожно вымешивают их с растертой массой, посыпая мукой.

Бабку выпекают на небольшом огне 45 минут, после чего посыпают сахарной пудрой и украшают ягодами из варенья.

На 50 г цуката — 200 г сахара, 6 желтков, 12 белков, 1 лимон, ванилин.

Бабка из свежей сметаны или сливок

Растирают добела сливочное масло, добавляют сахарную пудру, желтки и снова хорошо растирают. Затем добавляют предварительно замоченный в молоке и выжатый белый батон, тертый очищенный миндаль, ванилин, тертую корочку лимона, и все это хорошо вымешивают.

В полученную массу кладут взбитые в пену белки, сметану или сливки и снова легко вымешивают. Бабку выпекают в смазанной маслом и посыпанной молотыми сухарями форме на небольшом огне 45 минут. Готовую бабку украшают ягодами из варенья.

На 250 г сметаны или сливок — 150 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 10 желтков, 6 белков, 250 г белого батона, 150 г миндаля, ванилин, корочка лимона.

Бабка с кофе и миндалем

Растирают сахарную пудру сначала со сливочным маслом, а затем с желтками (желтки добавляют по одному). В полученную массу кладут ванилин и белый батон, нарезанный небольшими квадратиками и предварительно замоченный в крепком кофе, и все это хорошо вымешивают. Взбивают в пену белки, вливают их в массу и перемешивают, посыпая мелкодробленным миндалем или ореховым ядром. Бабку выпекают в форме на небольшом огне 45 минут, после чего украшают кремом.

На 150 г миндаля — 150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 10 желтков, 200 г белого батона, ванилин, 50 г кофейной эссенции.

Бабка ромовая

Растирают сливочное масло с сахарной пудрой и желтками, добавляют ром или коньяк, муку. Все это перемешивают, затем кладут взбитые в пену белки и слегка вымешивают со всей массой. Бабку выпекают в форме на небольшом огне 45 минут.

На 100 г рома или коньяка — 150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 10 яиц, 40 г муки.

Бабка шоколадная с рисом

В молоке варят рис до готовности, затем его охлаждают и протирают через металлическое сито с мелким сечением. В отдельной посуде растирают добела сливочное масло, а в другой—сахарную пудру с желтками. Обе массы смешивают и к ним добавляют рис, мелко нарезанный очищенный миндаль, тертую корочку лимона, ванилин. Все это снова продолжительное время растирают, затем добавляют взбитые в пену белки и слегка вымешивают. (Нужно иметь в виду, что если масса будет плохо взбита, бабка получится низкой). Форму смазывают маслом и посыпают сахарной пудрой. Массу делят на две равные части. В одну часть добавляют протертый шоколад и слегка вымешивают, затем обе части помещают в приготовленную форму и кипятят на пару 45 минут. Готовую бабку украшают шоколадным кремом.

На 200 г риса — 1 л молока, 150 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 15 желтков, 12 белков, 150 г миндаля, 120 г шоколада, корочка лимона, ванилин.

Бабка-пунш

Растирают добела желтки с сахаром и постепенно вливают белое вино, помешивая ложкой. Затем добавляют тертую корочку лимона, ванилин, и все вымешивают. Приготовленную массу ставят на огонь и доводят до кипения, помешивая по дну деревянной лопаточкой. Когда масса полностью остынет, ее выкладывают в Другую посуду и смешивают со взбитыми в пену белками. В форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, выкладывают половину массы, которую покрывают бисквитом на бумаге (см. приготовление бисквита). Поверх бисквита кладут оставшуюся массу. Бабку-пунш варят на пару 40 минут. Готовую бабку украшают кремом.

На $\frac{1}{2}$ л вина — 16 желтков, 10 белков, 200 г сахара, 150 г бисквита, корочка лимона, ванилин.

Бабка из каштанов

Каштаны варят до мягкости, очищают от кожуры, протирают через сито и охлаждают. Тем временем растирают сливочное масло с сахарной пудрой, ванилином и желтками. В эту массу кладут остывшие протертые каштаны, снова продолжительное время протирают, затем добавляют мелкодробленое очищенное ореховое или миндальное ядро, взбитые в пену белки, и все это слегка замешивают. Приготовленную массу варят в форме на пару в течение часа. Готовую бабку обливают ванильным кремом и украшают вареньем.

На 300 г каштанов — 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 8 желтков, 6 белков, 200 г орехового или миндального ядра, пачка ванилина.

Бабка ореховая

Растирают добела сливочное масло с сахарной пудрой и желтками, добавляют ореховое ядро, растертое скалкой в порошок, молотые сухари, коньяк, и все это хорошо вымешивают. Затем добавляют взбитые в пену белки, слегка вымешивают, выкладывают в форму и варят на пару 30—35 минут. Готовую бабку обливают заварным кремом.

На 150 г орехов — 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 10 желтков, 8 белков, 100 г коньяка, 1 ст. ложка сухарей.

Бабка бисквитная

Уваривают бисквит на бумаге (см. бисквит на бумаге) в молоке до густоты, после чего охлаждают. Тем временем растирают добела желтки с сахарной пудрой, кладут остывший бисквит и снова растирают. Затем вливают сливки, хорошо вымешивают, добавляют взбитые в пену белки, слегка вымешивают и выкладывают в форму. Бабку кипятят на пару в

течение часа. Готовую бабку обливают заварным кремом.

На 250 г бисквита — $\frac{1}{2}$ л молока, 8 яиц, 100 г сахарной пудры, 200 г сливок.

Бабка венская

Свежие сливки с сахаром и мукой ставят на огонь и доводят до кипения, затем охлаждают и хорошо вымешивают. К растертым со сливочным маслом желткам добавляют по одной ложке охлажденные сливки, причем каждую ложку хорошо растирают, кладут взбитые в пену белки, и все это слегка вымешивают. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару в течение часа. Готовую бабку обливают заварным кремом и украшают.

На 200 г сливок — 120 г сахара, 20 г муки, 150 г сливочного масла, 10 желтков, 8 белков, ванилин.

Бабка рисовая № 1

Рис, сахар, красное вино и корицу уваривают до готовности, затем охлаждают. Тем временем растирают до бела сливочное масло с сахарной пудрой и желтками. В полученную массу кладут рис и вымешивают, добавляя взбитые в пену белки. Бабку выпекают в форме в духовом шкафу в течение часа.

На 150 г риса — 225 г сахара, 1 л вина, 1 чайная ложка корицы, 150 г сливочного масла, 7 яиц, ванилин.

Бабка рисовая № 2

Уваривают рис в молоке, добавляют сахар, хорошо вымешивают и охлаждают. Растирают сливочное масло с желтками и сахарной пудрой. В полученную массу кладут сначала остывший рис, продолжительное время

хорошо растирают, затем добавляют тертую корочку лимона, ванилин, и все вымешивают. Массу выкладывают в форму, смазанную маслом, и выпекают в духовом шкафу в течение часа. Готовую бабку подают на стол с заварным кремом, налитым в чашечки.

На 250 г риса — $\frac{1}{2}$ л молока, 50 г сахара, 70 г сливочного масла, 10 желтков, 70 г сахарной пудры, ванилин, корочка лимона.

Бабка обыкновенная

Муку хорошо перемешивают с желтками. Затем, продолжая помешивать, вливают молоко и доводят до кипения (но не дают закипеть). В остывшую массу добавляют по одному 8 желтков, сахарную пудру, тертую корочку лимона, взбитые в пену белки, и все это слегка вымешивают. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в духовом шкафу 45 минут. Готовую бабку обливают фруктовой глазурью.

На 300 г молока — 70 г муки, 16 желтков, 8 белков, 150 г сахарной пудры, корочка лимона.

Бабка гвоздичная

Растирают сливочное масло с сахарной пудрой, желтками и целыми яйцами. В эту массу добавляют молотую гвоздику и корицу, тертый шоколад, тертую корочку лимона, молотый очищенный миндаль и снова продолжительное время растирают. В смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму выкладывают приготовленную массу и варят на пару в течение часа. Готовую бабку обливают фруктовой глазурью.

На 150 г сливочного масла — 220 г сахара, 5 яиц, 5 желтков, 10 зерен гвоздики, 1 чайная ложка корицы, 50 г шоколада, 200 г миндаля, корочка лимона.

Бабка с шоколадом и какао

Растирают сливочное масло с желтками и сахарной пудрой, добавляют мелкотертый миндаль или ореховое ядро, корицу, тертую корочку лимона, предварительно замоченный в молоке и отжатым белым батон, шоколад, распущенный в 2 ст. ложках молока. Все это вымешивают, добавляя при этом какао и взбитые в пену белки. Приготовленную массу выкладывают в форму и варят на пару в течение часа. Готовую бабку обливают шоколадным кремом.

На 100 г шоколада — 200 г сливочного масла, 8 яиц, 150 г сахара, 250 г миндаля или орехового ядра, 2 чайные ложки корицы, 100 г батона, 100 г какао, корочка лимона.

Бабка “Саварен”

Растирают желтки с сахарной пудрой, соком и тертой корочкой лимона. В отдельной посуде взбивают белки. Затем в растертую массу добавляют мелкотолченые сухари, муку и взбитые белки. Все это слегка вымешивают, потом выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в духовом шкафу в течение: 45 минут.

После выпечки бабку помещают в глубокую посуду, дают ей остыть. Тем временем готовят сироп: 500 г сахара, $\frac{1}{2}$ литра белого вина доводят до кипения, добавляют ванилин. Бабку густо накалывают вилкой, погружают в горячий сироп и переворачивают несколько раз, пока сироп впитается.

На 4 ст. ложки муки — 250 г сахарной пудры, 10 яиц, 3 ст. ложки сухарей, корочка лимона.

Бабка картофельная

Растирают сливочное масло с желтками и сахарной пудрой, добавляют картофельное пюре, мелкодробленый очищенный миндаль,

тертую корочку лимона, молотые сухари и хорошо вымешивают. Затем добавляют взбитые в пену белки и снова слегка вымешивают. Массу выкладывают в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и выпекают в течение 45 минут.

На 100 г картофеля — 150 г сливочного масла, 8 яиц, 150 г сахарной пудры, 100 г миндаля, 1 ст. ложка сухарей, корочка лимона.

Бабка из ржаного хлеба

Ржаной хлеб замачивают в белом вине, смешанном с ликером. Растирают сливочное масло с сахарной пудрой и желтками, добавляют пропитанный вином ржаной хлеб с остатком вина, мелкодробленое ореховое ядро и все это хорошо вымешивают. Затем кладут взбитые белки и снова слегка вымешивают. Бабку выпекают и по готовности обливают кремом.

На 200 г ржаного хлеба — 1 стакан белого вина, 100 г ликера, 160 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 6 яиц, 60 г орехового ядра.

Бабка кофейная

Готовят массу по рецепту бабки с кофе и миндалем, добавляют 50 г кофейной эссенции, которую готовят следующим образом: 300 г натурального молотого кофе и $\frac{1}{2}$ л воды кипятят до тех пор, пока останется 50—60 г кофейной эссенции. Хорошо прокипевший кофе помещают в полотняный мешочек, завязывают верх ниткой и укладывают под пресс на 20—30 минут. Полученную эссенцию вливают в массу (см. рецепт: Бабка с кофе и миндалем).

Бабка из молотых сухарей

Растирают желтки с сахарной пудрой, молотыми сухарями,

предварительно замоченными в вине, тертой корочкой лимона, молотой корицей и гвоздикой. Затем добавляют взбитые в пену белки и слегка вымешивают. Массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают 45 минут. Готовую *бабку* обливают горячим сиропом (250 г сахара и 250 г белого вина довести до кипения).

На 10 ст. ложек сухарей — 250 г сахарной пудры, 10 желтков, 10 белков, 1 чайная ложка корицы, 5 зерен гвоздики и корочка лимона.

Бабка “Интересная”

Растапливают сливочное масло, всыпают в него муку, дробленое очищенное ореховое ядро и свежие сливки. Все это хорошо перемешивают и, поставив на огонь, доводят до кипения, помешивая по дну посуды деревянной лопаточкой. Загустевшая масса должна полностью остыть, после чего в нее добавляют желтки, сахарную пудру и хорошо растирают. Затем добавляют взбитые в пену белки, слегка вымешивают, выкладывают всю массу в смазанную маслом форму и варят на пару в течение часа. Остывшую *бабку* обливают шоколадным кремом. При желании ореховое ядро можно заменить миндалем.

На 100 г муки — 120 г сливочного масла, 151) г орехового ядра, 600 г сливок, 10 желтков, 12 белков, 160 г сахарной пудры, ванилин.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ ДИАБЕТОМ

Печенье из клейковинной муки

На стол или доску просеивают муку, делают в ней небольшое углубление. Растирают сливочное масло с яйцами, ванилином и сахарином, выкладывают все это в муку и замешивают. Из раскатанного

теста вырезают с помощью фигурных формочек разнообразное печенье.

На 300 г клейковинной муки — 300 г муки высшего сорта, 30 г масла, 0,2 г сахарина, 0,5 пачки ванилина.

Приготовление клейковинной муки. Тесто замешивают на воде, промывают несколько раз холодной водой до исчезновения мути в воде, раскатывают в виде тонкого пласта, из которого вырезают лепешки. Лепешки высушивают, толкут в ступке, затем просеивают.

Из клейковинной муки готовят разные сорта печенья для больных диабетом.

Бисквит для диабетиков

Желтки взбивают венчиком на краю конфорки до теплого состояния, затем охлаждают, не прекращая взбивать. Взбивают в крепкую пену белки, добавляют сахарин, ванилин, мелкодробленое жареное ореховое ядро, муку и взбитые желтки. Все это слегка вымешивают и затем с помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсаживают круглые или продолговатые бушетки, которые выпекают в течение 15—20 минут на небольшом огне.

Из этого бисквита больным диабетом готовят пирожные.

На 150 г муки высшего сорта — 25 яиц, 25 г сахарина, 50 г ванилина, 500 г орехового ядра.

Норма продуктов для выпечки бисквита для торта: на 10 яиц — 250 г миндаля, 0,1 г ванилина, 0,1 г сахарина.

Лепешки из отрубей

В муку из пшеничных отрубей добавляют яйца, сливочное масло, творог, сметану, соль и замешивают тесто. Тесто раскатывают и круглой формочкой из него вырезают небольшие лепешки, которые перед выпечкой смазывают яйцом.

На 200 г пшеничных отрубей (непромытых) — 5 яиц, 100 г сливочного масла, 150 г творога, 300 г сметаны, 4 г соли.

Приготовление муки из пшеничных отрубей. Отруби насыпают в полотняный мешочек и продолжительное время промывают холодной водой, затем 2 раза варят (по 30 минут), меняя каждый раз воду. После этого отруби снова промывают и сушат в духовом шкафу на листе, застланном бумагой, толкут и просеивают.

Печенье из отрубей

В муку из отрубей добавляют растертое ореховое ядро. Отдельно растирают желтки. Затем взбивают белки с сахарином, смешивают их с растертыми желтками, посыпая при этом ореховым ядром с отрубями. Выпекают печенье любой формы.

На 200 г отрубей — 8 яиц, 500 г орехового ядра, 0,2 г сахарина.

Хлеб для диабетиков

Из муки высшего сорта готовят клейковинное тесто (см. выше), добавляют в него клейковинную муку, соль, воду и замешивают тесто средней густоты. Из теста делают небольшие хлебцы, дают им отдохнуть, затем смазывают водой, посыпают маком и выпекают на небольшом огне. Выпеченные хлебцы нарезают тонкими ломтиками, которые сушат в духовом шкафу.

На 1 кг промытого теста (сырая клейковина) — 200 г муки высшего сорта, 400 г клейковинной муки, 15 г соли, 30 г мака.

Булочки с повышенной клейковиной

Тесто для булочек с повышенной клейковиной готовят точно так же, как обычно сдобное тесто. После того как тесто подойдет, из него

формируют круглые булочки, дают им хорошо подойти, смазывают два раза яйцом и посыпают мелко шинкованным миндалем. Выпекают на небольшом огне.

На 1 кг муки высшего сорта — $\frac{3}{4}$ стакана молока, 50 г дрожжей, 250 г сахара, 4 яйца, 180 г сливочного масла, 10 г соли, 2 г ванилина, 20 г миндаля.

ПРЯНИКИ

Медовый заварной пряник

Нагревают мед до кипения, всыпают муку (200 г) и замешивают тесто. Когда тесто остынет, в него кладут муку (140 г), жир, желтки или целые яйца, аммоний, жженку, все это хорошо вымешивают, затем добавляют сухие духи: корицу, бадьян, мускатный орешек, мускатный цвет, кардамон, гвоздику, ванилин. Тесто хорошо растирают и раскатывают в виде пласта толщиной в 4—5 мм, из которого фигурными формочками вырезают разнообразные пряники. Выпекают на небольшом огне. Готовые пряники соединяют по два мармеладом, джемом или повидлом, затем покрывают сахарной глазурью (см. ниже).

На 350 г муки — 300 г меда, 40 г сливочного масла, 2 желтка, 1 г сухих духов, 5 г аммония, 20 г жженки для сахарной глазури, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 100 г сахара.

Сырцовый пряник

Готовят по рецепту печенья обыкновенного.

На 500 г муки — 260 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 60 г патоки, 20 г меланжа, 4 г аммония, 1 г соды, 1 г сухих духов, 0,1 г жженки.

Для сахарной глазури — 100 г сахара, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 0,5 г пищевой краски.

Народный медовый пряник

Мед, сметану, молоко, корицу, крепко распущенный жженый сахар (жженку), желтки, аммоний или соду перемешивают и превращают в однородную массу, добавляют муку и замешивают тесто. В смазанной жиром и посыпанной мукой форме или противне с бортами выпекают коржи, затем их охлаждают и нарезают.

На 500 г муки — 500 г меда, 2—3 желтка, 1 стакан молока, 125 г сметаны, 1 чайная ложка корицы, 10 г жженки, 2 г аммония или соды.

Глазировка пряников. Сахар разбавляют водой и уваривают до средней нитки. Пену, образующуюся во время варки на стенках посуды и поверхности сахара, снимают шумовкой и кисточкой, которые предварительно нужно обмакивать в холодную воду. Выпеченные пряники помещают во вместительную широкую посуду, поверх разливательной ложкой наливают глазурь и затем с помощью деревянной лопатки с широкой лопастью перемешивают. Следят за тем, чтобы глазурь распределялась по поверхности пряников равномерно. Покрытые глазурью пряники раскладывают на листы и ставят на 1—2 минуты в духовой шкаф для сушки.

Сахарную глазурь можно окрасить пищевой краской или порошком какао.

На 1 кг сахара — 1½ стакана воды.

СТРУДЕЛЬ

Как приготовить струдель

Не очень круто замешивается на воде тесто, в которое добавляют 50 г сливочного масла и соль. Хорошо растертое тесто делят на две равные части и дают ему выстоять 15 минут. Затем каждую часть раскатывают и

растягивают скалкой на все стороны стола (предварительно покрыв его чистой скатертью). Раскатанному тесту дают снова отдохнуть в течение 10 минут, после чего его начинают растягивать через весь стол, опуская концы пласта за край стола. Чем тоньше растянуто тесто, тем лучше будет качество струделя. При определенной сноровке удастся вытянуть тесто толщиной в папиросную бумагу. Как правило, концы теста, опущенные за край стола, всегда толще, поэтому их срезают.

После того как тесто в течение 10 — 15 минут подсохнет, всю его поверхность сбрызгивают разогретым сливочным маслом в количестве 150 г. Края теста с помощью скатерти забрасывают на край стола и слегка придавливают. Затем распределяют начинку на одной половине растянутого теста и с помощью скатерти сворачивают тесто в батон, который смазывают маслом и осторожно укладывают на лист, также слегка смазанный маслом. Выпекают на небольшом огне. Желательно, чтобы первые 10 минут струдель выпекался на большом огне, а затем 25—30 минут на небольшом

Струдель можно приготовить из сдобного теста (норму продуктов см. в рецепте пончиков, уменьшив на 40 % количество масла).

На 500 г муки — 200 г сливочного масла, 2—5 г соли.

Струдель с ореховой начинкой

Приготавливают, как обычный струдель, в горячем виде заливают сиропом и ставят в духовой шкаф. Когда струдель впитает весь сироп, его нарезают небольшими ломтиками.

Сахарный сироп. Сахар с водой хорошо прокипятить. На 500 г сахара — 1½ стакана воды.

Струдель со сметаной

Приготавливают, как обычный струдель, в горячем виде нарезают

ломтиками, заливают горячим молоком и снова ставят в духовой шкаф на 10 минут ($\frac{1}{2}$ л молока на два струделя).

Струдель со свежими вишнями

Свежие вишни без косточек всыпают в сито, дают им некоторое время вылежать, затем их распределяют на одной половине приготовленного пласта и посыпают сахаром (см приготовление струделя)

Готовый струдель нарезают и посыпают сахарной пудрой

На 1 кг вишен — 300—400 г сахара.

Струдель с картофельной начинкой

Струдель с картофельной начинкой готовят, как обычный струдель, в горячем виде заливают молоком ($\frac{1}{2}$ стакана) и снова ставят в духовой шкаф на несколько минут. Готовый струдель нарезают небольшими ломтиками, укладывают в вазу и заливают ванильным кремом.

Ванильный крем. Желтки с сахаром растирают добела, разбавляют молоком, доводят до кипения и охлаждают. Взбивают в пену белки, кладут в них сахарную пудру с ванилином, хорошо вымешивают и добавляют в остывшую желточную массу.

На 100 г сахара — 8 яиц, 1 стакан молока, 50 г сахарной пудры с ванилином.

Струдель с кофейной начинкой

Готовят, как обычный струдель. После выпечки нарезают ломтиками и заливают кофейным кремом.

Кофейный крем. Хорошо вымешать сахар с ванилином, желтками и кофе, довести до кипения, охладить, добавить взбитые на льду сливки и

хорошо смешать их с желточной массой.

На 100 г сахара с ванилином — 4 желтка, 3 чайные ложки крепкого кофе, 200 г сливок.

Начинки для струделя

(Указана норма продуктов для 2 струделей)

Начинка из творога

Растирают добела сливочное масло с желтками и сахарной пудрой, затем добавляют свежий творог, сметану, тертую корочку лимона, взбитые белки, и все это слегка вымешивают.

На 400 г творога — 50 г масла, 4 желтка, 5 белков, 50 г сахарной пудры, 3 ст. ложки сметаны, корочка лимона.

Начинка из грибов

Тщательно промытые грибы варят с зеленью в подсоленной воде, а затем пропускают через мясорубку. Поджаривают отдельно лук и муку, перемешивают их, разводят сметаной, смешивают с грибами, добавляют соль и перец по вкусу.

На 1 кг грибов — 100 г масла, 200 г сметаны, 20 г муки, 100 г лука.

Начинка из мармелада

Приготавливается из всевозможных сортов мармелада, причем в яблочный мармелад добавляют корицу, а в абрикосовый — дробленое абрикосовое ядро из косточек.

Начинка из картофеля

Отваривают картофель, очищают его от кожуры, в теплом виде протирают через сито и дают остыть. Отдельно растирают добела сливочное масло с сахарной пудрой, желтками и солью. Полученную массу смешивают с остывшим картофельным пюре, добавляют взбитые в пену белки и перемешивают.

На 1 кг картофеля — 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 8 яиц, 2—5 г соли.

Начинка из земляники

В кипящее молоко добавляют сахар и очищенную землянику. Когда все это хорошо прокипит, смесь охлаждают. Отдельно растирают добела сливочное масло и добавляют его в молоко вместе с желтками, сахарной пудрой и корицей. Все это хорошо вымешивают, кладут взбитые белки и снова слегка вымешивают, добавив изюм или вишневое варенье.

На 1 л молока — 50 г масла, 25 г сахара, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 150 г очищенной земляники, 1 чайная ложка корицы, 150 г изюма или ягод л вишневого варенья.

Начинка из сметаны

Растирают сливочное масло с желтками и сахарной пудрой с ванилином, добавляют сметану, молотые сухари, взбитые белки, и все это осторожно вымешивают.

На 250 г сметаны — 50 г сливочного масла, 6 желтков, 4 белка, 50 г сахарной пудры, ванилин, 1 ст. ложка сухарей.

Начинка из сухарей

В толченые сухари добавляют яйца, молоко, сахарную пудру, изюм или ягоды из варенья, молотое ореховое ядро, и все вымешивают.

На 12 ст. ложек сухарей — 3 яйца, 1 стакан молока, 50 г сахарной пудры, 50 г изюма или 3 ст. ложки ягод из варенья, 100 г орехового ядра.

Начинка из яблок

Яблоки очищают от кожуры и семян, нарезают тоненькими ломтиками, добавляют в них сахарную пудру, молотую корицу, кишмиш, очищенный от косточек, и все перемешивают.

На 2 кг яблок — 150 г сахарной пудры, 1 чайная ложка корицы, 5 г кишмиша.

Начинка из орехов

В измельченное ореховое ядро добавляют сахар, корицу, толченую гвоздику, ягоды из вишневого варенья и хорошо вымешивают. Корицу и гвоздику можно заменить тертой корочкой лимона.

На 500 г орехового ядра — 250 г сахара, 150 г вишневого варенья, 1 чайная ложка корицы, 4 зернышка гвоздики, корочка лимона.

Начинка из мака

Мак отварить, отжать и растереть скалкой, затем добавить сахарную пудру, варенье или кишмиш и хорошо вымешать.

На 500 г мака — 500 г сахарной пудры, 150 г варенья или кишмиша.

Начинка из миндаля

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, кладут очищенный

дробленый миндаль, ванилин и хорошо вымешивают. Взбивают белки и слегка замешивают их с приготовленной массой.

150 г сахарной

На 150 г миндаля — 6 желтков пудры, ванилин.

Начинка из шоколада

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, добавляют мелкодробленый миндаль с ванилином, тертый шоколад и вымешивают. Взбивают белки и слегка замешивают их с приготовленной массой.

На 100 г шоколада — 8 яиц, 150 г сахарной пудры, 150 г миндаля, ванилин.

Кофейная начинка

Сливочное масло с сахаром растирают добела, добавляют желтки (по одному) и хорошо растирают с приготовленной массой. Белки взбивают в крепкую пену и добавляют в желточную массу, хорошо вымешивают, после чего кладут просеянный сухой кофе.

На 100 г масла — 200 г сахарной пудры с ванилином, 8 белков, 1 чайная ложка кофе.

Начинка из свежей капусты

Свежую капусту слегка присаливают. После некоторой выдержки ее тушат в предварительно нагретом жире, добавив черный перец и соль, затем охлаждают, добавляют мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца.

На 1 кг капусты — 3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, черный перец и соль по вкусу.

Начинка из мяса

Сырое говяжье мясо пропускают через мясорубку, добавляют поджаренный репчатый лук, у жаривают до исчезновения влаги следя при этом чтобы мясо не подгорело. В остывшее мясо добавляют черный перец, соль, яйца (2 шт.) и хорошо вымешивают. Затем добавляют мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца (2 шт.) и слегка вымешивают.

На 500 г мяса — 250 г лука, 4 яйца, 150 г жира, черный перец и соль по вкусу.

Начинка из дичи

Отваренную дичь пропускают через мясорубку. Муку поджаривают, пока зарумянится, разводят молоком, добавляют в мясо, перемешивают и поджаривают до густого состояния, затем охлаждают. Соль кладут по вкусу. На 400 г дичи — 100 г жира, 20 г муки, 1 стакан молока.

Начинка из мозгов

Хорошо промытые мозги, освобожденные от верхней пленки, отваривают в воде, добавив уксус, соль и лавровый лист. Лук поджаривают до розового цвета. В мелкосеченые мозги добавляют сметану, черный перец, поджаренный лук и все перемешивают.

На 400 г мозгов — 20 г масла, 20 г лука, 20 г сметаны, 15 г уксуса, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Начинка из рыбы

Свежую рыбу отваривают в воде с солью, петрушкой и зеленью. Отдельно поджаривают лук, который вместе с рыбой пропускают через

мясорубку (рекомендуется пользоваться мясорубкой с крупной решеткой). Муку разводят водой, поджаривают на небольшом огне. В рыбную массу добавляют отваренный рис, поджаренную муку, соль и хорошо перемешивают. При желании в начинку кладут черный перец

На 200 г рыбы — 100 г риса, 150 г лука, 100 г жира, 10 г муки.

Начинка для сдобного струделя

Твердый мармелад нарезают мелкими квадратиками и посыпают сахарной пудрой, добавляют в него мелко нарезанный в длину миндаль, дробленое ореховое ядро, тертую корочку лимона, ванилин, и все хорошо перемешивают.

На 100 г мармелада — 100 г миндаля, 100 г орехового ядра, 100 г сахарной пудры, корочка лимона.

БАКЛАВА

Баклава обыкновенная

Замешивают тесто (нормы продуктов указаны в рецепте струделя), раскатывают его, растягивают как можно тоньше и нарезают пластами. На лист с бортами, хорошо смазанный маслом, укладывают три пласта, сбрызгивают каждый теплым распущенным сливочным маслом, сверху накладывают ореховую начинку (см. начинка для струделя) и три пласта; затем снова следует начинка, три пласта и так до тех пор, пока не закончится тесто. Верхний слой должен иметь 5—6 пластов теста. Перед выпечкой баклаву снова смазывают маслом, нарезают небольшими ломтиками в виде ромбиков и выпекают до светло-розового цвета.

Готовую баклаву заливают горячим сиропом (см. рецепт сиропа для

орехового струделя) и снова ставят в духовой шкаф до полной готовности.

Баклава домашняя

Тесто раскатывают как можно тоньше, дают хорошо подсохнуть, сворачивают в рулет, нарезают в виде тонкой лапши и разбрасывают по чистой скатерти для сушки в течение 15—20 минут.

Лист с высокими бортами смазывают жиром, разбрасывают по нему половину приготовленной лапши, которую сбрызгивают горячим сливочным маслом (3 чайные ложки), сверху кладут ореховую начинку (см. начинки для струделя), а поверх — оставшуюся лапшу, которую обливают горячим маслом и покрывают ореховой начинкой.

Выпекают на небольшом огне в течение 30—40 минут.

Готовую баклаву обливают горячим сиропом, затем ставят в духовой шкаф. Когда сироп впитается, ее нарезают ломтиками, охлаждают и посыпают сахарной пудрой с ванилином.

Для ореховой начинки — 350 г орехового ядра и 350 г сахарного песка перемешать.

Сахарный сироп. Сахар с водой кипятят до тонкой нитки.

На 500 г сахара — 1 стакан воды.

Баклава слоеная

Из слоеного теста раскатывают три пласта, густо накалывают их ножом и выпекают на жарком огне. Два выпеченных коржа покрывают ореховой начинкой (см. начинку для струделя), сверху укладывают третий и ставят в духовой шкаф на 10—12 минут.

Готовую баклаву нарезают небольшими прямоугольниками и заливают горячим медовым сиропом. Подают на стол в холодном виде.

На 500 г муки — 500 г масла, 2 желтка, соль, немного воды.

Ореховая начинка. Ореховое ядро растирают в порошок, добавляют в

него сахарную пудру, корицу, молотые сухари, сырые яйца, и все хорошо вымешивают.

На 400 г орехового ядра — 300 г сахарной пудры, 1 чайная ложка корицы, 4 ст. ложки сухарей, 4—5 яиц

Медовый сироп. Мед с водой уваривают до слабой нитки.

На 700 г меда — $\frac{3}{4}$ стакана воды.

КУЛИЧИ

Кулич обыкновенный

Сахарный песок, свежие дрожжи, теплое молоко, хорошо вымешивают с небольшим количеством муки с таким расчетом, чтобы получилось не очень крутое тесто, которое ставят на 2 часа в теплое место (28—30°) для подъема. Тем временем готовят заливку: растирают добела желтки с сахаром, добавляют соль, вливают подогретое молоко и хорошо вымешивают. Подошедшее тесто помещают в большую посуду, добавляют в него заливку, муку и замешивают не очень круто (чтобы тесто не приставало к рукам). В тесто небольшими порциями добавляют, продолжая вымешивать, распущенное масло, взбитые белки и хорошо все растирают, после чего накрывают полотном и оставляют для подъема. Подошедшее тесто осаждают и после вторичного подъема распределяют по формам, заранее смазанным маслом и застланным пропитанной маслом бумагой. Формы следует заполнить не более чем на половину их емкости и до выпечки укрыть полотенцем, чтобы тесто не сохло. Когда тесто хорошо подойдет, его смазывают два раза яйцом и выпекают на небольшом огне. Продолжительность выпечки зависит от веса кулича (кулич в 1 кг — 45 минут, в 1½ кг — 1 час, в 2 кг — 1½ часа).

Для разведения дрожжей: на 35 г дрожжей — 100 г сахара, 1 стакан молока.

Для заливки, на 1 л молока — 10 желтков, 120 г сахара, 2—3 г соли.

Для теста: на 2 кг муки высшего сорта — 200 г масла, 6 белков.

Кулич молдавский

Разводят в теплом молоке дрожжи, добавляют в них немного муки и дают им подойти до приготовления опары. В кипящее молоко всыпают муку, хорошо вымешивают и охлаждают до комнатной температуры. Охлажденную опару и муку добавляют в дрожжи и замешивают тесто, которое ставят в теплое место на 2 часа для подъема.

В это время готовят заливку: в посуду отбивают желтки, смешивают их с сахарной пудрой и, растирая веничком на краю конфорки, подогревают до теплого состояния. В подошедшее тесто вливают половину заливки, добавляют муку, хорошо вымешивают и дают подойти в течение часа, после чего наливают оставшуюся заливку, теплое молоко, взбитые белки и снова хорошо вымешивают, добавив муку. Вымешивать тесто следует так, как указано в предыдущем рецепте. Потом небольшими порциями кладут теплое масло, мелко нарезанный апельсиновый цукат, ванилин и хорошо вымешивают их с тестом. Тесто накрывают, ставят в теплое место, дают подойти, затем разделяют и распределяют по формам. Когда тесто хорошо подойдет, его два раза смазывают яйцом, посыпают крупнодробленным ореховым ядром. Выпекают на небольшом огне, продолжительность выпечки зависит от веса кулича (см. предыдущий рецепт).

Для разведения дрожжей: на 30 г свежих дрожжей — 1 стакан молока, 20 г сахара, немного муки.

Для опары: $\frac{1}{2}$ л молока, 300 г муки.

Для заливки: $\frac{1}{2}$ л молока, 35—40 желтков, 500 г сахарной пудры.

Для теста: $\frac{1}{2}$ л молока, 500 г сливочного масла, 10 белков, 100 г апельсинового цуката, 1 порошок ванилина, мука по надобности.

Кулич домашний

Готовят опару: в кипящее молоко всыпают муку, хорошо вымешивают ее деревянной ложкой и затем охлаждают до комнатной температуры. В отдельной посуде разводят в молоке дрожжи, добавляют к ним остывшую опару, муку, хорошо вымешивают, накрывают и ставят на 2 часа в теплое место для подъема. Пока дрожжи подходят, готовят заливку для замеса теста: в посуду вливают желтки, добавляют сахар, соль и подогревают на краю конфорки, взбивая венчиком до бела. Затем половину приготовленной заливки вливают в подошедшие дрожжи, добавляют муку (250 г), хорошо вымешивают и дают подойти в течение часа.

В это время подготавливают для второго замеса теплое сливочное масло, апельсиновый цукат, нарезанный небольшими квадратиками, лимонную или апельсиновую цедру, ром, ванилин, муку (500 г). В подошедшее тесто вливают оставшуюся заливку и вымешивают его до тех пор, пока она не будет свободно отставать от рук. Несколькими порциями вливают в тесто теплое масло, каждую порцию хорошо вымешивают, добавляют цукат, ванилин, цедру, ром и снова хорошо вымешивают. Готовое тесто накрывают скатертью и дают ему подойти, затем осаждают рукой до первоначального положения и дают подойти еще раз. Формы для куличей застилают белой бумагой, предварительно смазанной жиром. Подошедшее тесто распределяют по формам, дают ему подойти, затем смазывают желтком и выпекают на небольшом огне. Время выпечки указано в рецепте кулича обыкновенного.

Для разведения дрожжей на 50 г Дрожжей — $\frac{1}{2}$ стакана молока, 100 г муки.

Для опары: $\frac{1}{2}$ стакана молока, 100 г муки.

Для заливки: 25 желтков, 250 г сахара, 1—2 г соли.

Для теста: 750 г муки, 200 г масла, 25 г апельсинового цуката, 5—10 г апельсиновой или лимонной корочки, 20 г рома или коньяка, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Слоеная сдобная булочка

Тесто для булочек готовят так же, как для куличей, но в него не кладут масла. Тесто раскатывают (см. процесс приготовления слоеного теста) толщиной в 6—7 мм, нарезают кусками в форме угла, из которых формуют булочки, и дают им хорошо подойти.

Слоеные булочки можно готовить с начинкой и без начинки (см. рецепты начинок для струделя).

Листы нужно слегка смазать маслом. Выпечка ведется на небольшом огне в течение 15—18 мин.

На 900 г муки — 300 г сахара, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 25 г дрожжей, 1 стакан воды, 8 г соли, ванилин, 150 г масла (для раскатки теста).

Пончики из сдобного теста

В небольшой посуде разводят в теплом молоке свежие дрожжи, добавляют в них небольшое количество муки, замешивают и дают подойти в течение $1\frac{1}{2}$ —2 часов. В это время готовят заливку: растирают добела свежее сливочное масло, добавляют желтки (по одному), сахарную пудру, и все хорошо растирают.

Перед замесом добавляют еще $\frac{1}{2}$ л теплого молока, соль, взбитые в пену белки и ванилин. Хорошо подошедшее тесто разделявают в виде батонов. Батоны нарезают небольшими кусочками, из которых формуют пончики. Пончики раскладывают на доске или другом предмете, застланном полотном, слегка сплющивают, сверху также накрывают тонким полотном и дают подойти, затем жарят в горячем жире. Готовый пончик посыпают сахарной пудрой.

Пончики можно начинить ягодами из варенья, мармеладом.

Для разведения дрожжей: на 25 г дрожжей — $\frac{3}{4}$ стакана молока,

мука по надобности.

Для заливки: 250 г сливочного масла, 6 яиц, $\frac{1}{2}$ л молока, 150 г сахарной пудры, ванилин.

БАБЫ

Баба сдобная

В отдельной посуде разводят в теплом молоке дрожжи и дают им подойти в теплом месте в течение часа. Тем временем готовят заливку для замеса теста: в теплое молоко добавляют желтки, сахарную пудру, соль. После этого приступают к замесу. В большую посуду вливают дрожжи, заливку, всыпают муку и как можно лучше вымешивают. Тесто растирают до тех пор, пока оно будет совершенно свободно отставать от рук, затем, продолжая замешивать, добавляют теплое сливочное масло и цукат.

Приготовленным тестом заполняют до половины две смазанные маслом формы и дают ему подойти. Когда тесто заполнит формы до краев, его смазывают сверху яйцом. Выпекают на небольшом огне в течение часа.

Для разведения дрожжей: на 25 г дрожжей — 1 стакан молока, 20 г сахара.

Для заливки: $\frac{1}{2}$ л молока, 12 желтков, 250 г сахарной пудры, 2—3 г соли.

Для теста: 1 кг муки, 250 г масла, 25 г апельсинового или лимонного цуката, 2—3 г соли.

Баба нежная

Добела растирают свежее сливочное масло, вбивая желтки (по одному), добавляют разведенные в теплых сливках свежие дрожжи, сахарную пудру, взбитые в пену белки, соль и все хорошо вымешивают, постепенно всыпая муку.

Тесто кладут в фигурную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, заполнив ее до половины. Когда тесто подойдет, его смазывают яйцом, посыпают нарезанным очищенным миндалем. Выпекают на небольшом огне в течение часа. Готовую бабу посыпают сахарной пудрой и охлаждают.

Если нет специальной формы, бабу можно печь в обыкновенной гладкой форме или же в печи “чудо”.

На 300 г муки — 300 г сливочного масла, 16 желтков, 10 белков, 100 г сахарной пудры, 150 г свежих сливок, 25 г дрожжей, 50 г миндаля, 2—3 г соли.

Баба “Венская”

Баба “Венская” готовится по рецепту бабы нежной. В тесто кладут 100 г цуката. Норма продуктов та же, за исключением дрожжей (30 г).

Хрустики

Сахарную пудру, желтки, белок, сметану, соль, ром или коньяк хорошо перемешивают и, постепенно добавляя муку, замешивают не очень крутое тесто. Из теста разделяют 2—3 небольших хлебчика. После того, как хлебцы отдохнут 15—20 минут, их раскатывают толщиной в 1—2 мм и нарезают полосками шириной в 2— 2,5 см. Полоски нарезают наискось, делают на них несколько надрезов, затем переплетают.

Хрустики жарят в горячем жире (растительном масле, искусственном сале, топленом свином жире и т. д.) Готовые хрустики обсыпают сахарной пудрой с ванилином и корицей.

На 100 г сметаны — 25 г сахарной пудры, 4 желтка, 1 белок, 1 г соли, 1 рюмка рома или коньяка, пика по надобности

Молочный хлебчик

В теплом молоке разводят свежие дрожжи, всыпают в них сахар (50 г), муку (100 г) и замешивают жидкое дрожжевое тесто, которому дают подойти в течение часа. Тем временем готовят заливку для замеса теста растирают добела сливочное масло, добавляют желтки, соль, сахарную пудру (50 г) и хорошо растирают. Отдельно взбивают белки

В большую посуду выкладывают дрожжевое тесто, заливку, взбитые белки, муку (750 г) и все хорошо растирают. Из теста разделяют два круглых хлебчика, укладывают их в слегка смазанные маслом круглые формы и дают подойти. Верх хлебчиков при желании посыпают шинкованным очищенным миндалем и 2 раза смазывают яйцом. Выпекают на небольшом огне 45 минут.

На 850 г муки — 1 стакан молока, 100 г сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г дрожжей, 2—3 г соли.

Хлебчик № 1

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, добавляют корицу, гвоздику, изюм без косточек, тертую корочку лимона и вымешивают. Взбивают белки, слегка их замешивают с приготовленной массой, постепенно всыпая муку. Тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекают на небольшом огне 30 минут.

На 50 г муки — 5 яиц, 100 г сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотой корицы, 100 г изюма без косточек, 2—3 зерна гвоздики, корочка лимона.

Хлебчик № 2

Растирают добела желтки с сахарной пудрой. В полученную массу добавляют муку, дробленый очищенный миндаль и ореховое ядро, изюм без косточек, кишмиш, цукат и замешивают тесто. Из теста раскатывают

пласт толщиной в 1 см, который после выпечки разрезают на 2 части. Одну из них покрывают мармеладом, поверх укладывают другую и нарезают ломтиками, которые посыпают сахарной пудрой.

На 300 г муки — 10 желтков, 300 г сахарной пудры, 300 г миндаля 200 г орехов, 200 г изюма, 200 г кишмиша, 200 г цуката.

Хлебчик № 3

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, кладут тертую корочку лимона и все вымешивают. В приготовленную массу добавляют муку, взбитые белки, дробленный очищенный миндаль, ореховое ядро, толченые сухари, кишмиш без косточек и осторожно замешивают тесто.

Верх хлебчика смазывают яйцом и украшают красиво нарезанным миндалем, ореховым ядром и кишмишем. Выпекают на небольшом огне. Лист с бортами перед выпечкой смазывают маслом и слегка посыпают мукой.

На 120 г муки — 10 яиц, 250 г сахарной пудры, 200 г миндаля 200 г орехов, 1½ ст. ложки сухарей, 200 г кишмиша, корочка лимона.

Хлебчик № 4

Растирают добела целые яйца и желтки с сахарной пудрой, добавляют муку, топленое сливочное масло, тертую корочку лимона и все хорошо вымешивают. Выпекают точно так же, как и хлебчик № 3. После выпечки хлебчик разрезают на две части, которые соединяют мармеладом. Готовый хлебчик нарезают ломтиками и посыпают сахарной пудрой.

На 150 г муки — 2 яйца, 3 желтка, 150 г сахарной пудры, 100 г масла, корочка лимона.

Хлебчик № 5

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, добавляют картофельную муку, взбитые в пену белки, ванилин !1 все слегка вымешивают.

Хлебчик выпекают в круглой форме на небольшом огне. После выпечки его нарезают ломтиками.

На 120 г картофельной муки — 10 желтков, 5 белков, 150 г сахарной пудры, ванилин.

Хлебчик из кукурузной муки

В массу, состоящую из трех растертых желтков и сахарной пудры, добавляют просеянную кукурузную муку, тертую корочку и сок лимона, и все хорошо перемешивают. Отдельно взбивают белки, добавляют их в приготовленную массу и слегка вымешивают. Хлебчик выпекают в круглой форме на небольшом огне.

На 1 стакан кукурузной муки — 12 яиц, 150 г сахарной пудры, 1 лимон.

БЛИНЧИКИ

Блинчики с вареньем

В муку добавляют яйца (4 шт.), молоко ($\frac{1}{2}$ стакана), соль и круто замешивают тесто, которое разводят молоком до полужидкого состояния.

Согревают сковородку, слегка смазывают ее теплым жиром, наливают разливательной ложкой тесто, повертывая сковороду так, чтобы тесто распределилось по ней, равномерно, и ставят ее на огонь. Когда блинчик слегка подрумянится, его поджаривают с другой стороны, при этом сковороду снова смазывают жиром.

На блинчик кладут пол-ложки ягод из варенья и складывают в виде конверта. Готовые блинчики поджаривают с обеих сторон, укладывают на

блюдо и обливают соком из варенья.

Блинчики со сметаной

Готовят так же, как блинчики с вареньем (см. начинку из сметаны). Готовые блинчики смазывают оставшейся начинкой и ставят в духовой шкаф на 15 минут.

Блинчики со свежим творогом

Блинчики со свежим творогом (см. начинку из творога) готовят, как указано выше. Готовые блинчики обливают свежей сметаной.

Блинчики с миндальной начинкой

Приготавливают, как блинчики с вареньем. Готовые блинчики охлаждают и посыпают сахарной пудрой (см. начинку из миндаля).

Блинчики с мармеладной начинкой

Блинчики с мармеладной начинкой (см. мармеладную начинку) готовят, как блинчики с вареньем. Готовые блинчики обливают фруктовым заварным кремом.

Блинчики с мясом

Блинчики с мясом (см. начинку из мяса) готовят так, как блинчики с вареньем. Подают на стол в горячем виде.

Оладьи

Свежие дрожжи разводят в теплом молоке, прибавляют немного муки и дают им хорошо подойти (1 час). К подошедшим дрожжам добавляют муку, целые яйца, желтки, сахар, соль, замешивают полутвердое тесто и дают ему подойти.

Оладьи жарят на горячей сковороде, которую смазывают теплым жиром. Готовые оладьи в горячем виде можно облить медом, вареньем или сметаной и посыпать сахарной пудрой. В тесто можно добавить мелкотертые яблоки.

На 500 г муки — $\frac{1}{3}$ стакана молока, 4 яйца, 8 желтков, 50 г сахара, 50 г жира, 20 г дрожжей, 10 г соли.

Блины

Свежие дрожжи разводят в теплом молоке, добавив немного муки, и ставят на 3—4 часа для подъема. Когда дрожжи хорошо подойдут, добавляют муку, целые яйца, желтки, сахар, соль и замешивают жидкое тесто.

Блины жарят с обеих сторон на небольшой сковороде, затем обливают теплым распущенным сливочным маслом или сметаной.

Можно приготовить блины с рыбной или мясной начинкой.

На 400 г муки — 50 г сахара, 8 яиц, 8 желтков, 20 г дрожжей, $\frac{2}{3}$ стакана молока, 10 г соли.

Пирожки жареные

В теплой воде ($\frac{1}{4}$ стакана) разводят свежие дрожжи, добавляют муку (50—60 г), хорошо вымешивают и ставят на 2 часа для подъема. В подошедшие дрожжи добавляют муку, сахар, жир, яйцо, соль, воду и замешивают тесто не очень круто, дают ему хорошо подойти, после чего приступают к разделке пирожков.

На 150 г муки — 1 яйцо, 10 г сахара, 20 г жира, 35 г дрожжей, 10 г соли.

Ватрушки с творогом

Ватрушки с творогом готовят из сдобного, полусдобного, а также пирожкового (см. пирожки жареные) теста. Тесто нарезают на небольшие куски, выкатывают в маленькие круглые хлебчики, дают им 10 минут отдохнуть, после чего круглым предметом продавливают сверху углубление, которое заполняют начинкой из творога (см. начинку из творога). Когда ватрушки подойдут, их смазывают яйцом и выпекают.

Другой способ оформления ватрушек: готовят, как указано выше, маленькие хлебчики, дают им немного отдохнуть, после чего раскатывают круглые лепешки диаметром 12—13 см. Затем на край лепешки ставят указательный палец левой руки, а правой рукой, с помощью большого и указательного пальцев вокруг лепешки сплетают узор. Лепешки кладут на лист и, когда они подойдут, начиняют творогом, смазывают 2 раза, яйцом и выпекают на небольшом огне в течение 15—20 минут.

ПИРАМИДЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ТОРТОВ

“Шоколадный фонтан”

На пергаментной бумаге вычерчивают фонтан желаемого размера и формы. Затем распускают шоколад, охлаждают его и снова согревают до температуры 31—32°, доливая воду в два-три приема, по 20—30 капель, посыпают сахарной пудрой и хорошо взбивают венчиком.

С помощью конусообразного конвертика с маленькой зубчатой кондитерской трубочкой обводят шоколадной массой по заранее начерченному рисунку. Шоколадный фонтан делается из 8 частей, которые после охлаждения склеивают тем же шоколадом и прикрепляют к шоколадному доньшку.

Литые шоколадные фигуры

Шоколадные фигуры малого или большого размера отливают с помощью металлических форм, слегка смазанных растительным маслом. Шоколадную глазурь нагревают до температуры 31—32°, наливают в металлическую форму и слегка встряхивают. На стенках формы образуется тонкий слой остывшего шоколада. После этого форму опрокидывают над посудой с глазурью, причем по верху формочки нужно слегка постучать ножом, чтобы шоколада поместилось столько, сколько указано в рецепте. Форму помещают на 5—10 минут в холодильник. Затем легким ударом о край формы извлекают вылитую шоколадную фигуру. Большие шоколадные фигуры обычно готовят из отдельных частей, которые затем склеивают. Как маленькие, так и большие шоколадные фигуры украшают и при желании лакируют.

Пирамиды из вафельных коржей и грильяжа

Из вафельных коржей, склеенных шоколадом или пралиновой начинкой твердой консистенции, готовят пирамиды большого размера: башню, дом, дворец, крепость и т. п. с соответствующим художественным украшением. Готовую пирамиду покрывают шоколадной глазурью.

Рог изобилия

Грильяжную массу (см. рецепт грильяжного торта) тонко раскатывают и с помощью металлической формы приготавливают две половинки рога изобилия, которые затем склеивают карамелью и украшают карамельными цветами.

Пирамиды из карамели

Приготовление карамельной массы

В посуду, предназначенную для варки карамели, наливают воду в количестве 33—35 % от веса сахара, нагревают ее до кипения, затем всыпают сахар и тщательно размешивают. Полученный раствор доводят до кипения, добавляют патоку, снова нагревают до кипения, процеживают через сито и уваривают до карамельной пробы. Для снятия пробы берут несколько капель карамели, соединяют их и охлаждают. Если охлажденная, затвердевшая карамель не сгибается, легко дробится и не клеится к зубам, значит она готова. Готовую карамельную массу выливают на мрамор, смазанный растительным маслом. К полуостывшей массе добавляют сухую лимонную кислоту, эссенцию, закрашивают пищевой краской и хорошо размешивают.

На 1 кг сахара — 500—550 г патоки.

Карамельный герб

На чистый, слегка, смазанный растительным маслом мрамор наносят карандашом контурный рисунок герба желаемого размера. Затем небольшими порциями уваренной карамели, с помощью бумажного конвертика, отливают по рисунку герб.

Точно так же отливают карамельный фонтан, который украшают карамельными цветами.

Карамельная корзинка

Из карамели формуют палочки и донышко, из которых изготавливают скелет корзинки овальной или круглой формы и по нему растягивают тонкими ленточками карамельную массу. Эту работу в большинстве случаев делают два человека. К приготовленной таким образом корзинке

прикрепляют карамельную ручку желаемой формы. Корзинку украшают карамельными цветами и лентами, фруктами и ягодами из марципана (см. ниже) и т. п. Таким же способом готовят карамельные изделия других видов.

Цветы из карамели

Уваренную карамель закрашивают пищевой краской, затем тянут руками и прижимают к фанерной доске. Пальцами вытягивают сердцевину, дают ей остыть, после чего к ней приклеивают сначала три лепестка небольшого размера, затем четыре и т. д. до тех пор, пока получится пышная, красивая роза. Точно так же вытягивают карамель и для других цветов. Хорошо в этот момент иметь перед собой образцы цветов из другой массы.

Карамельные цветы прикрепляют к тонкой упругой проволочке и украшают ими пирамиду из карамели.

Карамельные листья готовят из карамели, окрашенной пищевой краской в зеленый цвет; мелкий карамельный убор делается из различных цветов с помощью бумажного конвертика.

ПРИГОТОВЛЕНИИ ЦВЕТОВ, ФРУКТОВ И ЯГОД ИЗ МАРЦИПАНА

Сырьем для изготовления марципана служат миндаль, абрикосовая косточка, ореховое ядро, сахар, патока, ванилин и эссенция. Миндаль и абрикосовую косточку обдают кипятком, снимают кожицу и оставляют на несколько часов для сушки.

Заварной марципан готовят следующим образом: очищенное ядро (миндаль, орехи, абрикосовая косточка) пропускают 2—3 раза через вальцовку или растирают скалкой в порошок, затем погружают в посуду и, непрерывно помешивая, постепенно, тонкой струей добавляют сахарно-

паточный сироп.

На 75 г сахара — 75 г патоки и 100 г ядра.

Сахарно-паточный сироп. Патоку с сахаром уваривают до крепкой нитки.

Роза из марципана

Из окрашенного марципана формуют пальцами сердцевину цветка, к которой после сушки приклеивают пищевым лаком лепестки, сначала мелкие, а затем крупные. Лепестки делают ложкой и окончательно формуют пальцами с помощью деревянных палочек с закругленным концом. Листья вырезают листообразной формочкой, предварительно тонко раскатав марципановую массу, окрашенную в зеленый цвет.

Фрукты из марципана

Фрукты формуют руками из белого марципана Сливы, вишни, виноград покрывают шоколадом, лакируют и посыпают синей пудрой, а яблоки и груши после окраски пищевой краской и сушки покрывают растопленным какао-маслом. Абрикосы и персики окрашивают оранжевой краской, лакируют и посыпают бисквитной крошкой, растартой в порошок. Апельсины, мандарины и лимоны окрашивают в соответствующий цвет, а затем прокатывают по доске, покрытой лаком и посыпанной манной крупой. Помидоры, редис и морковь окрашивают в розовый, красный или оранжевый цвет, затем прокатывают по доске, покрытой лаком и посыпанной манной крупой. Зелень для них делают из зеленого марципана.

Розы из крема

Розы различных цветов и размеров готовят из сливочного крема.

Вначале делается небольшого размера круглая сердцевина из марципана, затем с помощью бумажного конвертики со специальной металлической трубочкой поверх сердцевины делают три небольших лепестка, ниже пять, а еще ниже семь лепестков. Для роз большого размера делают большее число лепестков.

Листья отсаживают из зеленого крема также с помощью металлической трубочки.

Фигурки из сахара

Сахарные фигурки изготовляют с помощью металлических форм. Уваривают сахар с водой (100 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды) несколько крепче пробы, указанной в рецепте медового пряника. Сваренный сироп сбивают в течение 5—6 минут. Образовавшуюся белую полужидкую массу вливают в формы, которые помещают в холодную воду на 20—30 минут, после чего готовые фигурки извлекают из форм, закрашивают, высушивают, глазируют тонким слоем какао-масла и лакируют.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

МАРМЕЛАД

Мармелад из яблок

Яблочный мармелад приготавливают из кислых сортов яблок, желательнее антоновок. Яблоки варят без сахара до мягкости, протирают сквозь сито. В пюре добавляют сахар, ставят его на огонь и, непрерывно помешивая деревянной лопаткой, варят до загустения. На 1 кг яблок — 600 г сахара.

Мармелад из абрикосов

Готовят абрикосовое пюре варят абрикосы до мягкости, протирают сквозь сито. К пюре добавляют сахар и варят до загустения. Для того чтобы приготовить абрикосовый мармелад более рыхлый, в него добавляют 30—40 % яблочного пюре.

На 1 кг абрикосов — 600 г сахара.

Мармелад из фруктов

Груши, сливы, персики очищают от кожицы и семян/ промывают, нарезают небольшими ломтиками, варят до мягкости, затем протирают сквозь сито. К пюре добавляют сахар и варят до загустения.

На 1 кг фруктов — 600 г сахара.

Мармелад из малины

Спелую малину протирают сквозь сито, добавляют сахар, перемешивают и варят, помешивая, до загустения.

На 1 кг малины — 750 г сахара.

Мармелад из клубники

Мармелад из клубники, земляники и других ягод готовят точно так же, как и мармелад из малины.

Мармелад из дыни

Спелую дыню очищают от корки, разрезают пополам, освобождают от сердцевины с семенами, нарезают небольшими ломтиками, протирают

сквозь сито. К пюре добавляют сахар и варят до загустения, затем смесь перекладывают в баночки, которые помещают в большую посуду с водой, при этом каждую баночку накрывают полотном и пергаментной бумагой, обвязывают шпагатом. Содержимое баночек пастеризуют 15—20 минут. На 1 кг дыни — 500 г сахара.

Мармелад из винограда

Мармелад из винограда готовят по рецепту мармелада из малины.

На 1 кг винограда — 1 кг сахара.

КОНФЕТЫ

Молочно-сливочная помадка

В посуде с выпуклым дном кипятят молоко с сахаром до загустения, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой. В загустевшую массу добавляют масло, патоку и уваривают, помешивая с большей частотой, до полной готовности. Готовность молочной помадки определяется следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой вливают несколько капель массы, которые соединяют в шарик. Если шарик полутвердый, массу можно считать готовой.

Помадную массу выкладывают на мраморную доску или в плоскую посуду, которую предварительно необходимо сбрызнуть холодной водой, и охлаждают также с помощью холодной воды. Остывшую помадку сбивают деревянной лопаткой в матовую рыхлую массу, которую растирают до эластичности. Из помадки раскатывают пласт толщиной в 1 см, который оставляют на некоторое время для укрепления.

Молочную помадку готовят двух сортов: светло-коричневую с ванилином и шоколадную с какао или шоколадом. После укрепления верх помадки украшают нарезками с помощью ножа, затем нарезают конфеты.

На 2 л молока — 1 кг сахара, 50—70 г сливочного масла, 300 г патоки, 50 г какао, 25 г шоколада, 1 порошок ванилина.

Тянучка. Ирис

Тянучку готовят четырех сортов: молочную, фисташковую, розовую и шоколадную, а ирис — двух: светло-коричневый и шоколадный. В шоколадную тянучку и ирис добавляют 70 % порошка какао и 30 % шоколада, в молочную тянучку — ванилин, в фисташковую — любую эссенцию и закрашивают зеленой пищевой краской; в розовую — розовое масло и закрашивают красной пищевой краской.

Массу уваривают небольшими порциями на сильном огне, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой. Опыт показал, что молочную, розовую и фисташковую тянучку лучше готовить с сахаром-рафинадом.

Сваренную до нужной пробы массу (проба тянучки — не совсем твердый шарик, а ириса — твердый, см. рецепт молочно-сливочной помадки) закрашивают, как указано выше, и выкладывают на мрамор в специально приготовленную рамку, сделанную из металлических прутиков толщиной в 1,5 см, обернутых в смазанную жиром пергаментную бумагу. После охлаждения верх украшают нарезками с помощью ножа, а затем нарезают конфеты прямоугольной формы.

На 2 л молока — 1 кг сахара, 50—70 г сливочного масла, 300 г патоки, 1 порошок ванилина.

Конфеты из сахарной помадки

На лист с бортами насыпают сахарный песок и небольшим круглым предметом делают в нем углубления. Помадку слегка разогревают, добавляют в нее несколько капель эссенции, пищевую кислоту для получения приятного винного вкуса и окрашивают пищевой краской. С

помощью бумажного конверта с обрезанным кончиком помадкой заполняют углубления в сахаре и дают ей остыть.

Из сахарной помадки можно приготовить конфеты различного вкуса и цвета.

Мармеладные конфеты

Приготавливают мармелад, нарезают его различными по форме кусочками, посыпают сахарной пудрой или сахарным песком, раскладывают на фанере или блюде, затем подсушивают один или два дня.

Ганажовые шоколадные конфеты

В небольшой плоской посуде из белого металла распускают свежий шоколад, вливают в него кипяченое молоко, хорошо перемешивают и ставят в прохладное место для затвердения. Затем массу слегка подогревают, добавляют спирт до нежной остроты, ванилин, и все хорошо перемешивают. Из ганажовой массы можно приготовить конфеты 5 сортов: с ликером, ромом и миндальным пралином, апельсиновым цукатом, жареным миндалем. Начиненную массу хорошо растирают и разделяют на мраморе, посыпанном сахарной пудрой. Конфеты формируют руками; каждому сорту придают определенную форму. Готовые конфеты покрывают шоколадной глазурью.

На 1 кг шоколада — 100 г молока.

Пралиновые шоколадные конфеты

Очищенный миндаль поджаривают, пока подрумянится, перемешивают с распущенным на сильном огне сахаром и выкладывают на мрамор или лист, смазанные маслом, для охлаждения. Полученный пралин толкут в ступке, пропускают два раза через вальцовую машинку или

растирают скалкой на мраморной доске. Затем в него добавляют распущенный шоколад, какао-масло, ванилин, все это перемешивают и охлаждают. На мраморной доске, посыпанной сахарной пудрой, из пралина, разделяют конфеты в виде шариков и батончиков, которые покрывают шоколадной глазурью. Глазированные конфеты с помощью вилки прокатывают по металлическому решету среднего сечения.

На 1 кг миндаля — 1 кг сахара, 250 г шоколада, 250 г какао-масла, 1 порошок ванилина.

Ореховый грильяж в шоколаде

В отдельной посуде распускают сахар, пока зарумянится, добавляют мелкодробленое ореховое ядро, свежее сливочное масло и хорошо вымешивают. Из приготовленной массы на листе или мраморной доске, смазанной маслом, раскатывают квадрат толщиной в 6—7 мм, который нарезают полосками шириной в 6 см. Из этих полосок нарезают палочки шириной в 6—7 мм, после охлаждения их покрывают шоколадной глазурью и посыпают сверху зеленой или розовой ореховой крупкой.

На 1 кг орехового ядра — 1 кг сахара, 50 г масла.

Миндаль в шоколаде

Сахар с водой уваривают до крепкой нитки, добавляют в него неочищенный миндаль и, помешивая, распускают сахар, пока зарумянится. Затем миндаль по одному зерну быстро вынимают из сахара, охлаждают и покрывают шоколадной глазурью.

На 1 кг миндаля — 1 кг сахара, 2¹/₂ стакана воды

Вишня в шоколаде

Заспиртованные вишневые ягоды (см. фрукты в спирте) высыпают

на полотно и накрывают сверху полотном для того, чтобы оно впитало спирт, имеющийся на поверхности ягод. Сахарную помадку нагревают до горячего состояния, добавляют немного вишневки, закрашивают красной пищевой краской, после чего погружают в нее по 10—12 ягод и извлекают их с помощью вилки на белую бумагу для охлаждения. Шоколадную глазурь разогревают до 29—31° и обмакивают в нее ягоды. Глазированные ягоды раскладывают на белой бумаге. Через 5—6 дней вишня в шоколаде готова.

СУФЛЕ

Суфле из свежих яблок

Белый батон без корки замачивают в молоке. Яичные желтки растирают со сливочным маслом, сахарной пудрой и ванилином, добавляют выжатый батон, тертый очищенный миндаль, тертую корочку лимона и продолжительное время растирают, после чего кладут взбитые белки, осторожно вымешивают их со всей массой. Очищают от кожуры небольшие яблоки, разрезают их пополам, ложечкой вынимают семена и в углубление кладут ягоды из варенья. Начиненные яблоки кладут на дно формы, смазанной жиром и обсыпанной мукой, а поверх выкладывают приготовленную массу, заглаживают ее, после чего выпекают в духовом шкафу на небольшом огне около часа.

Готовое суфле посыпают сахарной пудрой. Подают на стол горячим.

На 6—7 яблок — 200 г белого батона, 150 г масла, 150 г сахарной пудры, 7 желтков, 10 белков 150 г миндаля, корочка лимона, ванилин.

Суфле рисовое

Рис варят до готовности в молоке. Растирают до бела желтки со сливочным маслом, сахарной пудрой и тертой корочкой лимона,

прибавляют охлажденный рис, хорошо растирают, после чего добавляют взбитые в пену белки и осторожно вымешивают.

Полученную массу делят на две равные части, в одну из них добавляют распущенный в молоке шоколад. Затем в смазанную маслом форму небольшими порциями поочередно укладывают одну и другую часть, заглаживают и выпекают около часа. Готовое суфле покрывают слоем мармелада, украшают ягодами из варенья.

На 150 г риса — 0,3 л молока, 150 г масла, 150 г сахарной пудры, 8 яиц, 100 г шоколада, корочка лимона.

Суфле пышное

Растирают сливочное масло с мукой, добавляют молоко и, помешивая ложкой, доводят до кипения, охлаждают, затем добавляют желтки, растертые с сахаром и ванилином. Полученную смесь растирают продолжительное время, прибавляют взбитые белки и все слегка вымешивают.

Массу выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями, заглаживают и поверх укладывают слой мармелада. Отдельно готовят белый крем из 2 белков и 200 г сахара. Крем из кондитерского мешка с резаной трубочкой отжимают поверх мармеладного слоя в виде различных фигурок. Суфле выпекают на небольшом огне 30 минут; подают на стол в форме.

На 150 г муки — 150 г масла, $\frac{1}{2}$ л молока, 10 яиц, 150 г сахара, ванилин.

Суфле ромовое

Растирают добела сливочное масло, добавляют сахарную пудру, желтки, дробленый в порошок очищенный миндаль, корочку лимона и снова продолжительное время растирают. Затем добавляют взбитые в пену

белки и слегка вымешивают.

Форму смазывают маслом и посыпают толчеными сухарями. Мармелад нарезают квадратиками, кладут его в форму, сверху укладывают приготовленную массу и варят ее на пару 45 минут. Готовое суфле выкладывают в посуду, обливают ромом или коньяком и подают на стол в горячем виде.

На 100 г рома или коньяка — 250 г масла, 200 г сахарной пудры, 16 желтков, 10 белков, 150 г миндаля, 300 г мармелада, корочка лимона.

Суфле малиновое

Растирают малиновый припас с сахарной пудрой, добавляют в него в два приема взбитые белки, причем одну часть хорошо растирают с приготовленной массой, а другую — слегка. Массу выкладывают в виде горки в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекают в духовом шкафу на небольшом огне 45 минут. Малиновое суфле можно подавать на стол в холодном и горячем виде.

Этот вид суфле можно готовить из мармелада или сырых фруктов, предварительно уваренных с сахаром в мармеладную массу.

На 100 г малины — 100 г сахарной пудры, 10 белков.

Суфле яблочное

Рис уваривают в молоке. Растирают сахарную пудру с тертой корочкой апельсина и лимонным соком, затем добавляют охлажденный рис. Растертую массу горкой выкладывают в форму с высокими бортами, смазанную маслом и посыпанную мукой. Готовят сирой (300 г сахара и 200 г яблочного пюре или пюре из других фруктов). Взбивают белки, осторожно вымешивают их с охлажденным сиропом и выкладывают в форму, где находится масса. Туда же добавляют заварной белый крем (2 яйца и 250 г сахара с ванилином).

Суфле выпекают на небольшом огне 30 минут, затем охлаждают, украшают кремом из сливок ($\frac{1}{2}$ стакана сливок, 50 г сахарной пудры с ванилином) с помощью бумажного конвертика или кондитерского мешка с резаной трубочкой.

На 150 г риса — $1\frac{1}{2}$ л молока, 150 г сахарной пудры, 10 белков, 1 лимон, 1 апельсин (см. приготовление кремов в соответствующем разделе).

Суфле апельсиновое

Желтки растирают с сахарной пудрой и тертой корочкой апельсина, добавляют взбитые белки, апельсиновый сок, молотые сухари и слегка вымешивают. Полученную массу выкладывают в форму, смазанную маслом, в виде горки и выпекают на небольшом огне 30 минут. Готовое суфле обкладывают бисквитом на бумаге, слегка смазывают мармеладом; подают на стол горячим.

На 250 г сахарной пудры — 10 яиц, 1 апельсин, 1 ст. ложка сухарей.

Суфле в виде ежа

Уваривают рис и тертую корочку лимона в сладком молоке до готовности, помешивая деревянной лопаткой, затем охлаждают и выкладывают на тарелку в виде шара. Суфле обливают заварным шоколадным кремом и украшают продолговатыми кусочками поджаренного очищенного миндаля.

На 200 г риса — $1\frac{1}{2}$ л молока, 50 г сахара, 1 лимон.

ОМЛЕТЫ

Омлет сладкий

Желтки, сахар, сметану, муку хорошо растирают, солят, добавляют взбитые белки, слегка вымешивают, выливают на горячую сковороду со сливочным маслом и ставят в духовой шкаф.

Готовый омлет покрывают вареньем, складывают вдвое, посыпают поджаренным дробленным миндалем, подают на стол горячим.

На 20 г муки — 2 яйца, 25 г сахара, 25 г сметаны, 10 г масла, 30 г варенья, 10 г миндаля.

Омлет из свежих вишен и черешен

Желтки с сахаром растирают добела, добавляют теплое молоко, распущенное сливочное масло, ванилин, вымешивают, кладут взбитые в пену белки, свежие вишни или черешни без косточек, перемешивают и вливают в форму для бабки или торта, предварительно смазанную маслом. Омлет выпекают в духовом шкафу, пока зарумянится; подают на стол горячим.

На 150 г вишен или черешен — 3 желтков, 10 белков, 100 г сахара, 100 г масла, 3 ст. ложки молока, ванилин.

Омлет из риса

Рис варят в молоке до готовности, охлаждают. Растирают добела сливочное масло, добавляют в него 8 желтков, 6 белков, сахарную пудру, мелко нарезанный очищенный миндаль, рис, и все это хорошо растирают продолжительное время, затем прибавляют растертый мармелад, вымешивают и делят на две равные части. В одну часть прибавляют цукат, в другую — тертый шоколад.

Обе части слегка вымешивают, выпекают отдельно в форме для торта, затем склеивают вареньем, посыпают сахарной пудрой и тотчас же, не охлаждая, подают на стол.

На 200 г риса — 100 г масла, 8 желтков, 6 белков, 50 г сахарной

пудры, 100 г миндаля, 200 г мармелада, 50 г цуката, 50 г шоколада.

Омлет из риса с мармеладом

Рис, добавив в него сахар и соль, варят в молоке, охлаждают и делят на 3 части. Хорошо растирают малиновый или абрикосовый мармелад с сахарной пудрой, тертой корочкой и соком лимона, добавляют взбитые белки и слегка вымешивают. В форму с высокими бортами, смазанную маслом и посыпанную мукой, помещают одну часть риса, распределив его равномерно по дну: сверху кладут варенье, затем — вторую часть, снова варенье и оставшийся рис; сверху распределяют приготовленную растертую массу и заравнивают. Омлет выпекают в духовом шкафу на небольшом огне 20 минут; подают на стол теплым.

На 250 г риса — 1 л молока, 8 белков, 50 г сахара, 50 г сахарной пудры, 150 г мармелада, 100—120 г варенья, 4/2 лимона, 2—3 г соли.

Омлет из яблок

Приготавливают массу по рецепту сладкого омлета (см. выше), добавляют в нее 50 г тертых винных яблок без кожуры, вымешивают и выпекают, пока зарумянится.

Омлет-суфле

Растирают мармелад с сахарной пудрой и одним белком, добавляют взбитые в пену белки и слегка вымешивают. Приготовленную массу выпекают в форме, смазанной маслом и посыпанной мукой. Готовый омлет поливают коньяком; подают на стол горячим.

На 100 г мармелада — 100 г сахарной пудры, 11 белков, 50 г коньяка.

Омлет-суфле с вареньем

Растирают добела желтки с сахаром и ванилином, добавляют взбитые белки, слегка вымешивают и выпекают, пока смесь зарумянится.

Готовый омлет выкладывают на тарелку, украшают вареньем; подают на стол горячим.

На 250 г сахара — 10 яиц, 10 г ванилина.

Рис, варенный в молоке

Рис, помешивая, варят в молоке, до готовности, выкладывают на тарелку, посыпают сахарной пудрой и украшают вареньем.

На 150 г риса — 1¹/₂ л молока.

ЖЕЛЕ

Желе шоколадное № 1

Свежие сливки взбивают венчиком, добавляют сахарную пудру, ванилин, муку. Все это кладут в распущенный шоколад, вымешивают, ставят на огонь и, помешивая ложкой, доводят до густого состояния. Приготовленную массу охлаждают, непрерывно помешивая, добавляют в нее распущенный желатин (см. ниже), выкладывают в форму для желе, смазанную растительным маслом, и ставят на лед на 2 часа. Застывшее желе в форме опускают на несколько секунд в горячую воду, затем опрокидывают на тарелку.

На 200 г шоколада — ¹/₂ стакана воды, ¹/₂ л сливок, 150 г сахарной пудры, 30 г муки, 20 г желатина, 10 г ванилина.

Желе шоколадное № 2

Шоколад распускают в горячем молоке, кипятят, а затем немного охлаждают. Тем временем растирают добела желтки с сахаром и ванилином; добавляют в них распущенный шоколад, желатин в сухом виде, ставят на огонь, доводят до кипения (но не дают закипеть), снимают, процеживают, вливают в форму и ставят на лед на 2 часа.

На 200 г шоколада — 1 л молока, 10 желтков, 20 г желатина, ванилин.

Желе из свежих сливок

Приготавливают густой сахарный сироп (300 г сахара и стакан воды). Затем кипятят 1 кг свежих сливок, смешивают их с кофейной эссенцией и сахарным сиропом и добавляют 50 г распущенного желатина (см. ниже), 300 г взбитых до густого состояния сливок. Все слегка вымешивают, вливают в форму для желе, смазанную маслом, и выдерживают 2 часа на льду.

Желе отечественное

Растирают добела желтки с сахаром и ванилином, добавляют распущенный желатин, взбитые сливки, коньяк и подкрашивают розовой пищевой краской. Полученную массу выкладывают в форму и ставят на лед на 2 часа.

На 10 желтков — 200 г сахара, 250 г сливок, 100 г коньяка, 30 г желатина.

Желе из сливок или сметаны с ликером.

Растирают желтки с сахаром и ванилином, затем добавляют взбитые сливки или сметану, ликер, осторожно вымешивают и замораживают. Готовое желе подают на стол с печеньем.

На 250 г сливок или сметаны — 6 желтков, 120 г сахара, 150 г ликера

Желе с коньяком

Желтки растирают с сахаром добела, вливают доведенное до кипения вино, перемешивают, ставят на огонь и, помешивая, варят до загустения (но не дают закипеть), затем, помешивая, охлаждают, добавляют распущенный желатин, коньяк и 6 растертых желтков. Все это осторожно вымешивают, вливают в смазанную маслом форму и ставят на лед на 2—3 часа.

На 1 л вина — 18 желтков, 300 г сахара, 100 г коньяка, 40 г желатина.

Желе рисовое

Варят до готовности рис в молоке, затем охлаждают. Тем временем растирают желтки с сахаром, сливками и ванилином, ставят их на огонь и доводят до кипения, но не дают закипеть. К полученной массе добавляют распущенный Желатин и рис. Все это снова хорошо вымешивают, после чего вливают 250 г взбитых сливок, осторожно вымешивают, выкладывают в форму и ставят на лед.

На 150 г риса — 2 л молока, 8 желтков, 250 г сахара, 500 г сливок, 40 г желатина, ванилин.

Желе из земляники

Землянику промывают, протирают через сито для получения сока. В отдельную посуду отбивают желтки, вымешивают их с сахаром и картофельной мукой. Земляничный сок процеживают через марлю, вливают в приготовленную массу, перемешивают, ставят на огонь и, помешивая по дну венчиком, доводят до кипения, после чего охлаждают, добавляют взбитые белки и осторожно их вымешивают со всей массой.

Желе разливают в чашки и замораживают; подают на стол с печеньем.

На 3 кг земляники — 8 желтков, 5 белков, 300 г сахара, 30 г картофельной муки.

Желе ванильное

Растирают добела желтки с сахарной пудрой, разбавляют их, помешивая венчиком, горячим кипяченым молоком, добавляют распущенный желатин (см. ниже) и ванилин. Полученную смесь ставят на огонь, варят до загустения, вливают в форму и ставят на лед на 2 часа.

На 10 желтков — 150 г сахарной пудры, 1 л молока, 20 г желатина, ванилин.

Желе ванильное с бисквитами

Растирают добела желтки с сахаром и тертой корочкой лимона, затем вливают лимонный сок и белое вино, вымешивают, ставят на огонь и варят до загустения. После охлаждения в приготовленную массу добавляют взбитые белки и ванилин, слегка их вымешивают, выкладывают в тарелку, обливают заварным винным кремом и ставят на лед; подают на стол с печеньем.

На 8 яиц — 150 г сахара, 2 лимона, 100 г белого вина, 10 г ванилина.

Желе миндальное

Взбивают свежие сливки, вливают в них почти остывший распущенный желатин (см. ниже) и слегка вымешивают, добавляя жареный, мелко нарезанный очищенный миндаль и сахарную пудру с ванилином, затем разливают в стаканы или чашки и ставят на лед. Готовое желе подают на стол с холодным фруктовым сиропом.

На 300 г миндаля — 150 г сахарной пудры, 500 г сливок, 30 г

желатина, 10 г ванилина.

Желе малиновое

Спелую малину протирают через сито для получения сока. Затем в отдельной посуде варят сахарный сироп, добавляют в него лимонный сок, распущенный желатин, процеживают его, охлаждают до теплого состояния (28—30°) и перемешивают с малиновым соком. Полученную смесь вливают в смазанную маслом форму и ставят на лед на 2—3 часа.

На 1½ кг малины — 250 г сахара, 3 лимона, 50 г желатина, ½ стакана воды.

Желе вишневое

Готовят по рецепту малинового желе.

На 1½ кг вишен — 350 г сахара, 1 лимон, 50 г желатина.

Желе из айвы

Готовят по рецепту малинового желе, но айву предварительно варят до мягкости, очистив от кожуры и семян, затем протирают через сито.

Желе земляничное и клубничное

Готовят по рецепту малинового желе.

Желе из свежих фруктов

Свежие фрукты (яблоки, персики, абрикосы) нарезают ломтиками, кипятят в сиропе до полуготового состояния, затем помещают в сито и

хорошо встряхивают. После этого оставшийся сироп уваривают до средней нитки, охлаждают, добавляют коньяк, ванильный ликер, распущенный желатин и вымешивают. Форму смазывают маслом, ставят на лед, вливают в нее небольшое количество приготовленной массы, дают остыть. Поверх остывшей массы кладут небольшую порцию фруктов, затем снова вливают массу, охлаждают, снова укладывают фрукты. Так поступают до тех пор, пока не закончится вся масса (во время этой операции ее поддерживают все время теплой) и фрукты. Через 2—3 часа желе снимают со льда и подают на стол.

На 800 г фруктов — 600 г сахара, 50 г коньяка, 100 г ванильного ликера, 60 г желатина.

Желе апельсиновое

Тертую корочку апельсина хорошо растирают с 20 г сахара в ступке. Оставшийся сахар с водой уваривают до средней нитки, добавляют в него апельсиновый сок, распущенный желатин и белое вино, процеживают через сито или марлю, охлаждают до комнатной температуры, вымешивают, вливают в смазанную маслом форму и ставят на 2 часа на лед.

На 2 апельсина — 700 г сахара, 100 г вина, 20 г желатина.

Желе лимонное

Сахар с водой уваривают до средней нитки, добавляют в него корочку лимона, растертую в ступке с 50 г сахара, белое вино, согревают, затем прибавляют распущенный желатин, процеживают и охлаждают до комнатной температуры. Все вымешивают, выливают в форму и ставят на 2 часа на лед.

На 700 г сахара — $\frac{1}{2}$ л вина, 1 лимон, 30 г желатина.

Желе винное

Сахар с водой уваривают до крепкой нитки, добавляют в него апельсиновый сок, корицу, чернышки гвоздики, тертую корочку лимона, белое вино, ставят на огонь и кипятят 6—7 минут, затем охлаждают, вливают распущенный желатин, процеживают, вливают в форму и ставят на 2 часа на лед.

На 1 л вина — 500 г сахара, 2 апельсина, корочка от $\frac{1}{2}$ лимона, 10 г корицы, 4—5 зернышек гвоздики, 50 г желатина

Желе для украшения пирожных

В кипящей воде распускают желатин (см. ниже), добавляют в него сахар и патоку. Когда сахар полностью растворится, полученную смесь слегка охлаждают, добавляют эссенцию по желанию, лимонную кислоту, окрашивают пищевой краской и выливают в другую посуду для охлаждения.

На 28 листков желатина (или 3 г агар-агара) — 100 г сахара, 20 г патоки, 2 г эссенции, 2 г лимонной кислоты, 0,1 г пищевой краски.

Приготовление желатина для желе. Желатин по одному листку распускают в кипящей воде, затем процеживают через сито. Применяют в теплом виде. На 20 г желатина — 1 стакан воды.

ОХЛАЖДАЕМЫЕ КРЕМЫ

Ванильный крем

Свежие сливки взбивают на льду, добавляют сахарную пудру, ванилин, распущенный желатин (см выше). Все это перемешивают и выливают в смазанную маслом форму или стаканы, охлаждают в

холодильнике или прохладном помещении 1—2 часа, после чего подают на стол.

На 700 г сливок — 200 г сахарной пудры, 0,1 г ванилина, 20 г желатина.

Земляничный крем

Приготавливают по рецепту ванильного крема.

На 600 г сливок — 250 г земляничного сока, 150 г сахарной пудры, 20 г желатина.

Кофейный крем

Яйца растирают с сахаром, вливают молоко, доводят до кипения и охлаждают, затем добавляют взбитые на льду свежие сливки, распущенный желатин (см. выше) и кофейную эссенцию. Готовый крем выливают в форму или стаканы и охлаждают в холодильнике или прохладном помещении.

На 500 г сливок — 150 г сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, 50 г кофейной эссенции, 20 г желатина.

Шоколадный крем

Шоколадный крем готовят по рецепту кофейного крема.

На 500 г сливок — 100 г шоколада, 150 г сахара, 1 стакан молока, 2 яйца, 20 г желатина.

Ореховый крем

Готовят по рецепту кофейного крема.

На 500 г сливок — 150 г сахара, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 1 яйцо, 20 г желатина, 100 г жареного дробленого орехового ядра.

ВЫПЕКАЕМЫЕ КРЕМЫ

Шоколадный крем

Шоколад с сахаром, сливочным маслом и молоком доводят до кипения, после чего охлаждают, добавляют желтки и продолжительное время растирают, затем прибавляют взбитые белки и слегка вымешивают. Приготовленную массу выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекают на небольшом огне.

Шоколадный крем подают на стол с сиропом, налитым в отдельные чашечки (см. приготовление сиропов). На 150 г шоколада — 100 г сахара, 150 г сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 10 яиц.

Крем из картофельной муки

Желтки перемешивают с сахаром и картофельной мукой, добавляют сливки, шоколад, варят до загустения, после чего охлаждают. На дно формы, смазанной маслом и посыпанной мукой, укладывают бисквит на бумаге, склеенный мармеладом и пропитанный молочным сиропом ($\frac{1}{2}$ стакана молока, 50 г сахара). Поверх бисквита выкладывают охлажденную массу, выравнивают ее, покрывают белым кремом из 2 белков и 200 г сахара с ванилином и выпекают на небольшом огне. Крем подают на стол горячим.

На 25 г картофельной муки — 50 г сахара, 5 желтков, 500 г сливок, 200 г шоколада, 100 г бисквита на бумаге.

Фруктовый крем

Сухой сахар распускают на огне, пока зарумянится, разбавляют его водой и варят сироп. Желтки растирают с сахаром, затем добавляют сметану, ром или коньяк, остывший сироп и венчиком взбивают 3—5 минут. Взбитую массу вливают в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и варят на пару 45 минут. Готовый крем кладут в вазу, заливают горячим фруктовым сиропом с белком (см. ниже) и сразу же подают на стол.

На 150 г сахара — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 10 желтков, 250 г сметаны, 50 г рома или коньяка.

Фруктовый сироп с белком. Уваривают до средней нитки фруктовый сироп, вливают его в белки и слегка замешивают. При желании сироп закрашивают пищевой краской.

На 2 белка — 150 г сахара.

Ванильный крем

Желтки разбавляют молоком, вымешивают, ставят на огонь и, помешивая доводят до кипения, а затем охлаждают. Взбивают белки, посыпают их сахарной пудрой с ванилином и затем слегка замешивают с остывшей массой. Полученную смесь выкладывают в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и кипятят на пару 25—30 минут.

Ванильный крем подают на стол с сиропом (см. фруктовые сиропы).

На 150 г сахарной пудры с ванилином — 1 стакан молока, 10 яиц.

Крем-брюлле

Распускают на огне сахар и смазывают им дно и стенки посуды, кладут в нее взбитые в пену яйца, помешивая, вливают слегка подогретое молоко и варят на пару 45 минут.

Крем-брюлле подают на стол горячим, с сиропом. На 300 г сахара —

8 яиц, 1 л молока.

МОРОЖЕНОЕ

Мороженое представляет собой замороженную смесь из молока, сливок или других молочных продуктов, ягод и различных вкусовых и ароматических веществ.

В состав мороженого входят молочный жир, белки, углеводы, неорганические соли. В мороженом содержатся витамины: в сливочном — А и Д, в фруктово-молочных сортах и пломбире — С.

Сливочно-ванильное мороженое

Желтки растирают с сахаром и ванилином добели, затем добавляют молоко или сливки и доводят до кипения (но не дают закипеть). Полученную смесь охлаждают, процеживают и вливают в мороженицу, которую закрывают крышкой, набивают льдом, смешанным с солью, и вращают до загустения массы.

При отсутствии мороженицы для замораживания можно использовать любую форму небольшого размера, которую плотно закрывают крышкой, обкладывают льдом с солью и накрывают полотном. Через 2—3 часа мороженое будет готово. Перед подачей на стол форму нужно окунуть в горячую воду и переложить мороженое в вазочки.

На $1\frac{1}{2}$ л молока или $1\frac{1}{2}$ кг сливок — 500 г сахара, 20 желтков, 1 порошок ванилина.

Фисташковое мороженое

Готовят смесь по рецепту сливочно-ванильного мороженого, доводят до кипения, охлаждают, затем добавляют растертый горький миндаль, ликер и окрашивают пищевой краской в нежно-зеленый цвет.

Замораживают так же, как сливочно-ванильное мороженое. В замороженную до состояния густой сметаны массу добавляют взбитые сливки с сахарной пудрой и ликер.

Фисташковое мороженое подают на стол с печеньем высшего сорта или бисквитом на бумаге малых размеров.

На $1\frac{1}{2}$ л молока или 1 кг сливок — 500 г сахара, 20 желтков, 200 г сливок, 1 порошок ванилина, 10 г миндаля, 30 г ликера.

Ромовое мороженое

Готовят смесь по рецепту сливочно-ванильного мороженого (см. выше), доводят до кипения, охлаждают, добавляют ром или ромовую эссенцию, растертый жареный миндаль и окрашивают жженкой в светло-коричневый цвет. Замораживают, как сливочно-ванильное мороженое. К замороженной до состояния густой сметаны смеси добавляют взбитые сливки.

На $1\frac{1}{2}$ л молока или $\frac{1}{2}$ кг сливок — 500 г сахара, 20 желтков, 200 г сливок, 1 порошок ванилина, 50 г рома или 5 г ромовой эссенции, 100 г миндаля.

Пралиновое мороженое

Готовят смесь по рецепту сливочно-ванильного мороженого, доводят ее до кипения, охлаждают, добавляют мелкотертый пралин и окрашивают жженкой в светло-коричневый цвет. Замораживают, как сливочно-ванильное мороженое. К замороженной до состояния густой сметаны смеси добавляют взбитые сливки.

На $1\frac{1}{2}$ л молока или сливок — 400 г сахара, 20 желтков, 200 г сливок, 1 порошок ванилина, 50 г рома, 100 г орехового пралина.

Мороженое крем-брюлле

Распускают сухой сахар на сильном огне, выливают его на мрамор или смазанный маслом лист для охлаждения, затем толкут не слишком мелко в ступке, растирают с желтками и ванилином и уваривают. Дальнейший ход процесса описан в рецепте сливочно-ванильного мороженого.

На $1\frac{1}{2}$ л молока или $1\frac{1}{2}$ кг сливок — 500 г сахара, 20 желтков, 1 порошок ванилина.

Шоколадное мороженое

Готовят смесь по рецепту сливочно-ванильного мороженого, доводят ее до кипения, охлаждают, добавляют шоколад, распущенный в горячем молоке (1 стакан) и канао. Замораживают так же, как сливочно-ванильное мороженое.

На $1\frac{1}{2}$ л молока или $1\frac{1}{2}$ кг сливок — 500 г сахара, 20 желтков, 1 порошок ванилина, 100 г шоколада, 1 стакан молока, 50 г какао.

Мороженое “кофе-гляссе”

Молотый, хорошо прожаренный кофе заливают водой и кипятят до тех пор, пока останется $\frac{1}{2}$ л кофейной эссенции. В эссенцию добавляют сахар и, помешивая, распускают его на огне, охлаждают и замораживают, как указано выше. К замороженной до состояния густой сметаны массе добавляют 1 л взбитых сливок, 200 г сахарной пудры.

Мороженое “кофе-гляссе” подают на стол с печеньем высшего сорта и взбитыми сливками (на 1 порцию — 1 ст. ложку).

На 250 г кофе — 2 л воды, 250 г сахара, 1 л сливок, 200 г сахарной пудры.

Цукатное мороженое

Готовят смесь по рецепту сливочно-ванильного мороженого, доводят ее до кипения, охлаждают и замораживают. К замороженной до состояния густой сметаны смеси добавляют нарезанный цукат, ликер, взбитые сливки и сахарную пудру. На стол цукатное мороженое можно подавать с печеньем.

На $1\frac{1}{2}$ л молока или $1\frac{1}{2}$ кг сливок — 500 г сахара, 20 желтков, 1 порошок ванилина, 350 г сливок, 200 г цукатов, 100 г сахарной пудры, 100 г ликера.

Мороженое пломбир

Готовят смесь по рецепту сливочно-ванильного мороженого (см. выше), нагревают ее до кипения, охлаждают, после чего замораживают. К замороженной до состояния густой сметаны смеси добавляют взбитые сливки, апельсиновые пукаты, ликер.

На $\frac{1}{2}$ л молока — 250 г сахара, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина, 1 стакан сливок, 100 г цукатов, 30 г ликера.

Молочное мороженое

Приготавливают по рецепту сливочно-ванильного мороженого, но без желтков и сливок.

Сливочное мороженое

Взбивают свежие сливки, добавляют сахарную пудру, ванилин и замораживают, как указано в рецепте сливочно-ванильного мороженого.

На 750 г сливок — 300 г сахарной пудры, $\frac{1}{4}$ порошка ванилина.

Мороженое парфе

Готовят смесь по рецепту сливочно-ванильного мороженого (см. выше), добавляют к ней фруктовый сок (клубничный, малиновый, земляничный). Сок предварительно процеживают через двойную марлю. К замороженной до состояния густой сметаны смеси добавляют взбитые сливки и сахарную пудру.

Мороженое парфе подают на стол с печеньем и сливками, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином.

На $1\frac{1}{2}$ л молока или $1\frac{1}{2}$ кг сливок — 500 г сахара, 20 желтков, 1 порошок ванилина, $1\frac{1}{4}$ стакана фруктового сока, 1 стакан сливок, 100 г сахарной пудры.

Мороженое парфе со свежими сливками

Яйца растирают с сахаром, разбавляют молоком, ставят на огонь, доводят до кипения (но не дают закипеть), после чего добавляют земляничный сок, охлаждают и замораживают (см. рецепт сливочно-ванильного мороженого). К замороженной до состояния густой сметаны смеси добавляют взбитые сливки.

На 600 г сливок — 150 г сахара, 2 яйца, земляничного сока, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Апельсиновое мороженое

Корочки трех апельсинов продолжительное время растирают в ступке с сахаром. Затем растертую массу выкладывают в посуду, добавляют апельсиновый сок, разведенную водой (в пропорции 1:1) лимонную кислоту по вкусу, кипяченую воду, подогревают на краю конфорки для того, чтобы распустился сахар, процеживают и замораживают, как сливочно-ванильное Мороженое.

На 100 г сахара — 3 апельсина, $\frac{3}{4}$ стакана воды.

Апельсиново-сливочное мороженое

Готовят смесь по указанному выше рецепту апельсинового мороженого, охлаждают ее, процеживают, после чего добавляют 400 г сливочно-ванильного мороженого и замораживают.

Лимонное мороженое

Лимонное мороженое готовится так же, как и апельсиновое, но с большим количеством воды и сахара.

На $1\frac{1}{4}$ л кипяченой воды — 4 лимона, 500 г сахара

Лимонно-сливочное мороженое

Готовят смесь по рецепту лимонного мороженого, охлаждают ее, процеживают, после чего добавляют 400 г сливочно-ванильного мороженого и замораживают.

Вишневое мороженое

Вишневые косточки, истолченные в ступке, растирают с сахаром деревянной ложкой, добавляют вишневый сок и кипяченую воду и ставят на огонь для того, чтобы распустился сахар. Полученную массу охлаждают, окисляют по вкусу, окрашивают пищевой краской, процеживают и замораживают (см. рецепт сливочно-ванильного мороженого).

На $\frac{1}{2}$ л вишневого сока — 600 г сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды.

Вишнево-сливочное мороженое

Готовят смесь по рецепту вишневого мороженого, охлаждают ее, процеживают, добавляют 400 г сливочно-ванильного мороженого и замораживают.

Земляничное мороженое

Очищенную землянику растирают с сахаром, затем разбавляют водой, ставят на огонь для распускания сахара, затем охлаждают, окисляют лимонной кислотой по вкусу, процеживают, окрашивают пищевой краской и замораживают (см. рецепт сливочно-ванильного мороженого).

На 1 кг земляники — 500 г сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды.

Мороженое из клубники или малины

Готовят смесь по рецепту земляничного мороженого, охлаждают ее, процеживают, затем добавляют 400 г сливочно-ванильного мороженого и замораживают (см. рецепт сливочно-ванильного мороженого).

Вишневое мороженое на агар-агаре

Сахар и патоку разбавляют водой, ставят на огонь для распускания сахара, затем добавляют вишневый сок и распущенный агар-агар. Полученную смесь окисляют лимонной кислотой, окрашивают пищевой краской, охлаждают и замораживают, как сливочно-ванильное мороженое.

На $\frac{1}{2}$ стакана вишневого сока — 300 г сахара, 50 г патоки, $\frac{1}{2}$ л воды, 3 г кислоты, 8 г агар-агара.

Абрикосовое мороженое

Спелые абрикосы протирают сквозь решето, растирают с сахаром, разбавляют водой, ставят на конфорку, доводят до кипения, охлаждают, окисляют лимонной кислотой, окрашивают в абрикосовый цвет пищевой краской, процеживают и замораживают, как указано в рецепте сливочно-ванильного мороженого.

На 1 кг абрикосов — 600 г сахара, $\frac{1}{2}$ л воды, 3 г кислоты.

Сливочно-ванильное мороженое с абрикосами

Готовят смесь по рецепту абрикосового мороженого, добавляют в нее 400 г сливочно-ванильного мороженого и замораживают.

Яблочное мороженое

Тертую корочку лимона растирают в ступке с сахаром (50 г) Затем очищенные винные яблоки протирают сквозь мелкую терку, растирают с сахаром, добавляют разведенную лимонную кислоту по вкусу, тертую корочку лимона, ставят на огонь, чтобы распустился сахар, процеживают, охлаждают и замораживают, как сливочно-ванильное мороженое

На 700 г яблок — 300 г сахара, корочка лимона.

Мороженое из вина

Растирают в ступке тертую корочку лимона с сахаром (50 г) и выкладывают в посуду, куда добавляют сахар, желтки, снова хорошо растирают, вливают, помешивая, белое вино, ставят на огонь, доводят до густого состояния, охлаждают и замораживают, как сливочно-ванильное мороженое

На $\frac{1}{2}$ л вина — 250 г сахара, 14 желтков, корочка лимона

КИСЕЛИ

Кисели готовят из свежих или сушеных плодов и ягод, молока, хлебного кваса, фруктово-ягодных вод, соков и сиропов преимущественно на сахаре, но можно варить их также и на меде, патоке, сахарине.

Кисели можно готовить различной густоты густые, средней густоты и полужидкие. Для приготовления густого киселя берут 60—80 г крахмала, средней густоты — 35—50 г. Обычно готовят кисель средней густоты.

Густой кисель сразу же после приготовления разливают в стаканы, охлаждают и при подаче к столу поливают сиропом. Отдельно можно подавать к киселю холодное молоко или сливки.

В указанных ниже рецептах даны нормы крахмала для киселя средней густоты.

Кисель из свежих яблок

Яблоки очищают от кожуры, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками, варят в воде до мягкости, затем протирают через сито, кладут сахар, ставят на огонь и доводят до кипения, затем заваривают разведенной в холодной воде картофельной мукой.

Готовый кисель разливают в стаканы и охлаждают.

На 703 г яблок — 150 г сахара, 40 г картофельной муки, $2\frac{1}{4}$ стакана воды.

Кисель из сушеных яблок

Сушеные яблоки варят в воде до мягкости протирают через сито, добавляют сахар, доводят до кипения и заваривают картофельной мукой, разведенной в холодной воде. Готовый кисель разливают в чашки и охлаждают.

На 150 г яблок — 200 г сахара, 40 г картофельной муки, 1 л воды.

Кисель из черешен

Черешню протирают через сито, добавляют сахар, доводят до кипения и затем, помешивая, заваривают картофельной мукой, разведенной в холодной воде.

На 300 г черешни — 150 г сахара, 40 г картофельной муки, 2—2¹/₂ стакана воды.

Кисель из хлебного кваса

Готовят 1 л хлебного кваса (см приготовление хлебного кваса) В ¹/₂ л кваса разводят картофельную муку. Оставшийся квас с сахаром доводят до кипения и заваривают разведенной картофельной мукой.

На 1 л кваса — 200 г сахара, 50 г картофельной муки.

Кисель из лимонада

Готовится по рецепту киселя из хлебного кваса.

На 1 л лимонада — 200 г сахара, 50 г картофельной муки.

Кисель из ягодного экстракта

Ягодный экстракт толкут в ступке. Затем полпорции молотого экстракта заливают теплой водой, добавляют сахар, доводят до кипения и заваривают картофельной мукой, разведенной в холодной воде.

На 20 г экстракта — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, 1 л воды.

Кисель из вина

Кипятят вино с сахаром, затем заваривают картофельной мукой, разведенной в холодной воде.

На $\frac{1}{2}$ л вина муки, 150 г сахара, 50 г картофельной муки. $\frac{1}{2}$ л воды.

Ниже даются нормы продуктов для киселей из свежих ягод и фруктов. Способ приготовления этих киселей указан выше (см/ кисель из черешен).

Кисель из клюквы

На 150 г клюквы — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, $2\frac{1}{2}$ стакана воды.

Кисель из брусники

На 150 г брусники — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, $2\frac{1}{2}$ стакана воды.

Кисель из малины

На 200 г малины — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, 2 стакана воды.

Кисель из вишен

На 200 г вишен — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, 2 стакана воды.

Кисель из черники

На 150 г черники — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, $2\frac{1}{2}$

стакана воды.

Кисель из смородины

На 150 г смородины — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, $2\frac{1}{2}$ стакана воды.

Кисель из кизила

На 200 г кизила — 200 г сахара 50 г картофельной муки, 2 стакана воды.

Кисель из крыжовника

На 150 г крыжовника — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, $2\frac{1}{2}$ стакана воды.

Кисель из чернослива

На 200 г сливы — 200 г сахара, 50 г картофельной муки, 2 стакана воды.

Кисель из клубники

На 150 г клубники — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, $2\frac{1}{2}$ стакана воды.

Кисель из земляники

На 150 г земляники — 150 г сахара, 50 г картофельной муки, $2\frac{1}{2}$

стакана воды.

НАПИТКИ

КРЮШОН

Крюшон из фруктов

Свежие фрукты (персики, груши, яблоки) очищают от кожуры и семян, нарезают мелкими ломтиками, добавляют сок (апельсиновый или мандариновый) или 3 апельсина (6 мандаринов), разобранных на дольки, вино и коньяк, все перемешивают и специальной разливательной ложкой разливают по бокалам

На 100 г фруктов—150 г белого вина, 100 г коньяка, 50 г сахара 3 апельсина или 6 мандаринов.

Крюшон из ягод

Крюшон из ягод (клубники, малины, земляники) готовят по рецепту крюшона из фруктов

На 100 ягод — 500 г белого вина, 100 г коньяка, 50 г сахара, 3 апельсина или 6 мандаринов.

КВАС

Хлебный квас

Молотые ржаные сухари заливают кипятком, накрывают полотном и через 3—4 часа процеживают, добавляют разведенные свежие дрожжи, сахар, мяту и оставляют на 5—6 часов для брожения

По окончании брожения квас снова процеживают и разливают по бутылкам, куда предварительно кладут по несколько изюмин. Бутылки закупоривают пробками, обвязывают тонкой провололочкой и ставят в прохладное помещение на 2—3 дня. По истечении этого срока квас готов.

На 1 кг сухарей — 5—6 л воды, 200 г сахар ч, 25 г дрожжей 20 г мяты, 50 г изюма.

Фруктовый квас из лимонов или апельсинов

К тертой лимонной корочке, истолченной с сахаром в ступке, добавляют лимонный сок, воду, ставят на огонь, доводят до кипения, кладут сахар, затем охлаждают. В охлажденную смесь добавляют разведенную лимонную кислоту по вкусу, разведенные дрожжи. При желании закрашивают пищевой краской, процеживают, разливают по бутылкам, куда кладут по 2—3 изюмины, и оставляют в теплом помещении на несколько часов. Затем подносят бутылку с квасом к уху. Если слышно шипение (брожение), бутылку следует немедленно закупорить и отнести в холодное помещение на 1—2 дня.

Фруктовый квас можно готовить из любых фруктов.

На 1 лимон или апельсин — 100 г сахара, 2 л воды, 10 г дрожжей.

Малиновый квас

Свежую малину растирают с сахаром деревянной ложкой, затем разбавляют водой, ставят на огонь и доводят до кипения. После охлаждения добавляют сахарный сироп, разведенную лимонную кислоту по вкусу, разведенные дрожжи, закрашивают красной пищевой краской, процеживают и разливают по бутылкам (см. рецепт фруктового кваса).

Квас можно готовить из любых ягод.

На 1 кг малины — 250—300 г сахара, 3-5 л воды 25 г дрожжей.

ПУНШ

Пунш из земляники

Взбивают свежие сливки, добавляют сахарную пудру, земляничный сок, вымешивают, выкладывают в тарелку и украшают печеньем “безе” и свежей земляникой.

На 500 г сливок — 100 г сахарной пудры, 100 г земляничного сока.

Пунш из малины

Пунш из малины готовят по рецепту пунша из земляники.

Пунш из шоколада

Взбивают свежие сливки, затем добавляют сахарную пудру, ванилин, шоколад, распущенный в $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, распущенный желатин, хорошо вымешивают и замораживают в форме, смазанной маслом

На 500 г сливок— 150 г сахарной пудры, 150 г шоколада, 25 г желатина, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Пунш из абрикосового мармелада

Растирают до пышности абрикосовый мармелад с сахарной пудрой, добавляют взбитые свежие сливки, распущенный желатин и замораживают в форме, смазанной маслом

На 500 г сливок — 200 г абрикосового мармелада, 100 г сахарной пудры, 40 г желатина.

Пунш из яблочного мармелада

Пунш из яблочного мармелада готовят по рецепту пунша из абрикосовой мармелада.

Пунш-пена

Натирают на терке корочку апельсина, растирают ее в ступке с сахаром, добавляют сок двух лимонов или разведенную лимонную кислоту, взбитые свежие сливки, коньяк, сахарную пудру, распущенный желатин и вымешивают. Полученную массу делят на две равные части. Одну часть закрашивают красной пищевой краской, вливают в смазанную маслом форму, охлаждают, после чего вливают вторую часть и замораживают.

На 500 г сливок — 200 г сахарной пудры, 50 г сахара, 50 г коньяка, 40 г желатина, 2 лимона или 15—20 г лимонной кислоты.

Пунш из чая

Корочки лимона и апельсина, натертые на терке, растирают продолжительное время с сахаром, затем добавляют лимонный и апельсиновый сок, коньяк, горячий чай, вымешивают и сейчас же подают на стол

На 1¹/₂ л чая — 500 г сахара, 2 лимона, 4 апельсина, 250 г коньяка.

Пунш из вина

Натертую на терке корочку лимона растирают с сахаром, добавляют белое вино, кипятят, затем вливают ром или коньяк. Пунш подают на стол горячим.

На 2 л вина — 500 г сахара, 250 г рома или коньяка, корочка лимона.

Пунш из молока

Сахар растирают с тертой лимонной корочкой, добавляют белое вино, свежие сливки и взбивают до загустения. Молоко кипятят с дробленным очищенным миндалем и ванилином, процеживают и наполняют им стаканы до половины, а сверху кладут взбитую массу.

На $\frac{1}{2}$ л молока — 500 г сахара, 1 л вина, 300 г сливок, 50 г миндаля, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина, корочка лимона.

Пунш холодный

Растирают сахарную пудру с тертой корочкой лимона, затем добавляют белое вино, лимонный сок, коньяк, ванилин, холодную кипяченую воду, вымешивают, процеживают и разливают в бутылки.

Пунш сохраняют в прохладном помещении.

На 1 стакан воды — 600 г сахарной пудры, 1,5 л вина, 2 лимона, 30 г коньяка, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Пунш с фруктами

В мороженое добавляют консервированные фрукты, коньяк и хорошо вымешивают. Подают на стол в вазочках.

На 50 г фруктов — 50 г мороженого и 50 г коньяка (на 1 порцию).

ВАРЕНЬЕ

Фрукты и ягоды, из которых готовят варенье, должны быть спелыми и неповрежденными.

Для приготовления варенья нужно прежде всего сварить сироп. Для этого в медном тазу или алюминиевой кастрюле уваривают сахар с водой.

В процессе варки сиропа нужно снимать пену. Для нежных сортов фруктов и ягод сироп варят до тонкой нитки, через 10—15 минут всыпают в него фрукты или ягоды и спустя 10—15 минут ставят на огонь.

Сироп для крепких сортов фруктов готовят слабее по консистенции.

Ломтики лимона и ванильные палочки кладут одновременно с фруктами, а ванилин — в конце варки. В домашней обстановке вместо патоки употребляют лимонную кислоту или лимонный сок (на 1 кг сахара — сок половины лимона или 3—5 г разведенной лимонной кислоты).

Готовое варенье накрывают полотном, охлаждают и затем распределяют по стеклянным банкам, которые предварительно следует хорошо задымить жженым сахаром. Банки накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом.

Сохраняют варенье в сухом, прохладном месте.

Варенье из зеленых слив

Зеленые сливы (с мягкой косточкой) обрезают с обоих концов, три раза промывают в холодной воде, густо накалывают вилкой и помещают в полотняный мешочек, который несколько раз опускают в кипящую воду. Затем сливы высыпают на полотно для проветривания.

Тем временем готовят сахарный сироп для крепких сортов фруктов, опускают в него сливы, добавляют мелко нарезанную корочку лимона и варят до готовности. При желании можно добавить ванилин. При доваривании варенья необходимо как можно чаще снимать шумовкой пену.

На 1 кг слив — 1 кг сахара, $\frac{3}{4}$ л воды.

Варенье из зеленых абрикосов

Варенье из зеленых абрикосов готовят по рецепту варенья из зеленых слив (абрикосы не обрезают).

На 1 кг абрикосов — 1 кг сахара, $\frac{3}{4}$ л воды.

Варенье из крыжовника

Крыжовник очищают от стебельков и усиков, не-, сколько раз промывают в холодной воде. Готовят сахарный сироп для крепких сортов фруктов, кладут в него крыжовник, ломтики лимона, ванилин и варят до готовности.

На 1 кг крыжовника — 1 кг сахара, $\frac{3}{4}$ л воды.

Варенье из роз

Лепестки роз нарезают ножницами, заливают водой и кипятят 2—3 минуты, затем посыпают порошком лимонной кислоты, накрывают крышкой и оставляют на 15—20 мин. Образовавшийся розовый сок сцеживают в таз для варенья, добавляют сахар и варят сироп. Оставшиеся в посуде лепестки роз хорошо растирают с одной ложкой сахара и лимонной кислотой (10—15 капель), погружают в приготовленный сироп и варят до готовности.

На 250 г лепестков роз — 1 кг сахара, 20 г лимонной кислоты, 1 стакан воды.

Варенье из зеленых орехов

С зеленых орехов снимают кожицу, кипятят их 5—6 раз по 10—15 минут, каждый раз меняя воду, после чего несколько раз промывают холодной водой. Затем орехи оставляют на несколько часов в холодной воде.

Готовят сахарный сироп, куда всыпают приготовленные орехи, и варят до готовности. В конце варки добавляют ванилин.

На 100 штук орехов — 1 кг сахара, $\frac{1}{4}$ г ванилина, $\frac{1}{2}$ л воды.

Варенье из апельсинов

Апельсины опускают в кипяток, добавляют слегка растертую корку трех апельсинов и варят до тех пор, пока корка не станет мягкой. С апельсинов снимают корку. Разнимают их на дольки и, удалив зерна и срезав ненужную пленку, кладут в сахарный сироп, добавляют мелко нарезанную корку половины лимона и варят до готовности, снимая пену. Из оставшейся апельсиновой корки готовят эссенцию или цукаты.

На 1 кг апельсинов — 1 кг сахара, $\frac{3}{4}$ л воды.

Варенье из апельсиновой корки

С апельсинов снимают корку, предварительно разрезав каждый на 4 части, и варят ее до мягкости, меняя воду (1—2 раза), затем опускают в приготовленный сахарный сироп и уваривают до готовности. Если хотят приготовить цукаты, корку высушивают в теплом духовом шкафу до образования сахарной корочки и охлаждают. Апельсиновые цукаты сохраняют в стеклянной банке.

Апельсиновыми цукатами украшают торты, пирожные и другие кондитерские изделия.

На 4 апельсина — 1 кг сахара, $\frac{3}{4}$ л воды.

Варенье из арбузной корки

Толстокорый арбуз нарезают на небольшие доли, освобождают от мякоти. Оставшуюся корку нарезают тонкими ломтиками и варят, меняя воду 6—8 раз через каждые 3—4 минуты, затем промывают холодной водой, погружают в сахарный сироп и варят до готовности (крупные ломтики нужно варить 3—4 раза, с интервалом 8—10 часов). При желании добавляют тонкие ломтики одного лимона и ванилин.

Вареньем из арбузной корки можно украшать торты, пирожные и т. д.

На 1 арбуз (4—4,5 кг) — 2 кг сахара, 1 лимон, 2 порошка ванилина, 1 л воды.

Вишневое варенье

Спелые вишни перебрать, промыть, положить в сахарный сироп и варить до готовности. Готовое варенье окрашивают несколькими каплями пищевой кислоты в розовый цвет.

На 1,5 кг вишен — 2 кг сахара, 1 л воды.

Варенье из горькой черешни

Варенье из горькой черешни варят так же, как и варенье из вишен.

Варенье из земляники

Очищенную землянику сбрызгивают разведенной пищевой кислотой и оставляют на 10—15 минут, затем кладут в горячий сахарный сироп и варят на небольшом огне до готовности, снимая шумовкой пену

На 1 кг земляники — 1 кг сахара, $\frac{3}{4}$ л воды.

Варенье из клубники

Варенье из клубники или других нежных сортов ягод готовят по рецепту варенья из земляники.

Варенье из абрикосов

Со спелых абрикосов снимают кожицу, помещают в известковую воду на 20—25 минут, затем промывают в холодной воде, высыпают на полотно и несколько минут проветривают. Затем абрикосы без косточек всыпают в сахарный сироп, добавляют тонкие ломтики лимона, ванилин и через 10—15 минут варят до готовности.

Абрикосы с неснятой кожицей перед тем, как опустить в известковую воду, нужно густо наколоть вилкой.

На 1 кг абрикосов — 1 кг сахара, $\frac{1}{2}$ л воды, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.

Как приготовить известковую воду. В большую посуду вливают 5—6 л воды, кладут 2 столовые ложки гашеной извести, хорошо размешивают и процеживают. Прежде чем поместить фрукты в известковую воду, их следует густо наколоть вилкой.

Варенье из слив

Варенье из слив готовят по рецепту варенья из абрикосов.

Варенье из персиков

Варенье из персиков готовят по рецепту варенья из абрикосов. Выдерживать в известковой воде персики не нужно.

Варенье из айвы

С айвы снимают кожуру, нарезают кубиками, натирают на крупной терке, кладут в горячий сахарный сироп и варят до готовности.

На 1 кг айвы — 1 кг сахара, $\frac{1}{2}$ л воды.

Варенье из груш

Варенье из груш можно варить из целых плодов, половинок, четвертинок, окрашивать пищевыми красками в различные цвета.

Варенье из груш, в зависимости от размера плодов, варят 2, 3 и даже 4 раза, с интервалом 8—10 часов. На 1 кг груш — 1 кг сахара, $\frac{1}{2}$ л воды.

Варенье из изюма

Изюм накалывают вилкой, кипятят 8 раз по 3 минуты, меняя каждый раз воду, затем выкладывают на полотно и проветривают несколько минут. Готовят сахарный сироп, всыпают в него приготовленный изюм и варят до готовности.

На 1 кг изюма — 1 кг сахара, $\frac{1}{2}$ л воды.

Варенье из зеленых помидоров

Варенье из мелких зеленых помидоров готовят по рецепту варенья из изюма. Помидоры следует обрезать с двух сторон и иглой осторожно вынуть семена.

На 1 кг помидоров — 1 кг сахара, $\frac{1}{2}$ л воды.

Варенье из зеленой фасоли

Зеленую фасоль очищают от усиков, нарезают в длину пополам, кипятят 6 раз по 3 минуты, меняя каждый раз воду. Затем фасоль несколько минут проветривают на полотне, погружают в сахарный сироп и варят до готовности.

Вареньем из зеленой фасоли можно украшать торты и другие кондитерские изделия.

На 1 кг фасоли—1 кг сахара, $\frac{1}{2}$ л воды.

Повидло из слив

Сливы без косточек пропускают через мясорубку, при желании добавляют сахар и варят до желаемой густоты.

На 1 кг слив — 100—200 г сахара.

Тыква, варенная в виноградном мусте

Спелую тыкву очищают от корки, вынимают сердцевину с семенами, нарезают небольшими квадратиками, помещают на 15 минут в известковую воду (см. приготовление известковой воды), затем промывают 5—6 раз в холодной воде, каждый раз меняя воду. Муст варят в течение 10—15 минут, помещают в него тыкву и варят до загустения.

На 100 г тыквы — 200 г муста.

Фрукты в спирте

Фрукты перебирают, промывают, всыпают в стеклянные банки или бутылки, заливают натуральным 96°-ным спиртом, добавляют небольшой процент сахарного песка и сохраняют в прохладном месте. Бутылки или банки накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом.

Вишни и черешни заспиртовывают с косточками, абрикосы и персики — без косточек, разрезанными на половинки или четвертинки; виноград — отдельными ягодами, сливы — без косточек и тонкой верхней кожицы; малину, клубнику и землянику — удалив плодоножки.

Из заспиртованных фруктов готовят конфеты в шоколаде.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ФРУКТОВ

Посуда для консервирования

Для приготовления консервов пригодна только такая посуда, которая при любом виде закупорки сохраняет герметичность. Герметически закупоренная посуда препятствует проникновению воздуха. Для домашнего консервирования рекомендуется стеклянная тара, являющаяся в химическом отношении стойкой к воздействию консервируемого продукта, а в физическом — позволяет видеть состояние консервируемого продукта.

Подготовка стеклотары к наполнению

Перед консервированием необходимо банки хорошо промыть холодной водой и прокипятить. Укупорку банок можно производить предварительно прокипяченными жестяными крышками с резиновой прокладкой, деревянными пробками с последующей их осмолкой, стеклянными крышками с резиновым кольцом и хомутиком.

Подготовка сырья к консервированию

Плоды, предназначенные для консервирования, должны быть свежими, зрелыми, без повреждений, с полной мякотью, равномерно окрашенные. Сырье моют свежей холодной водой до полного удаления пыли и грязи. При мойке частично удаляются и микроорганизмы, находящиеся на поверхности сырья. Хорошая мойка сырья гарантирует стойкость консервов при их хранении.

Сортировка сырья

Сортировке подвергается все сырье. Цель сортировки — получить

однородно? сырье по качеству, степени зрелости, величине и окраске. Степень зрелости сырья имеет исключительно важное значение для получения консервов отличного качества.

Для натуральных консервов и компотов берут плоды плотные, с наличием в них естественной кислоты. Переспелые плоды и ягоды для приготовления компотов не пригодны, так как полученные консервы оказываются переваренными.

Компоты

Компот из клубники

Ягоды осторожно сортируют, удаляя поврежденные и испорченные, очищают от чашелистиков. Отобранные ягоды моют, дают воде стечь, расфасовывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом 60 %-ной концентрации. Сироп должен покрыть ягоды. Клубнику перед расфасовкой рекомендуется выдержать 3—4 часа в 60—65 %-ном сахарном сиропе. Температура сиропа в момент заливки должна быть 50—60°. В дальнейшем этот сироп может быть использован для заливки ягод в банках. Залитые сиропом банки немедленно накрывают крышками и стерилизуют при 100°С 10 минут. В банку емкостью 0,5 литра укладывают примерно 330—350 г ягод. Компот лучше хранить в темном месте, чтобы ягоды сохранили цвет.

Компот из малины

Свежую малину сортируют, удаляя при этом мятые, поврежденные и незрелые плоды. Отсортированную малину выкладывают в дуршлаг, погружают в ведро с водой, затем вынимают, дают стечь воде, очищают ягоды от чашелистиков. Ягоды с личинками малинового жучка погружают до мойки на 2 минуты в 1 %-ный раствор соли (10 г соли на 1 л воды).

Всплывшие личинки удаляют, малину выкладывают в дуршлаг и моют, после чего укладывают в банки и пересыпают сахаром из расчета 6—7 ложек на одну банку емкостью 0,5 литра.

Банки наполняют сахаром и ягодами на 1 см выше горлышка. Наполненные банки накрывают марлей и выдерживают в течение 4—5 часов. Во время выдержки малина выделяет сок, сахар частично в нем растворяется и содержимое банки самоуплотняется и оседает.

Как только малина и сахар осядут, банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 40° водой и стерилизуют. Время стерилизации для банок емкостью 0,5 литра — 15 минут. Кастрюля во время стерилизации должна быть накрыта крышкой. Кипение воды в кастрюле во время стерилизации не должно быть бурным, уровень воды — на 3 см ниже верха горлышка банки. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное.

Абрикосы натуральные

Отбирают свежие, плотные, с незначительной оранжевой окраской и с небольшой прозеленью, одинаковые по величине плоды. Отсортированные плоды моют в холодной воде, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные, сморщенные плоды. Плоды, уложенные в банки, немедленно заливают кипящей водой, затем накрывают банки подготовленными крышками и ставят в кастрюлю для стерилизации. Температура воды перед стерилизацией должна быть не менее 55—60°. Время стерилизации абрикосов натуральных для банок емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 10—12 минут, а 3 литровой баллона — 25 минут. Кастрюля во время стерилизации должна быть накрыта крышкой. Кипение воды в кастрюле во время стерилизации не должно быть бурным. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Абрикосы натуральные используют для приготовления киселей, соусов, для начинки пирогов, варки варенья, компотов, джема.

Компот из абрикосов

Для приготовления компота из половинок абрикосов плоды должны быть свежими, плотными, оранжевыми с незначительной прозеленью, одинаковыми по величине и степени зрелости, без пятен и помятостей. Отсортированные плоды моют в воде, очищают от плодоножек, режут по бороздке на половинки и удаляют косточки. Половинки плодов до укладки хранят в эмалированной посуде в холодной воде. Плотно уложенные в банки плоды абрикосов заливают кипящим сахарным сиропом, крепость которого равна 35—50° (от 600 г до 1 кг сахара на 1 литр воды). В банку емкостью 0,5 литра помещают 350—400 г плодов и 140—170 г сиропа, а в литровую — соответственно 750—800 г плодов и 300—350 г сиропа. Залитые сахарным сиропом банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю (температура воды в кастрюле должна быть не ниже 50°) и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — в течение 10 минут, емкостью 1 литр — 10—12 минут, а баллон емкостью 3 литра — 25 минут. После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Для приготовления компотов из цельных абрикосов плоды должны быть свежими, плотными, оранжевой окраски с незначительной прозеленью, одинаковыми по величине и степени зрелости, без пятен и помятостей. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, затем плоды укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 20—25 % (250—350 г сахара на 1 литр воды). В банку емкостью 0,5 литра помещают 300 г плодов и 200 г сиропа, а емкостью один литр — соответственно 600 г и 400 г. Залитые сахарным сиропом банки накрывают прокипяченными крышками, ставят в кастрюлю и стерилизуют.

Абрикосовый сок с мякотью

Для приготовления абрикосового сока с мякотью плоды должны быть зрелыми или перезрелыми, без пятен и червоточин. Отсортированные плоды очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, вручную удаляют косточки. Затем плоды укладывают в кастрюлю, вливают один стакан воды на 2 кг плодов и кипятят в течение 10 минут до размягчения. Пропаренные абрикосы протирают через сито или густой дуршлаг. Готовят сахарный сироп из расчета 250 г сахара на литр воды, который добавляют в соотношении 0,5 литра сиропа на литр протертого сока. Смесь кипятят в течение 10 минут, после чего разливают в кипящем состоянии в подготовленные и подогретые банки. Банки наполняют на 1 см ниже верха горлышка банки. Наполненные банки устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70° водой и стерилизуют, банки емкостью 0,5 литра — 15 минут, 1 литр — 20 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное.

Можно консервировать кипящий абрикосовый сок без последующей стерилизации. Для этого его разливают в подготовленные (подогретые в паро-водяной бане) банки, накрывают крышками, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, укутывают одеялом и выдерживают в течение 40 минут, после чего банки охлаждают.

Вишни цельные натуральные

Вишни сортируют по степени зрелости и очищают от плодоножки, затем удаляют поврежденные и недозрелые плоды. Отсортированное сырье моют в холодной воде и укладывают насыпью в подготовленные банки. Укладка должна быть плотной. После укладки банки заливают кипящей водой, накрывают крышками и стерилизуют. Время стерилизации

для банок: емкостью 0,5 литра — 7—9 минут, емкостью один литр — 9—10 минут и емкостью 3 литра — 25 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки. В хорошо укупоренной банке крышка не проворачивается вокруг горлышка. Охлаждение банок и баллонов воздушное. Вишни натуральные из компота используются для приготовления киселей, как начинка для вареников, для варки компота, варенья.

Компот из вишен

Для приготовления компота из цельной вишни плоды должны быть спелыми и очищенными от плодоножек. Отсортированное сырье моют в холодной воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 30—40 % (450—550 г сахара на 1 л воды). Затем банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 8—9 минут, емкостью 1 литр — 9—10 минут, баллон емкостью 3 литра — 25 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению. Для приготовления вишни цельной натуральной и компота из нее на одну банку емкостью 0,5 литра требуется 340—350 г вишен, а емкостью 1 литр — 650—660 г.

Вишни натуральные без косточек

После сортировки по степени зрелости вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и незрелые. Отсортированное сырье моют в холодной воде, затем удаляют косточки ручной машинкой или булавкой. Очищенные вишни плотно укладывают в банки. Вишни натуральные без косточек не заливают водой, так как при плотной укладке они заполняются собственным соком. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют. Температура воды в кастрюле

перед укладкой банок должна быть не более 40°. Время стерилизации банок: емкостью 0,5 литра — 15—18 минут, емкостью 1 литр — 18—20 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и охлаждают. Охлаждение банок воздушное. Вишни натуральные без косточек используются для приготовления вареников, джема, соусов, пюре, киселя, компота, варенья и как начинка для пирогов.

Вес укладываемых плодов: в банку емкостью 0,5 литра — 500—510 г, в банку емкостью 1 литр — 950—1000 г.

Вишни маринованные

Вишни сортируют, удаляют поврежденные плоды и плодоножки, моют в холодной воде, дают ей стечь. На дно подготовленной банки емкостью 1 литр укладывают 0,6 г корицы, 2—4 зерна гвоздики и 2—4 зерна душистого перца, после чего насыпают подготовленные вишни в количестве 700 г и заливают горячей маринадной заливкой.

Для приготовления заливки на 5 банок емкостью 1 литр в эмалированную кастрюлю вливают 1,5 л воды, всыпают 0,6 кг сахара, кипятят, добавляют 0,2 л столового 5 %-ного уксуса и вновь кипятят. Наполненные и залитые горячим маринадом банки накрывают крышками, немедленно ставят в кастрюлю с подогретой водой и стерилизуют. Время стерилизации для банок емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 12 минут, 3 литрового баллона — 20 минут. После стерилизации банки и баллоны немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Компот из целых черешен

Компоты готовят из белой, розовой и красной черешни. Ягоды сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек и удаляют поврежденные плоды. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде,

плотно укладывают в банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 30—35 % (450—550 г сахара на 1 литр воды). Залитые кипящим сиропом банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: емкостью 0,5 литра — 7—9 минут, емкостью 1 литр — 9—10 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и охлаждают. Охлаждение воздушное. В связи с недостаточным содержанием естественной кислоты в черешнях рекомендуется в сахарный сироп добавлять лимонную кислоту (1 г кислоты на 1 л сиропа).

Компот из черешен без косточек

Черешню сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и нездоровые плоды. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, после чего удаляют косточки при помощи ручной машинки или булавки. Очищенное сырье укладывают в банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 40—50 % (от 650 г до 1 кг сырья на 1 л воды). Залитые сиропом банки накрывают крышками и стерилизуют: емкостью 0,5 л — 12 минут, емкостью 1 л — 15 минут. После стерилизации компотов проверяют качество укупорки банок и охлаждают их. Охлаждение воздушное. В связи с недостаточным содержанием естественной кислоты в черешнях рекомендуется в состав сиропа добавлять лимонную кислоту (на 1 л сиропа — 1—2 г кислоты).

Черешня натуральная

Черешню натуральную готовят из белых, розовых и красных ягод. Ягоды сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и уродливые плоды. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, плотно укладывают в банки, заливают кипящей водой, накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 12 минут. После стерилизации

банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное. В связи с недостаточным содержанием естественной кислоты в черешнях рекомендуется добавлять лимонную кислоту из расчета 0,5 г на банку емкостью 0,5 литра.

Сливы натуральные целые

Не вполне спелые, плотные сливы очищают от плодоножки, удаляют поврежденные, червивые и перезрелые плоды. Отобранные сливы тщательно моют в холодной воде, помещают в дуршлаг и бланшируют путем погружения на 2—4 секунды в кастрюлю с кипящей водой, после чего сливы немедленно перекладывают в холодную воду на 1—2 минуты.

Бланшировка и быстрое охлаждение способствуют образованию сетки на кожице сливы. Такая сетка предупреждает появление трещин на сливах при стерилизации. Бланшированные сливы укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками и затем стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 7—9 минут, емкостью 1 литр — 9—11 минут, баллоны емкостью 3 литра — 20 минут.

После стерилизации банки герметически укупоривают и подвергают воздушному охлаждению. Натуральные целые сливы используют как начинку для пирогов, для приготовления компота, джема и варенья.

Компот из целых слив

После сортировки слив по степени зрелости их очищают от плодоножек, удаляют поврежденные, червивые и недозрелые плоды, моют в холодной воде. Рекомендуется выложить сливы в дуршлаг и опустить в кипящую воду на 2—4 секунды, после чего немедленно охладить в холодной воде. Бланшированные сливы укладывают в подготовленные банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 10—20 % (200—350 г сахара на 1 л воды). Залитые сиропом банки следует накрыть

крышкой и уложить в кастрюлю для стерилизации.

Время стерилизации компота из целых слив в банках емкостью 0,5 литра — 8—9 минут, емкостью 1 литр — 9—11 минут и 3-литрового баллона — 20 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и охлаждают. Охлаждение воздушное.

Сливы натуральные половинками

Сливы очищают от плодоножек и удаляют поврежденные, червивые и перезрелые плоды. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают сливы по бороздке и удаляют косточки. Затем половинки слив укладывают в подготовленные банки, заливают горячей водой, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 9 минут, емкостью 1 литр — 10—12 минут, баллоны емкостью 3 л — 25 минут. После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное. Сливы натуральные половинками используются как начинка для пирогов, а также для варки джема, варенья, компота и приготовления соуса.

Компот из слив половинками

Отсортированные по степени зрелости и очищенные от плодоножек сливы моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают по бороздке, удаляют косточки и укладывают половинки слив в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 30—45 % (450—800 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками и ставят в кастрюлю для стерилизации. Время стерилизации банок: емкостью 0,5 литра — 9—10 минут, емкостью 1 литр — 10—12 минут и баллонов емкостью 3 литра — 25 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение

воздушное.

Заготовка слив на повидло и джем

Для заготовки на повидло и джем отбирают спелые сливы, удаляют плодоножки, поврежденные плоды, после чего отсортированное сырье моют, дают стечь воде и удаляют косточки. Очищенные от косточек сливы укладывают в эмалированную посуду и уваривают в течение 15 минут на слабом огне. Затем расфасовывают в подогретые в паро-водяной бане баллоны, накрывают подготовленными крышками и немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное. Баллон во время охлаждения устанавливается в опрокинутом виде на крышку.

Заготовка используется для варки повидла или джема в любое время года. Для этого открывают баллон, выкладывают сливы в эмалированную кастрюлю, добавляют сахарный песок из расчета 1—2 кг сахара на 3 кг заготовки для варки повидла и 3—3,5 кг сахара на 3 кг заготовки — для варки джема. Варку производят на слабом огне при постоянном помешивании до готовности.

Сливы маринованные

Для маринования пригодны сливы плотные, неперезрелые, свежие. Мятые и поврежденные плоды должны быть удалены.

Отсортированные сливы моют, удаляют плодоножки, дают стечь воде, укладывают целыми в банки. Укладка должна быть плотной, после чего сливы заливают горячим маринадом. Состав маринада на 3-литровый баллон: 5 стаканов воды, 300—500 г сахара, уксуса 5 %-ного — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана, 12 зерен гвоздики, 2 г корицы. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют гвоздику, корицу, сахар, кипятят 5—7 минут, снимают с огня, вливают уксус и немедленно

заливают банки. Наполнение банки: 50—60 % слив, 50—40 % маринада. Заполненные банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50° водой и пастеризуют при температуре 90°: банки емкостью 0,5 литра — 15 минут, емкостью 1 литр — 20 минут, баллон емкостью 3 литра — 35 минут. После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Айва нарезанная натуральная

Отсортированные по степени зрелости плоды моют в холодной воде, нарезают на дольки, удаляют семенную коробку и поврежденные места (нарезанные дольки айвы до бланшировки хранят в холодной воде). Бланшируют дольки айвы в горячей воде при температуре 85° в течение 12—15 минут, затем охлаждают в воде, дают ей стечь и, уложив в подготовленные банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 12 минут, баллоны емкостью 3 литра — 25 минут. После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают. Охлаждение воздушное. Айва натуральная используется для приготовления компотов, джема, варенья и как начинка для пирогов.

Компот из айвы

Айву сортируют по степени зрелости, моют, дают стечь воде, очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляют семенную коробку и поврежденные места (нарезанные дольки айвы до укладки рекомендуется хранить в холодной воде). Пробланшировав в горячей воде при температуре 85° в течение 12—15 минут, дольки айвы затем погружают в воду для охлаждения. Охлажденные дольки айвы укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью

25—35 % (350—550 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками и стерилизуют. Время стерилизации банок емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 12 минут, баллонов емкостью 3 литра — 25 минут. После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и охлаждают.

Айва маринованная

Отсортированные по степени зрелости плоды моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки, очищают от кожицы, удаляют семенную коробку, поврежденные места и нарезают на кусочки. Во избежание потемнения нарезанные кусочки айвы хранят в холодной воде. Для придания мягкости плодам айву бланшируют в кипящей воде погружают в кастрюлю с помощью дуршлага или специальной сетки для бланшировки и кипятят в течение 8—10 минут, затем сетку или дуршлаг с кусочками айвы погружают в холодную воду для охлаждения.

Охлажденные дольки айвы укладывают в подготовленные банки и заливают кипящим маринадом. Состав маринада (рецептура на один 3-литровый баллон или три однолитровые банки): 5 стаканов воды, 300—400 г сахара, уксуса 5 %-ного $\frac{3}{4}$ —1 стакан, 12 зерен гвоздики, 2 г корицы дробленной. Для приготовления маринада в эмалированную посуду вливают воду, добавляют гвоздику, корицу, сахар и кипятят 5—7 минут, вливают уксус, доводят маринад до кипения и заливают банки кипящим маринадом. Соотношение укладки: айвы 60—65 %, маринада 40—35 %. Залитые банки накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 60° водой и пастеризуют при температуре 90°: банки емкостью 0,5 литра — 8 минут, емкостью 1 литр — 12 минут и 3-литровые банки — 25 минут. После пастеризации или стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное.

Айва маринованная подается в виде гарнира к мясным блюдам.

Яблоки натуральные дольками

Плоды сортируют по степени зрелости, моют, дают стечь воде, очищают кожицу ножом из нержавеющей стали, нарезают на дольки, удаляют плодоножку, семенную коробку и поврежденные места. Нарезанные дольки, во избежание потемнения, хранят в 1 %-ном растворе соли не более 15 минут. Затем яблоки бланшируют в горячей воде (от 1 до 15 минут) при температуре 85—90°. Время бланшировки зависит от величины долек и сорта яблок. Бланшированные яблоки охлаждают в воде и укладывают в подготовленные банки. После заливки горячей водой банки накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 8—10 минут, емкостью 1 литр — 10—12 минут. После стерилизации банки сразу же укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению. Яблоки натуральные используются для приготовления компотов, джема, соуса, варенья и как начинка для пирогов.

Компот из яблок

Отсортированные по степени зрелости яблоки моют в холодной воде, очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляют плодоножки, семенную коробку и поврежденные места.

Нарезанные дольки хранят в 1 %-ном растворе соли не более 15 минут. Бланшируют яблоки в горячей воде при температуре 85—90° 5—15 минут. Время бланшировки зависит от величины долек, сорта яблок, степени зрелости и наличия в них естественной кислоты: чем кислее сорт яблок, тем меньше время бланшировки. Бланшировать яблоки в кипящей воде не следует, так как после стерилизации плоды окажутся переваренными. Бланшированные яблоки охлаждают в воде, дают ей стечь, укладывают в банки, заливают нагретым до кипения сахарным сиропом крепостью 20—30 % (250— 350 г сахара на 1 л воды). Соотношение укладки: 55 % плодов и 45 % сиропа. Затем банки

накрывают крышками и помещают в кастрюлю для стерилизации. Банки емкостью 0,5 литра стерилизуют 9—10 минут, емкостью 1 литр — 10—12 минут, а баллоны емкостью 3 литра — 30—32 минуты. После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и охлаждают.

Яблоки маринованные

Яблоки сортируют, отбирают плоды правильной формы, без червоточин и пятен, после чего моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали нарезают на дольки (2—4—8 частей), в зависимости от размера плода, удаляют семенную коробку, плодоножки и поврежденные места. Мелкие сорта яблок маринуют целыми или вырезают сердцевину трубкой. Нарезанные яблоки выкладывают в эмалированный таз с холодной водой или в слабый солевой раствор (10 г столовой соли на 1 л воды) и выдерживают не более 30 минут. Подготовленные яблоки бланшируют в кипящей воде в течение 1—3 минут (в зависимости от сорта, величины долек и твердости яблок), после чего немедленно охлаждают в холодной воде и укладывают в банки.

На дно банки емкостью 1 литр укладывают 0,5 г корицы, 3—4 зерна гвоздики, поверх дольки яблок в количестве 700 г и заливают горячей маринадной заливкой.

Для приготовления заливки на пять банок емкостью по 1 литру каждая необходимо: 1,4 л воды, 500 г сахара, столового 5 %-ного уксуса 150—200 г. Наполненные и залитые горячим маринадом банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 50° водой и стерилизуют. Время стерилизации для банок емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 12 минут, 3-литровых банок — 20 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Компот из шелковицы

Крупную шелковицу сортируют, удаляют мятые, перезрелые и поврежденные ягоды, плодоножки, осторожно моют, дают воде стечь. Отсортированную шелковицу укладывают в подготовленные банки и заливают горячим сиропом крепостью 30—40 % (350—650 г сахара на 1 л воды). Банки емкостью 0,5 литра наполняют на 1,5 см, а емкостью 1 литр на 2 см ниже верха горлышка. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60° водой и стерилизуют, банки емкостью 0,5 литра — 12 минут, 1 литр — 15 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное.

Компот из шелковицы можно приготовить и путем засыпки ягод сахарной пудрой. Для этого отсортированную шелковицу укладывают в подготовленные банки, пересыпают просеянной сахарной пудрой из расчета 80—100 г на банку емкостью 0,5 литра. Банки наполняют с горкой и выдерживают в течение 2 часов, после накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю для стерилизации и стерилизуют банки емкостью 0,5 литра — 15 минут, емкостью 1 литр — 20 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Компот из кизила

Кизил очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и перезрелые плоды. Очищенный кизил сортируют по размерам и степени зрелости. Отсортированный кизил моют, дают стечь воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью до 35—55 % (от 550 г до 1250 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками, ставят в кастрюлю и стерилизуют.

Время стерилизации: для банок емкостью 0,5 литра — 8—10 минут, емкостью 1 литр — 10—12 минут. После стерилизации банки немедленно

укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Компот из ревеня

Для приготовления компота применяют черешки листьев ревеня, достигшие 1—2 см длины. Черешки ревеня должны быть свежими, нежными и сочными. Отсортированные черешки ревеня моют, дают стечь воде, очищают от кожицы и волокон, нарезают на кусочки длиной 2 см, замачивают в холодной воде на 8—10 часов, меняя при этом дважды воду. Затем намоченные нарезанные черешки бланшируют в кипящей воде 40—60 секунд, после чего немедленно охлаждают в холодной воде. Охлажденные кусочки ревеня укладывают в банку, заливают 30 %-ным горячим сахарным сиропом (450 г сахара на 1 л воды). Для аромата можно положить немного корицы.

Затем банки накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60° водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 10—12 минут, емкостью 1 литр — 12—14 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Груши натуральные

Для консервирования пригодны плотные незрелые груши. С этой целью их сортируют по степени зрелости и сортам. Затем моют в холодной воде. Ножом из нержавеющей стали плоды режут на дольки, удаляют семенную коробку, плодоножки, поврежденные места и снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плода. Нарезанные груши выкладывают в эмалированный таз и хранят до бланшировки в холодной воде. Бланшировку груш следует производить в слабом растворе виннокислотной или лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) при температуре 85° в течение 5—10 минут. Время бланшировки груш зависит

от величины долек плода и степени зрелости.

Бланшированные плоды немедленно охлаждают в воде, затем укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой, добавляют 0,5 г лимонной кислоты на полулитровую банку и 1 г — на литровую банку и, накрыв крышкой, стерилизуют в кипящей воде банки емкостью 0,5 литра — 15—20 минут, емкостью 1 литр — 18—22 минуты, емкостью 3 литра — 35 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное. Груши натуральные используются для приготовления компота, варенья и цукатов.

Компот из груш

Для компота отбирают не вполне зрелые, плотные груши, моют в холодной воде, ножом из нержавеющей стали плоды разрезают на дольки, удаляют семенную коробку, плодоножки и поврежденные места, затем снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плода.

Нарезанные плоды выкладывают в эмалированный таз с холодной водой, где хранят дольки до бланшировки.

Бланшировку груш следует производить в слабом растворе виннокислотной или лимонной кислоты (1—2 г кислоты на 1 л воды) при температуре 85° в течение 5—10 минут. Время бланшировки зависит от величины долек и степени зрелости плодов.

Бланшированные плоды немедленно охлаждают в воде, заливают кипящим 20—30 %-ным сахарным сиропом (250—350 г сахара на 1 л воды), затем накрывают крышками и ставят в кастрюлю для стерилизации. Время стерилизации банок емкостью 0,5 литра — 15—18 минут, емкостью 1 литр — 18—22 минуты и баллонов емкостью 3 литра — 45 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Груши маринованные

Груши сортируют по степени зрелости, отбирают не вполне зрелые, но плотные плоды Их моют, дают стечь воде и ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки, удаляют семенную коробку, плодоножки и поврежденные места, затем снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плода. Плоды с нежной кожицей можно не очищать. Нарезанные плоды выкладывают в эмалированный таз с чистой холодной водой и хранят в ней дольки до бланшировки. Бланшировку груш следует производить в слабом растворе виннокислотной или лимонной кислоты (1—2 г кислоты на 1 л воды) при температуре 85° в течение 3—4 минут или в кипящей воде в течение 1—2 минут.

Время бланшировки зависит от величины долек и степени зрелости плодов Бланшированные плоды немедленно охлаждают в холодной воде Нежные сорта груш можно не бланшировать. На дно банки емкостью 1 литр укладывают 0,5 г корицы, 4 зерна гвоздики, 4 горошинки перца душистого, после чего банку заполняют дольками груш в количестве 700 г и горячей маринадной заливкой.

Для приготовления заливки на 5 банок емкостью по 1 литру каждая требуется- 1,5 л воды, 500—600 г сахара, столового 5 %-ного уксуса 120—150 г. Наполненные и залитые маринадом банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 50° водой и стерилизуют.

Время стерилизации для банок емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 15 минут и 3-литровых баллонов — 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Компот из винограда

Для приготовления компота пригодны крупноплодные мясистые ягоды винограда. Виноград должен быть плотным. Его моют, дают стечь

воде, осторожно отделяют ягоды от кисти, при этом удаляют мятые, поврежденные и незрелые ягоды. Отобранные ягоды снова моют, дают стечь воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим 35 %-ным сахарным сиропом (550 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 55° водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 8 минут, емкостью 1 литр — 10 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Виноград маринованный

Для маринования пригодны крупноплодные и мясистые ягоды винограда. Виноград маринуют гроздьями и ягодами, отделенными от кистей. Для отделения ягод пользуются ножницами. Отсортированный виноград моют, дают стечь воде, укладывают в банки и заливают горячим маринадом.

Состав маринада (для баллона емкостью 3 литра): 300—700 г сахара, 5 %-ного раствора уксуса 0,5 стакана, 5 стаканов воды, 10 зерен гвоздики, 1 г корицы. Количество винограда 2 кг.

Маринад готовится так: в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют гвоздику и корицу, кипятят в течение 7—10 минут, затем добавляют сахар, доводят до кипения, снимают с огня и вливают уксус. Соотношение укладки винограда — 60 %, маринада — 40 %. Залитые маринадом банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 50° водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 литра — 15 минут, емкостью 1 литр — 20 минут и 3-литровые баллоны — 45 минут. После пастеризации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Натуральный виноградный сок

1-й рецепт. Для приготовления виноградного сока отбирают самый сладкий виноград, моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые ягоды. В корзину ручного пресса укладывают холщовую салфетку, засыпают порцию ягод винограда, накрывают концами холщовой салфетки и отжимают сок. Полученный сок вливают в эмалированную кастрюлю и прогревают при 95° в течение 15 минут, затем сок разливают в прогретые в пароводяной бане банки или баллоны, накрывают прокипяченными крышками, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. До охлаждения банки или баллоны укутывают в одеяло и выдерживают в течение часа, после чего вынимают из одеяла и охлаждают. Охлаждение воздушное.

2-й рецепт. При отсутствии виноградного пресса виноградный сок можно приготовить по следующей схеме. Зрелый сладкий виноград моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые ягоды. Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и разминают тыльной частью кулака правой руки. Полученный сок и мезгу сливают в баллон (в 10-литровый баллон помещают 8 кг массы), накрывают баллон марлей и ставят в теплое место (температура 25—28°) на 2—3 дня.

В зависимости от сорта винограда и температурных условий на 2—3-й день мезга всплывает, а виноградный сок остается в нижней части баллона. Затем виноградный сок из баллона сливают в эмалированную посуду через дуршлаг и фильтруют через капроновый чулок. Мезгу помещают порциями в капроновый чулок и осторожно вручную его отжимают. Полученный сок кипятят в эмалированной посуде в течение 15 минут, после чего в кипящем состоянии разливают в подогретые в пароводяной бане банки или баллоны, немедленно накрывают подготовленными крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Виноградный сок с мякотью

Для приготовления виноградного сока с мякотью берут спелый сладкий виноград, моют, дают воде стечь, отделяют ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые ягоды, пропускают через специальную машинку для извлечения сока или соковыжималку в виде конусной насадки к мясорубке. Полученный виноградный сок с мякотью сливают в эмалированную кастрюлю (в случае, если виноград малосладкий, можно добавить от 50 до 100 г сахара на 1 л виноградного сока), ставят на очаг и кипятят в течение 15 минут, после чего разливают в кипящем состоянии в подогретые в паро-водяной бане банки или баллоны, накрывают крышкой, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Виноград для киселя

Для приготовления ароматного киселя рекомендуется виноград сорта Лидия, снятый перед первыми заморозками.

Сухие грозди винограда развешивают на проволоке или шпагате в сухом, прохладном и проветренном погребе. Грозди винограда могут храниться в течение 2—3 месяцев в зависимости от температурных условий, состояния винограда в момент закладки и пригодности погреба для его хранения.

Виноградный уксус

Из оставшейся мезги после прессования винограда приготавливают уксус. Для этого в баллон емкостью 3 литра всыпают 1,5 кг мезги, добавляют 1,5 л воды и 200 г сахара, горлышко баллона завязывают марлей и ставят баллон в теплое место.

Через 2,5—3 месяца сливают образовавшийся уксус через марлю и

расфасовывают в бутылки.

Персики натуральные половинками

Персики сортируют по степени зрелости и окраске, очищают от плодоножек. Отсортированные плоды моют в холодной воде, разрезают по борозде наполовину, удаляют косточки и укладывают в подготовленные банки. Укладка персиков в банки должна быть плотной. Уложенные персики заливают кипящей водой, накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 55—60° водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 9 минут, емкостью 1 литр — 10 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют герметичность укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Персики натуральные являются консервом-полуфабрикатом, применяются для приготовления компота, как начинка для пирогов, для варки варенья и джема.

Компот из персиков половинками

Требования к сырью, способы его подготовки и укладка в банки такие же, как и для персиков натуральных без косточек. Уложенные в банки половинки персиков заливают кипящим 30 %-ным сахарным сиропом (400 г сахара на 1 л воды), накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с нагретой до 55—60° водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют герметичность и подвергают воздушному охлаждению.

Компот из персиков цельных

Для компота из цельных персиков следует брать плоды с неотделяющейся косточкой. Плоды должны быть плотными и очищенными от плодоножки. Отсортированное сырье моют в воде, укладывают в подготовленные банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 20—25 % (250—350 г сахара на 1 л воды). Затем банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 55—60° водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 10 минут, емкостью 1 литр — 12 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Черная смородина в сахаре

Отбирают крупные ягоды, очищают их от плодоножек и чашечек цветка, тщательно моют, дают воде стечь, выкладывают ягоды в один слой на чистый лист фильтровальной бумаги. Подсушенные таким образом ягоды пропускают через мясорубку, добавляют сахарный песо(к (из расчета 2 кг сахара на 1 кг черной смородины), тщательно перемешивают, укладывают в сухие банки, накрывают крышками и не плотно укупоривают (крышка должна проворачиваться вокруг горлышка банки). Срок хранения в холодном месте 5—6 месяцев. Заготовка из черной смородины полностью сохраняет вкусовые качества и аромат свежей смородины и используется для приготовления киселей, начинки для пирогов, добавки в компоты. Для сохранения черной смородины на более длительный срок ее следует пропастеризовать при температуре 90°: банки емкостью 0,5 литра — 60 минут, емкостью 1 литр — 70 минут.

Крыжовник, красная и черная смородина натуральные и компоты из них

Из крыжовника, красной и черной смородины можно приготовить консервы натуральные и компоты. Для приготовления натуральных

консервов и компотов ягоды очищают от завязи, плодоножек, удаляют недозрелые, мятые и поврежденные ягоды.

Отсортированные ягоды моют в холодной воде, а затем бланшируют в горячей воде: крыжовник — 3—5 минут, черную и красную смородину — 2—3 минуты (время отсчитывают с момента погружения в кипящую воду).

Бланшированное сырье охлаждают в воде. Затем дают воде стечь и сырье укладывают в подготовленные банки. Залив кипятком или нагретым до кипения сахарным сиропом крепостью 20—25 % (250—350 г сахара на 1 л воды), сырье накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 8—9 минут, емкостью 1 литр—10—12 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Крыжовник, красная и черная смородина натуральные используются для приготовления компотов, сладкой заливки, соуса, джема, начинки.

Крыжовник маринованный

Крыжовник сортируют по степени зрелости, отбирают вполне зрелые плотные плоды, очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь и накалывают ежиком, чтобы при стерилизации на плодах не образовались трещины. На дно банки емкостью 1 литр укладывают 0,5 г корицы, 3 зерна гвоздики и 3 горошинки перца душистого.

Засыпают подготовленный крыжовник (700 г) и заливают его горячей маринадной заливкой. Для приготовления заливки на пять банок емкостью по 1 литру каждая необходимо: воды 1,5 л, сахара 500—600 г, столового 5 %-ного уксуса 120—150 г. Наполненные и залитые маринадом банки накрывают крышками, немедленно помещают в кастрюлю с подогретой до 50° водой и стерилизуют.

Время стерилизации банок: емкостью 0,5 литра — 8 минут, 1 литр — 10 минут и 3-литровых баллонов — 15 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Клюква цельная натуральная

Для приготовления консервированной натуральной клюквы необходимо удалить поврежденные ягоды, очистить от плодоножек, листьев и веточек. Очищенное сырье тщательно моют в воде, дают ей стечь, укладывают в подготовленные банки и заливают кипящей водой, затем накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 7—9 минут, емкостью 1 литр — 9—10 минут. После стерилизации банки следует герметически укупорить и подвергнуть воздушному охлаждению. Клюква натуральная цельная используется для приготовления киселя и варенья.

Клюква протертая

Отсортированные ягоды очищают от завязи, плодоножек, листьев и веточек, моют в воде, укладывают в кастрюлю, бланшируют в кипящей воде в течение 5 минут. Затем содержимое кастрюли нужно протереть через дуршлаг или сито. Полученный сок кипятят, вливают в подготовленные банки, накрывают крышками и укладывают в кастрюлю для стерилизации. Время стерилизации банок емкостью 0,5 литра — 8—9 минут, емкостью 1 литр — 9—10 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное. Заготовка из клюквы протертой используется для приготовления киселя.

Клюква молотая

Отсортированное и вымытое сырье пропускают через мясорубку,

засыпают сахаром (500 г сахара на 1 кг клюквы), кипятят 10 минут, постоянно помешивая.

Затем массу вливают в подогретые банки, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 8 минут, емкостью 1 литр — 10 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное. Заготовка из клюквы протертой используется для приготовления киселя.

Земляника, брусника, ежевика, черника натуральные и компоты из них

Для приготовления натуральных компотов и консервов ягоды очищают от чашелистиков, сортируют по степени зрелости и удаляют мягкие и поврежденные. Отсортированные ягоды следует вымыть в холодной воде и уложить в подготовленные банки. Банки заливают кипящей водой или сахарным сиропом, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 9—10 минут, емкостью 1 литр — 10—12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Фруктовое пюре

Фруктовое стерилизованное пюре готовится из свежих и спелых плодов слив, яблок, абрикосов. Не пускают в переработку плоды гнилые, заплесневелые, раздавленные и сильно загрязненные. Сырые фрукты сортируют, моют в чистой воде, очищают от плодоножек, затем вторично моют в воде. После этого сырье бланшируют или обрабатывают паром. Для обработки плодов паром в эмалированную кастрюлю наливают воду слоем 1 см, устанавливают деревянную решетку, помещают плоды, накрывают кастрюлю крышкой, ставят на огонь и пропаривают плоды до

размягчения (но не более 15 минут). После пропарки плоды протирают на мелкий дуршлаг. В протертую массу всыпают сахар (на 1 кг протертых плодов 100 г сахара), кипятят в течение 10 минут, кипящее пюре разливают в пропаренные в паро-водяной бане горячие банки, накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 литра — 30 минут, емкостью 1 литр — 40 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

СОДЕРЖАНИЕ

Несколько полезных советов домашним хозяйкам

Как пользоваться кондитерским мешком

Сравнительная таблица веса и меры

Таблица замены продуктов

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье из муки I сорта на маргарине

Печенье на маргарине из муки высшего сорта -.

Печенье на растительном масле

Домашнее печенье № 1 т

Домашнее печенье № 2

Обыкновенное ванильное или мятное печенье

Лимонное печенье на маргарине

Соленые булочки и палочки из муки высшего сорта

Молдавское печенье “Семилунэ”

Молдавское печенье “Тогошь”

Масляно-ореховое печенье.

Печенье “Курабье”

Желточное печенье
Песочное печенье
Печенье “Звездочка”
Миндальное печенье.
Миндальные рожки в шоколаде
Миндальное печенье нарезное
Миндальное печенье с шоколадным украшением
Ореховое печенье № 1
Ореховое печенье № 2
Печенье с цукатами
Печенье “Безе”
Шоколадное печенье
Печенье “Полумесяц”
Суворовское печенье
Полоски с цукатом
Сливочное печенье
Печенье “Орфей”
Цукатное печенье
Печенье из заварного теста № 1
Печенье из заварного теста № 2

Печенье восточное и еврейское

Унла-шербет восточный
Печенье “Курабье” кабардинское
Нан багдадский
Печенье из картофельной муки (евр.)
Печенье “Тейглах”
Печенье “Теребиндер флоден”
Печенье “Земелах”
Заварное печенье “Лейкех”

СДОБА

Сдоба обыкновенная

Плюшка

Устрица (продолговатая, двойная и спиральная).

Сдобная булочка ванильная

Сдоба с кремом

Сдобная булочка с орехами

Слоеная сдоба с ореховой начинкой

Тесто для пирогов с фруктами или ягодами •,

Сдобный рулет

Пироги.

Сдобный пирог с вишнями

Сдобные сухари

Сухари на воде

Сырки

Творожные сырки

Сладкие и соленые сырки ' "

Шоколадные сырки

Глазированные сырки

Приготовление шоколадной глазури

Излюбленные изделия

Сдоба Выборгская

Каравайчик орловский

Расстегаи

Кулебяка слоеная

Балованы

Снежки

Украинские изделия

Налистники с повидлом

Кдыдли украинские

Кныдли запеченные

Струдель с яблоками

Пампушки украинские

Кулич украинский

Национальные блюда

Беляши казахские

Тан-мошо киргизское

Пешме туркменское г

Баракану пласинес латвийский

Рупмайзер литовский

Молдавские блюда

Альвица

Нуга

Молдавские плэчинте с вишнями

Молдавское пирожное из кукурузной муки

Восточные изделия

Рахат-лукум

Лимонный шербет

Молочно-сливочный шербет

Ассортимент молочно-сливочных шербетов

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Кремы и глазурь для тортов и пирожных

Крем сливочный

Крем шоколадный

Крем сливочно-масляный

Крем заварной желтый № 1

Крем заварной желтый № 2

Крем заварной шоколадный

Крем заварной из свежих сливок

Крем заварной из вина

Крем заварной клубничный

Крем заварной малиновый

Крем заварной земляничный

Крем заварной апельсиновый

Крем заварной лимонный

Крем заварной белый с фруктовым сиропом

Крем заварной белый

Крем белый холодной обработки

Крем-брюлле заварной

Кра(м-брюлле

Крем из свежих сливок

Кдем миндальный

Крем из абрикосового мармелада

Крем-безе

Сахарная глазурь (помадка)

Шоколадная глазурь

Фруктовая глазурь

Малиновая глазурь

Клубничная глазурь

Абрикосовая глазурь

Глазурь из айвы

Яблочная глазурь

Глазурь из белков

Фруктовые сиропы

Малиновый сироп

Апельсиновый сироп

Миндальный сироп

Сироп на эссенции

Фруктовые эссенции

Апельсиновая эссенция

Лимонная эссенция

Абрикосовая эссенция

Земляничная эссенция

Малиновая эссенция

Клубничная эссенция

Вишневая эссенция

Кофейная эссенция

Торты

Форма для тортов и суфле

Торт-пунш
Шоколадный торт
Шоколадно-ванильный торт
Бисквитный торт № 1
Бисквитный торт № 2
Сахарный торт
Пышный торт
Апельсиновый торт
Лимонный торт
Ореховый торт № 1
Ореховый торт № 2
Ореховый торт № 3
Ореховый торт № 4
Ореховый торт № 5
Ореховый торт с корицей
Ореховый торт с ромом
Ореховый птифурный торт
Торт из вареных каштанов
Каштаны в сахаре
Торт из сухарей № 1
Торт из сухарей № 2
Торт из сухарей № 3
Грильяжный торт
Торт из фруктов.
Торт Линзер,
Торт Линзер с корицей
Миндальный торт № 1
Миндальный торт № 2
Миндальный торт с сухарями
Торт с миндалем
Миндальный шоколадный торт

Мармеладный торт
Торт из гретого бисквита
Ореховый торт из гретого бисквита
Шоколадный торт из гретого бисквита
Многослойный торт
Многослойный торт с какао
Многослойный торт с лимоном
Многослойный торт с пралиновым кремом
Многослойный торт с ванильным кремом (“Сафо”)
Многослойный микадный торт
Торт крем брютле
Торт “Наполеон”
Песочный торт № 1
Песочный торт № 2
Песочный торт с миндалем
Торт из бисквита на бумаге
Торт с шоколадным кремом
Слоеное тесто
Песочное (крохкое) тесто (3 рецепта)

Пирожные

Заварное пирожное с ванильным кремом
Пирожное, жаренное в масле
Яблоки, жаренные в масле
Айва, жаренная в масле
Миндальное пирожное, жаренное в масле
Слоеное яблочное пирожное
Слоеное яблочное пирожное (нарезное)
Слоеные квадратики с вареньем
Слоеные квадратики с кремом

Слоеная трубочка

Слоеные языки

Слоеная стрижка с белым кремом

Слоеное пирожное “Наполеон”

Рулет

Микадо вафельные пирожные

Вафли с кремом

Вафельное пирожное с пралиновым кремом

Вафельное пирожное с фруктовой начинкой

Неглазированное вафельное пирожное

Шоколадные пирожные

Ореховая трубочка “

Ореховая трубочка в шоколаде

“Шантеклер”

Шоколадные полоски

Пирожное с шоколадным украшением

Шоколадное пирожное с миндалем

Миндальные пирожные

Круглое миндальное пирожное

Миндальное пирожное № 1

Миндальное пирожное с мармеладом

Миндальное пирожное № 2

Миндальные рожки

Пирожное комбинированное с миндальной массой

Миндальные полоски с мармеладом

Медовое пирожное с миндалем
Миндальное пирожное с кремом
Миндальные полоски
Полоски с кремом
Пирожное “Курабье”
Желточные крендели
Ромовая бабка.
Саварен с кремом из свежих сливок
Слоеные крендели
Птифурное пирожное
Кремовое пирожное
Песочная тарталетка
Бисквитное пирожное
Пирожное из гретого бисквита
“Шу-эклер”

Пирожные с фруктовой начинкой

Пирожное из песочного теста
Пирожное из птифурной массы
Грибок из безе
Бисквитное пирожное,.

РАЗНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Кексы

Кекс весенний
Кекс московский
Кекс столичный
Кекс ореховый

Кекс цукатный

Бабки

Бабка шоколадная

Бабка миндальная

Бабка с изюмом

Бабка из свежих вишен № 1

Бабка из свежих вишен № 2

Бабка из печеных яблок I

Бабка из персиков “

Бабка из абрикосов

Бабка из мармелада

Бабка лимонная

Бабка из свежей сметаны или сливок

Бабка с кофе и миндалем

Бабка ромовая

Бабка шоколадная с рисом

Бабка-пунш

Бабка из каштанов

Бабка ореховая

Бабка бисквитная

Бабка венская

Бабка рисовая № 1

Бабка рисовая № 2

Бабка обыкновенная

Бабка гвоздичная

Бабка с шоколадом и какао

Бабка “Саварен”

Бабка картофельная

Бабка из ржаного хлеба

Бабка кофейная

Бабка из молотых сухарей

Бабка “Интересная”

Кондитерские изделия для больных диабетом

Печенье из клейковинной муки

Приготовление клейковинной муки

Бисквит для диабетиков

Лепешки из отрубей

Приготовление муки из пшеничных отрубей.

Печенье из отрубей

Хлеб для диабетиков

Булочки с повышенной клейковиной

Пряники

Медовый заварной пряник

Сырцовый пряник

Народный медовый пряник

Глазировка пряников

Струдель

Как приготовить струдель

Струдель с ореховой начинкой

Струдель со сметаной

Струдель со свежими вишнями

Струдель с картофельной начинкой

Струдель с кофейной начинкой

Начинки для струделя

Начинка из творога

Начинка из грибов • '

Начинка из мармелада

Начинка из картофеля

Начинка из земляники

Начинка из сметаны

Начинка из сухарей

Начинка из яблок

Начинка из орехов

Начинка из мака

Начинка из миндаля

Начинка из шоколада

Кофейная начинка

Начинка из свежей капусты

Начинка из мяса

Начинка из дичи

Начинка из мозгов

Начинка из рыбы

Начинка для сдобного струделя

Баклава

Баклава обыкновенная

Баклава домашняя.

Баклава слоеная

Куличи

Кулич обыкновенный

Кулич молдавский
Кулич домашний
Слоеная сдобная булочка
Пончики из сдобного теста

Бабы

Баба сдобная
Баба нежная
Баба “Венская”
Хрустики
Молочный хлебчик
Хлебчик № 1
Хлебчик № 2
Хлебчик № 3
Хлебчак № 4
Хлебчик № 5
Хлебчкк из кукурузной муки

Блинчики

Блинчики с вареньем
Блинчики со сметаной
Блинчики со свежим творогом
Блинчики с миндальной начинкой
Блинчики с мясом
Оладьи
Блины
Пирожки жареные
Ватрушки с творогом

Пирамиды для украшения тортов

“Шоколадный фонтан”

Литые шоколадные фигуры

Пирамиды из вафельных коржей и грильяжа

Рог изобилия

Пирамиды из карамели

Приготовление карамельной массы

Карамельный герб

Карамельная корзинка

Цветы из карамели

Приготовление цветов, фруктов и ягод из марципана

Роза из марципана

Фрукты из марципана

Розы из крема г

Фигурки из сахара

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Мармелад

Мармелад из яблок

Мармелад из абрикосов

Мармелад из фруктов

Мармелад из малины

Мармелад из клубники

Мармелад из дыни

Мармелад из винограда

Конфеты

Молочно-сливочная помадка

Тянучка Ирис

Конфеты из сахарной помадки

Мармеладные конфеты

Ганажовые шоколадные конфеты

Пралиновые шоколадные конфеты

Ореховый грильяж в шоколаде

Миндаль в шоколаде

Вишня в шоколаде

Суфле

Суфле из свежих яблок

Суфле рисовое

Суфле пышное

Суфле ромовое

Суфле малиновое

Суфле яблочное

Суфле апельсиновое

Суфле в виде ежа

Омлеты

Омлет сладкий

Омлет из свежих вишен и черешен

Омлет из риса

Омлет из риса с мармеладом

Омлет из яблок.

Омлет-суфле

Омлет-суфле с вареньем

Рис, варенный в молоке

Желе

Желе шоколадное № 1 т

Желе шоколадное № 2

Желе из свежих сливок

Желе отечественное

Желе из сливок или сметаны с ликером

Желе с коньяком

Желе рисовое

Желе из земляники

Желе ванильное

Желе ванильное с бисквитами

Желе миндальное

Желе малиновое

Желе вишневое

Желе из айвы

Желе земляничное и клубничное

Желе из свежих фруктов

Желе апельсиновое

Желе лимонное

Желе винное

Желе для украшения пирожных

Приготовление желатина для желе

Охлаждаемые кремы

Ванильный крем
Земляничный крем
Кофейный крем
Шоколадный крем
Ореховый крем

Выпекаемые кремы

Шоколадный крем
Крем из картофельной муки
Фруктовый крем
Ванильный крем
Крем-брюлле

Мороженое

Сливочно-ванильное мороженое
Фисташковое мороженое
Ромовое мороженое
Пралиновое мороженое
Мороженое крем-брюлле
Шоколадное мороженое
Мороженое “кофе-глясге”
Цукатное мороженое
Мороженое пломбир
Молочное мороженое
Сливочное мороженое
Мороженое парфе
Мороженое парфе со свежими сливками
Апельсиновое мороженое

Апельсиново-сливочное мороженое
Лимонное мороженое
Лимонно-сливочное мороженое
Вишневое мороженое
Вишнево-сливочное мороженое
Земляничное мороженое
Мороженое из клубники или малины
Вишневое мороженое на агар-агаре
Абрикосовое мороженое
Сливочно-ванильное мороженое с абрикосами
Яблочное мороженое
Мороженое из вина

Кисели

Кисель из свежих яблок
Кисель из сушеных яблок
Кисель из черешен
Кисель из хлебного кваса
Кисель из лимонада
Кисель из ягодного экстракта
Кисель из вина
Кисель из клюквы
Кисель из брусники
Кисель из малины
Кисель из вишен
Кисель из черники
Кисель из смородины
Кисель из кизила
Кисель из крыжовника
Кисель из чернослива

Кисель из клубники

Кисель из земляники

НАПИТКИ

Крюшон

Крюшон из фруктов

Крюшон из ягод

Квас

Хлебный квас

Фруктовый квас из лимонов или апельсинов

Малиновый квас

Пунш

Пунш из земляники

Пунш из малины

Пунш из шоколада

Пунш из абрикосового мармелада

Пунш из яблочного мармелада

Пунш-пена

Пунш из чая

Пунш из вина

Пунш из молока

Пунш холодный

Пунш с фруктами

ВАРЕНЬЕ

Варенье из зеленых слив

Варенье из зеленых абрикосов

Варенье из крыжовника

Варенье из роз

Варенье из зеленых орехов

Варенье из апельсинов

Варенье из апельсиновой корки

Варенье из арбузной корки

Вишневое варенье

Варенье из горькой черешни

Варенье из земляники

Варенье из клубники

Варенье из абрикосов

Варенье из слив

Варенье из персиков

Варенье из айвы

Варенье из груш

Варенье из изюма.

Варенье из зеленых помидоров

Варенье из зеленой фасоли

Повидло из слив

Тыква, варенная в виноградном мусте

Фрукты в спирте

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ФРУКТОВ

Посуда для консервирования

Подготовка стеклотары к наполнению

Подготовка сырья к консервированию

Сортировка сырья

Компоты

Компот из клубники т

Компот из малины

Абрикосы натуральные

Компот из абрикосов

Абрикосовый сок с мякотью

Вишни цельные натуральные

Компот из вишен

Вишни натуральные без косточек

Вишни маринованные

Компот из целых черешен

Компот из черешен без косточек

Черешня натуральная

Сливы натуральные целые

Компот из целых слив

Сливы натуральные половинками

Компот из слив половинками

Заготовка слив на повидло и джем

Сливы маринованные

Айва нарезанная натуральная

Компот из айвы

Айва маринованная

Яблоки натуральные дольками

Компот из яблок

Яблоки маринованные

Компот из шелковицы

Компот из кизила

Компот из ревеня

Груши натуральные

Компот из груш

Груши маринованные

Компот из винограда

Виноград маринованный

Натуральный виноградный сок

Виноградный сок с мякотью

Виноград для киселя'

Виноградный уксус'

Персики натуральные половинками

Компот из персиков половинками

Компот из персиков цельных

Черная смородина в сахаре

Крыжовник, красная и черная смородина натуральные и компоты из

них

Крыжовник маринованный

Клюква цельная натуральная

Клюква протертая

Клюква молотая

Земляника, брусника, ежевика, черника натуральные и компоты из

них.

Фруктовое пюре