

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Вкусные подарки



12+



Солнечная фазенда

Солнечногорские
натуральные продукты

ЭКОНОМЬТЕ ВРЕМЯ!

Используйте современный подход к кулинарии и убедитесь, что готовить с продукцией «Солнечная фазенда» — настоящее удовольствие! Ведь это линия продуктов, среди которых готовые салаты из листовой и кочанной зелени, салатные миксы, фруктовые салаты, нарезанные овощные смеси и очищенные овощи в специальной «дышащей» упаковке с лазерной микроперфорацией. Благодаря этой уникальной упаковке сохраняются все полезные вещества и витамины. А вам нужно просто вскрыть пакет с продукцией «Солнечной фазенды» и импровизировать с рецептами!



Готовьте с удовольствием: быстро и просто!

Салат с подрумяненным картофелем, тигровыми креветками и заправкой из козьего сыра

На 4 персоны

- ◆ Микс из салатных листьев «Месклан» — 125 г
- ◆ Молодой картофель — 3 клубня
- ◆ Перец розе (горошек) — ½ чайной ложки
- ◆ Розмарин — 1 веточка
- ◆ Чеснок — 1 зубчик
- ◆ Тигровые креветки — 20 шт.
- ◆ Козий сыр (молодой) — 40 г
- ◆ Оливковое масло — 80 мл
- ◆ Сливочное масло — 40 г
- ◆ Лимонный сок — 50 мл
- ◆ Цветочный мед — 1 чайная ложка
- ◆ Морская соль
- ◆ Черный перец



- Картофель хорошо вымыть и нарезать средним ломтиком. Отварить в подсоленной воде до полуготовности и слить воду. В стойнике растопить сливочное масло, добавить розмарин и перец розе. Затем добавить ломтики картофеля и обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Снять с огня и приправить специями по вкусу.
- Креветки очистить от панциря, сделать надрез на спинке и удалить кишечную вену. Переложить в миску, добавить измельченный чеснок, немного оливкового масла, мед и специи по вкусу. Перемешать и дать замариноваться 2–3 минуты. Обжарить креветки на раскаленной сковороде со всех сторон, помешивая, 3–4 минуты. Снять с огня и дать немного остыть.
- В миске смешать оставшееся оливковое масло, лимонный сок и козий сыр до однородного состояния, приправить солью и перцем.
- На тарелку выложить микс-салат «Месклан», рядом картофель и креветки. Перед подачей полить полученной заправкой.

ООО «Валенсия», 141554, Московская обл.,
Солнечногорский р-н, дер. Кривцово, 3а
Тел.: (495) 989 20 82, (495) 660 53 47

www.valencia-express.ru

Спрашивайте в магазинах: «Утконос», «Атак», «Седьмой континент», «О'кей», «Билла», «Магнолия», «Азбука вкуса», «Метро», ТЦ «Лейпциг», «Мегацентр Италия», «Гиперглобус», «Перекресток», «Гастрономия», «Манго», «Зельгрос», «Город изобилия»



Дорогие друзья!

В новогодние и рождественские праздники во всем мире – и у нас, конечно, тоже – принято дарить друг другу подарки. Чем каждый раз ломать голову, что бы такого интересного или полезного купить близким в магазине, лучше дарите им еду! Съедобные подарки у нас пока еще не стали обыденными – друзья и родственники до сих пор бывают приятно удивлены, увидев у нас в руках симпатичные, нарядно оформленные баночки с джемом к сыру и необычным вареньем; или коробочки с домашними шоколадными конфетами и еще теплым, недавно из духовки печеньем; или формочки с нежным паштетом; или мешочки с ароматной самостоятельно приготовленной смесью специй...

Приложите немножко усилий, подумайте, кому именно из друзей какой съедобный подарок подойдет больше всего – этот выпуск журнала поможет вам определиться. А если у вас есть новые оригинальные идеи других новогодних подарков, которые можно съесть всей компанией, пишите письма – нам ведь тоже интересно!

Ваша редакция



содержание

условные обозначения



вегетарианское питание



блюда, которые подходят для детей **



легкие рецепты



рецепты средней сложности



рецепты для опытных кулинаров



блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



полезный совет

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.



- 2 сырное печенье к шампанскому
- 4 паштет из печенки с белыми грибами
- 6 острые фисташки с нутом
- 8 луковый джем с пивом и шоколадом
- 10 шампиньоны в быстром маринаде
- 12 лимонный рахат-лукум
- 14 домашние шоколадные плитки
- 16 домик из печенья
- 17 кексики «мадлен»
- 18 торт «мечта»
- 20 имбирные фигурки
- 22 печенье на елку
- 24 маффины с сыром и малиной
- 26 чипсы из цитрусовых
- 28 бискотти с изюмом и орехами
- 30 капкейки-олени



сырное печенье к шампанскому 🍋🧸🍅🍅

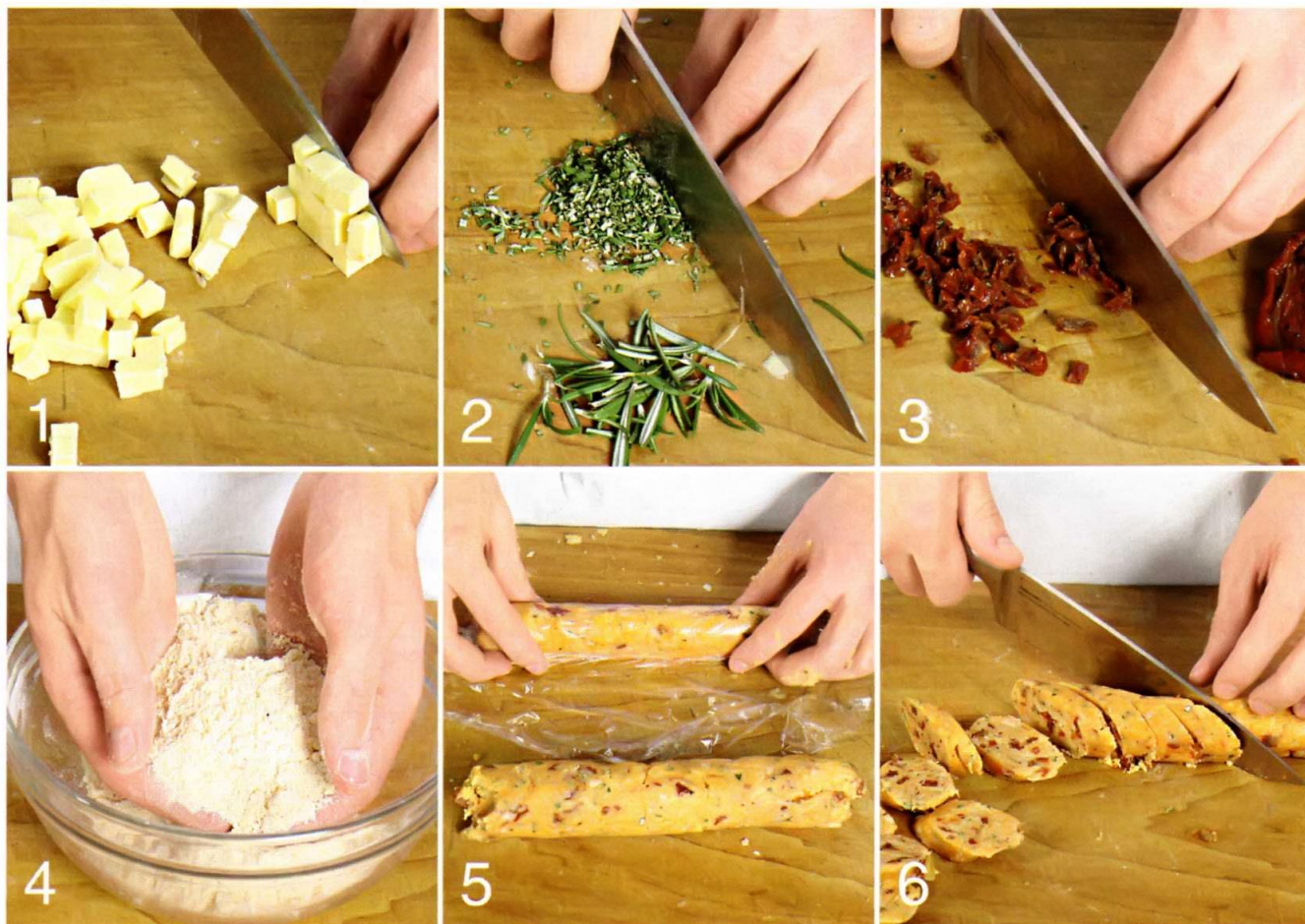
ЧТО НУЖНО:

- 100 г** твердого сыра (пармезан, швейцарский)
- 120 г** сливочного масла
- 2** желтка
- 160 г** муки
- 6–7** половинок вяленых помидоров в масле
- 2** веточки розмарина
- 1 ч. л.** разрыхлителя
- 0,5 ч. л.** паприки
 - щепотка острого молотого красного перца
 - свежемолотый белый перец
- 0,5 ч. л.** соли

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Количество: 30 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Заранее нарежьте масло небольшими кубиками и сильно охладите или положите в морозильную камеру на 15–20 мин.
- 2** Снимите листочки розмарина со стеблей (стебли не понадобятся), оставьте половину целыми, остальные очень мелко порубите.
- 3** Немного обсушите бумажными полотенцами помидоры и мелко нарежьте. Натрите твердый сыр на мелкой терке.
- 4** Просейте муку с разрыхлителем, солью, паприкой, острым и белым перцем в миску. Добавьте масло и быстро разотрите мучную смесь с маслом в крошки – это можно делать руками или же при помощи 2 ножей, которыми нужно порубить масло в муке.
- 5** Всыпьте сыр, быстро перемешайте ложкой. Добавьте рубленый розмарин и вяленые помидоры, перемешайте. Положите желтки и замесите тесто руками до относительной однородности. Сформируйте 2 колбаски, заверните каждую в пленку и оставьте в холодильнике на 1 ч.
- 6** Охлажденное тесто нарежьте тонким острым ножом, всякий раз окуная его в кипяток, на кружки толщиной 1–1,5 см. Выложите на застеленный пергаментом противень, украсьте целыми листочками розмарина, слегка вдавив их в тесто. Выпекайте в разогретой до 170 °С духовке до легкого румяного цвета, 12–15 мин. Подавайте полностью остывшим.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

FISKARS®



На правах рекламы. Товар сертифицирован.

паштет из печени с белыми грибами 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 700 г** куриной или утиной печени
- 200 г** замороженных белых грибов
- 3** средние луковицы
- 1** большой апельсин
- 70 мл** коньяка
- 150 г** топленого свиного сала или топленого масла
- 8–10** лавровых листочков
 - соль, белый перец

Время приготовления: 1 час 45 мин.

Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы заранее разморозьте в дуршлаге Fiskars, установленном в миску. Затем нарежьте, обжарьте в 1 ст. л. жира или масла на сильном огне до румяной корочки. Посолите, поперчите и остудите.

2 Печенку обжарьте в глубокой сковороде Fiskars в 100 г жира или масла до румяной корочки, по 2 мин. с каждой стороны. Во время обжаривания накройте сковороду сетчатой крышкой Fiskars, чтобы печенка не брызгалась. Переложите печенку в глубокую тарелку.

3 Теркой Fiskars снимите с тщательно вымытого апельсина цедру. При помощи соковыжималки Fiskars выжмите из него сок. Полейте печенку соком и коньяком, посыпьте цедрой, накройте фольгой и дайте постоять 20 мин.

4 Очень мелко нарежьте ножом Fiskars очищенный лук, обжарьте в сковороде, где готовилась печенка, добавив оставшийся жир, до мягкости, 5 мин.

5 Выложите печенку с жидкостью в сковороду, перемешайте ложкой для смешивания Fiskars, посолите и поперчите, готовьте на сильном огне 3 мин. Снимите с огня и взбейте блендером в однородную массу, не слишком гладкую.

6 Добавьте в паштет грибы, перемешайте. Выложите в застеленную пленкой прямоугольную форму. Разровняйте ложкой для смешивания Fiskars, на поверхности разложите лавровые листочки, накройте и поставьте в холодильник минимум на 1 ч. Подайте с тостами.



КСТАТИ

Ножи Fuzion от Fiskars – это сочетание японских традиций, современного европейского дизайна и исключительного удобства, которым славится продукция Fiskars. Ручки ножей с покрытием Non-slip не скользят и обеспечивают удобный захват. Лезвия выполнены из нержавеющей стали и имеют идеальную заточку. Все ножи Fuzion можно мыть в посудомоечной машине.





острые фисташки с нутом



ЧТО НУЖНО:

- 2** банки (по 340 г)
консервированного готового
нута
- 100 г** сырых очищенных фисташек
- 1/4** стакана оливкового масла
- 2–3** веточки тимьяна
- по 1 ч. л.** молотой зиры, черного
свежемолотого перца
и крупной морской соли
- 1/2 ч. л.** кайенского перца

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 12–14

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Откиньте нут на дуршлаг, промойте холодной водой и обсушите. Тщательно смешайте нут в большой миске с оливковым маслом, зирой, солью и обоими видами перца.

2 Выложите нут на противень ровным слоем и поставьте в разогретую до 200 °С духовку. Запекайте до золотистого цвета, время от времени перемешивая, 20 мин.

3 Снимите листочки тимьяна со стеблей (стебли не понадобятся) и измельчите. Смешайте фисташки и тимьян с нутом, запекайте еще 10–12 мин. Перед подачей полностью остудите.

samura 侍
Ближе к людям.



950 руб.

Нож универсальный **samura** 侍 ECO CERAMIC

В ЗАТОЧКЕ НЕ НУЖДАЮТСЯ!

СКИДКА 10%
при покупке
в интернет-магазине*

*при покупке в интернет-магазине **samura.ru** и **самура.рф**
введите пароль **КОЛЛЕКЦИЯ**, и Вы получите **СКИДКУ 10%**

Горячая бесплатная линия Samura

8 800 100 00 12

работает по рабочим дням с 10.00 до 17.00

www.samura.ru

луковый джем с пивом и шоколадом

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** очень мелкого лука-шалота
- 100 г** чернослива без косточек
- 20–30 г** горького шоколада (70–80% какао)
- 1** стакан темного пива
- 3 ст. л.** коричневого сахара
- 2 ст. л.** меда
- 3 ст. л.** бальзамического уксуса
- 3 ст. л.** оливкового масла «экстра вирджин»

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив нарежьте тонкими полосками. Очистите луковицы шалота. В сотейнике или кастрюле с толстым дном разогрейте масло, положите луковицы (если луковицы крупные, разрежьте их пополам или на четвертинки). Готовьте на среднем огне, часто помешивая, до мягкости лука, 10–15 мин., в зависимости от размера.

2 Добавьте пиво, сахар, мед, уксус и чернослив. Доведите до кипения

и уменьшите огонь. Готовьте, продолжая часто помешивать, пока луковицы не начнут карамелизоваться, 25–30 мин. Джем к этому моменту должен быть довольно густым.

3 За 10 мин. до готовности добавьте в джем порубленный небольшими кусочками шоколад. Снимите с огня, дайте немного остыть и переложите в стеклянную банку. Этот джем может храниться в холодильнике около 2 месяцев, со временем становясь все вкуснее.

Время приготовления: 1 час
Порций: 12–14





– Знаете, в чем главный секрет вкусной курочки на Вашем столе?

– Конечно, в удачном выборе птицы!

Качество и вкус напрямую зависят от бережного отношения производителя. Мы каждый день заботимся о том, чтобы в Вашем меню было самое лучшее. Более десяти лет "Петелинка" является примером высокого качества и пользы для Вашего здоровья.

Цыпленок качиаторе в духовке от «Петелинки»

Ингредиенты:

- 4 крупных куска цыпленка на кости (голень, грудки или четвертинки цыпленка)
- 1 крупная луковица
- 2 зубчика чеснока
- 400 г рубленых помидоров в собственном соку
- 1/2 стакана белого вина
- 3 - 4 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец
- зеленый базилик для подачи



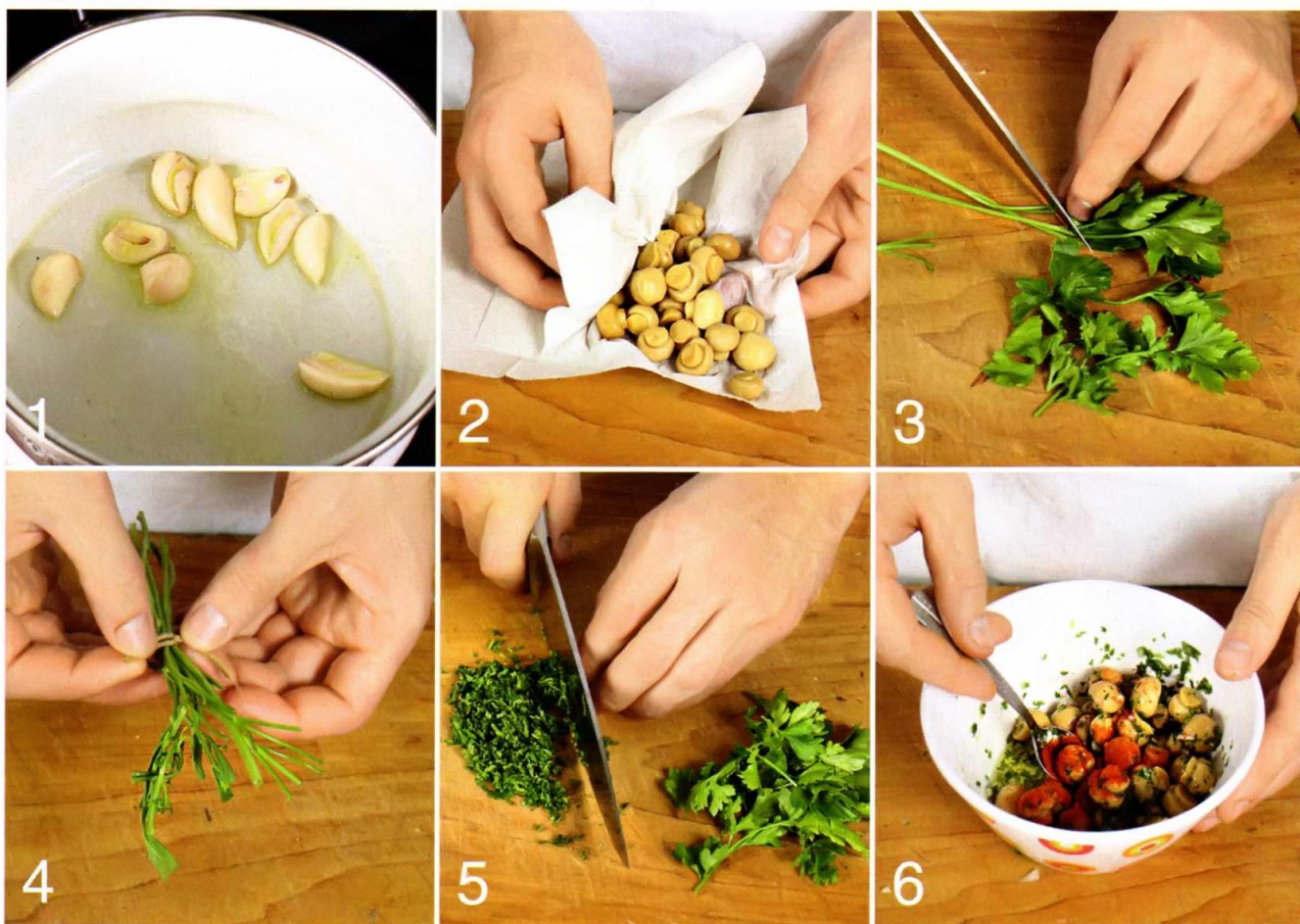
1. Смажьте куски цыпленка со всех сторон маслом, приправьте солью и перцем, положите на решетку, стоящую в противне, и поставьте под сильно разогретый гриль. Жарьте до золотистой корочки, перевернув 1 раз, примерно по 5 мин. с каждой стороны. Вынув цыпленка из духовки, выставьте температуру 180 °C.
2. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Чеснок измельчите. В сковороде с жаропрочной ручкой разогрейте оставшееся масло, положите лук, готовьте на среднем огне, помешивая, до золотистого цвета, 10 мин. Добавьте чеснок, готовьте 2 мин.
3. Влейте в сковороду белое вино, увеличьте огонь и дайте вину выпариться наполовину. Затем положите помидоры, доведите до кипения.
4. Положите в сковороду с луком обжаренные куски цыпленка и перемешайте. Закройте сковороду крышкой или фольгой, поставьте в духовку на 40 мин. Цыпленок должен стать очень мягким. За это время пару раз перемешайте, ближе к концу приготовления посолив и поперчив. Если соус становится слишком густым, влейте немного горячей воды. Подавайте горячим, украсив тонко нарезанным базиликом.

Нежная курочка

из заботливых рук



шампиньоны в быстром маринаде 🌿 🧸 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 600 г** маленьких крепких шампиньонов
- 5–7** зубчиков чеснока
- 2** небольших лимона
- 1** пучок петрушки
- 2–3** веточки тархуна
- 400 мл** оливкового масла
- 2 ч. л.** крупной морской соли
- 1 ч. л.** свежемолотого черного перца

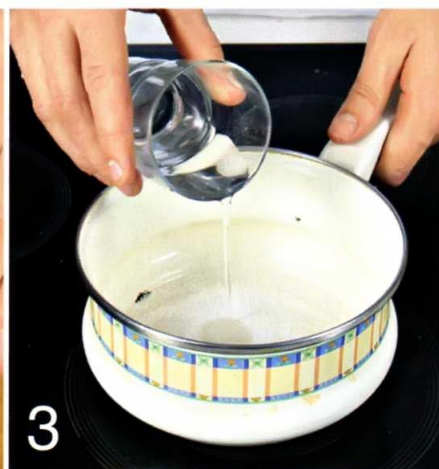
Время приготовления: 24 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Чеснок очистите, разрежьте каждый зубчик вдоль пополам. В сотейнике разогрейте масло, добавьте соль, положите чеснок, готовьте на маленьком огне, пока чеснок не станет слегка прозрачным, 3–4 мин.
- 2** Грибы почистите и протрите тряпочкой или салфеткой. Добавьте грибы в разогретое масло с чесноком, снимите с огня, перемешайте, полностью остудите. Переложите в контейнер с герметично закрывающейся крышкой.
- 3** У тархуна снимите листочки со стеблей. У петрушки отрежьте стебли прямо под листьями. Стебли не выбрасывайте.
- 4** Оба вида стеблей энергично разомните пальцами, чтобы начали выделяться сок и эфирные масла, свяжите вместе ниткой и положите в маринад.
- 5** Листочки тархуна и петрушки очень мелко нарежьте, положите к грибам, перемешайте.
- 6** Добавьте перец и паприку, еще раз аккуратно перемешайте, закройте крышкой, поставьте в холодильник минимум на 24 ч, лучше на 2–3 дня. Но не храните грибы в масле дольше 10 дней.



лимонный рахат-лукум 🐻 🍅 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 2 больших сочных лимона
- 400 г сахара
- 7 г желатина
- 5–10 «лимонных долек» (мармелад)
- 40 г смеси орехов (миндаль, фисташки, кешью)
- желтый краситель (по желанию)
- сахарная пудра
- растительное масло

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Лимоны тщательно вымойте щеткой. Снимите с лимонов цедру, выжмите сок. Сок процедите, цедру измельчите. Желатин замочите в 100 мл холодной воды на 10–15 мин.
- 2 Орехи слегка подсушите в духовке, очистите в полотенце от шелухи и порубите не слишком мелко.
- 3 Всыпьте сахар в сотейник, влейте 100 мл холодной питьевой воды, доведите до кипения, помешивая.
- 4 Добавьте желатин вместе с водой, цедру и лимонный сок, перемешайте. Варите сироп на очень слабом огне до 120 °С – состояния «мягкого шарика» (когда капля горячей жидкости при попадании в холодную воду образует мягкий податливый шарик). Добавьте орехи, мармелад «лимонные дольки» и несколько капель красителя, взбейте.
- 5 Щедро смажьте маслом форму, перелейте в нее получившуюся массу. Форму поставьте в холодную воду, дайте массе полностью застыть, 2 ч.
- 6 Переверните массу на доску, щедро присыпанную сахарной пудрой. Нож смажьте маслом, нарежьте рахат-лукум на квадраты, обваляйте в пудре.



Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 12–15



ХОРС

СПОНСОР РЕЦЕПТА



На правах рекламы. Товар сертифицирован.

домашние шоколадные плитки



ЧТО НУЖНО:

- 300–400 г** любого шоколада без добавок, на ваш выбор
- 3 ст. л.** самых жирных сливок
- 50–80 г** любых нежареных очищенных орехов и семечек
- 50 г** цукатов из citrusовых
- 20–30 г** вяленой клюквы, вишни
- 20–30 г** сушеной клубники или малины
- сушеные съедобные цветы, по желанию

Время приготовления: 4 часа 40 мин.

Порций: 10–12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи насыпьте на противень ровным слоем, поставьте в разогретую до 170 °C духовку и обжаривайте, иногда перемешивая, 10 мин.

2 Ссыпьте горячие орехи в полотенце и заверните. Оставьте на 10 мин. (таким образом из них уйдет вся лишняя влага).

3 Крупные куски цукатов нарежьте красивыми кусочками: длинной соломкой или кубиками, но не слишком мелко.

4 Порубите шоколад довольно мелко, положите в жаропрочную миску, полейте сливками. Поставьте миску на водяную баню (на кастрюлю, на треть заполненную очень слабо кипящей водой) и растопите шоколад, пару раз перемешав так, чтобы в нем оставались кусочки. Снимите миску с бани, оставьте – пусть шоколад полностью растает, это займет 5 мин.

5 Влейте шоколад в большую силиконовую форму слоем 2 см или в небольшие формочки глубиной 1–1,5 см. Дайте шоколаду остыть и начать немного застывать, 15–20 мин.

6 Выложите на поверхность застывающего шоколада ассорти из ваших добавок: орехи, сухофрукты, цукаты и цветы. Они должны наполовину погрузиться, но оставаться хорошо видны. Дайте шоколаду полностью застыть, 4 ч, и извлеките из форм.

КСТАТИ

Силиконовые формы «ХОРС» – отличный выбор для подготовки к празднику. Достаточно сбрызнуть их водой, и вы получите красивые изделия без лишнего жира. Извлечь готовый десерт из гибкой формы не представляет никакого труда!



ДОМИК ИЗ ПЕЧЕНЬЯ



Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** плоского мягкого печенья (типа «Юбилейного»)
- 1 л** молока для размачивания печенья

Для крема:

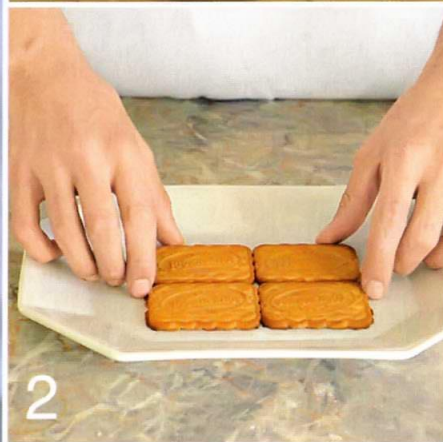
- 3** сладких ванильных сырка (по 100 г), без глазури
- 2 ст. л.** какао-порошка
- 1 ст. л.** сахарной пудры
- 75 г** сливочного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для крема-«цемента» просейте сахарную пудру с какао. Сырки протрите через сито. В сотейнике на слабом огне растопите масло, добавьте пудру с какао и сырки. Тщательно вымесите. Затем снимите с огня и остудите.

2 Печенье слегка смочите в теплом молоке. На блюдо выложите слой из 4 штук, так, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Смажьте кремом и выложите сверху второй слой. Постройте таким образом 3–4 этажа.

3 Оставшееся печенье уложите сверху на этажи в виде крыши под углом 90° в несколько слоев, промазывая их кремом. Обмажьте весь домик оставшимся кремом со всех сторон. Поместите в холодильник для застывания на 1–2 ч, украсьте по желанию и подавайте.



кексыки «мадлен»



ЧТО НУЖНО:

- 125 г сахара
- 150 г муки
- 6 яиц
- 150 г шоколада
- 100 г сливочного масла
- 50 г молотого миндаля
- 2 ч. л. растительного масла без запаха
- 1 ч. л. разрыхлителя

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбейте венчиком яйца с сахаром. Просейте муку вместе с разрыхлителем, добавьте молотый миндаль. Всыпьте получившуюся смесь в яйца с сахаром. Масло растопите и добавьте в тесто, аккуратно перемешайте и поставьте в холодильник на 1 ч.

2 Формы для печеня смажьте маслом и заполните тестом, чуть-чуть не доходя до верха. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 3 мин., затем уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте еще 5 мин. Остудите на решетке.

3 Растопите на водяной бане шоколад, добавьте растительное масло. Выложите кексыки на лист пергамента, покройте шоколадом их выпуклую сторону. Переставьте в прохладное место, но не в холодильник, на 30 мин. Глазурь должна застыть.



Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 12 штук





СПОНСОР РЕЦЕПТА



торт «мечта» 🍌 🍌 🍌 🍌

ЧТО НУЖНО:

- 4 белка
- 100 г мелкого сахара
- 100 г сахарной пудры
- 70 г молотого миндаля
- 70 г молотого фундука

Для ганаша:

- 800 мл сливков Parmalat жирностью 35%
- 100 мл молока Parmalat
- 300 г черного шоколада (70% какао)
- 200 г белого шоколада
- 40 г сливочного масла

Для верхнего слоя:

- 125 мл сливков Parmalat жирностью 35%
- 150 г горького шоколада (70% какао)
- 150 г рубленого фундука для украшения

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Положите белки в широкую миску и взбейте миксером в пену на низкой скорости. Постепенно добавляйте сахар и пудру, взбивайте стойкую пену. Затем порциями добавляйте молотый миндаль и фундук и аккуратно перемешайте. Положите на противень бумагу для выпечки и обведите дно от разъемной формы диаметром 26–28 см, чтобы на одном противне уместилось два коржа. Выложите на этот круг половину белковой массы. Оставшуюся часть положите на второй круг. Разогрейте духовку до 100 °С. Выпекайте меренгу 2 ч.

2 Приготовьте ганаш. Наломайте на небольшие кусочки черный шоколад и положите в миску. В другую миску положите кусочки белого шоколада. Нагрейте сливки с молоком, но не доводите их до кипения. Влейте 2/3 смеси в миску с черным шоколадом, остальные – в миску с белым.

3 Добавьте по 20 г масла и размешайте, пока шоколад не растворится полностью. Остудите и уберите в холодильник на 6 ч. Достаньте миски с ганашем из холодильника, оставьте на 10 мин., а по-

том хорошо взбейте миксером. Положите в разъемную форму один корж меренги.

4 Выложите на меренгу половину ганаша из черного шоколада, затем слой из белого шоколада, на него уложите второй корж из меренги. Осторожно прижмите корж, чтобы он плотнее соединился с предыдущим слоем. Выложите оставшийся ганаш из черного шоколада и выровняйте лопаткой поверхность. Накройте торт пищевой пленкой и уберите в холодильник на 24 ч. Для верхнего слоя снимите с апельсина цедру, измельчите, положите в сливки, доведите почти до кипения. Наломайте шоколад на кусочки и положите в горячие сливки. Размешайте, пока шоколад полностью не растворится. Остудите. Влейте смесь на торт и поставьте в морозильник на 10 мин. Намочите кухонное полотенце в горячей воде, отожмите и оберните им на 2 мин. борта формы с тортом. Так торт будет легче вынуть. Снимите борта формы и обсыпьте бока торта фундуком, слегка прижимая орехи.

Время приготовления: 30 час., с охлаждением
Порций: 10

КСТАТИ

Качество молочных продуктов PARMALAT проверено временем и не нуждается в представлении. Сегодня миллионы людей на разных континентах выбирают полезные и вкусные продукты этой торговой марки. Сливки «Пармалат», в зависимости от жирности, используйте для приготовления десертов и напитков, создавайте на их основе нежные соусы к мясу, рыбе, пасте или к овощным гарнирам.





имбирные фигурки 🍋 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 300 г муки
- 120 г коричневого сахара
- 130 г сливочного масла
- 1 большое яйцо
- 3 ст. л. жидкого меда
- 2 ч. л. имбирного порошка
 - щепотка молотой гвоздики
- ¼ ч. л. свеженатертого мускатного ореха
- 1 ч. л. разрыхлителя

Для украшения:

- сахарная пудра
- лимонный сок
- пищевые красители
- съедобные украшения

Время приготовления: 2 часа 30 мин.

Количество: 50 штук



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просейте в большую миску муку с разрыхлителем, имбирем, гвоздикой и мускатным орехом.

2 Размягчите масло при комнатной температуре или в микроволновой печи. Взбейте масло с сахаром в пышную пену.

3 Отдельно взбейте яйцо с медом до однородности. Аккуратно смешайте масляную и яичную смесь, затем соедините с мучной смесью и быстро перемешайте.

4 Выложите тесто на рабочую поверхность и вымесите до эластичности. Тесто должно быть гладким и блестящим. Заверните его в пленку и положите в холодильник на 1 ч.

5 Затем порциями раскатывайте тесто (удобнее всего это делать между 2 листами пергамента) в пласт толщиной 5 мм. Формочками вырезайте из теста фигурки и перекладывайте на против-



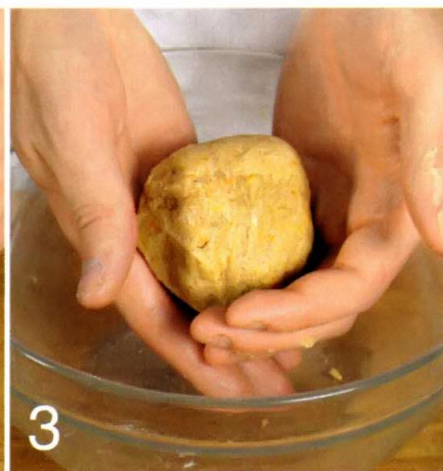
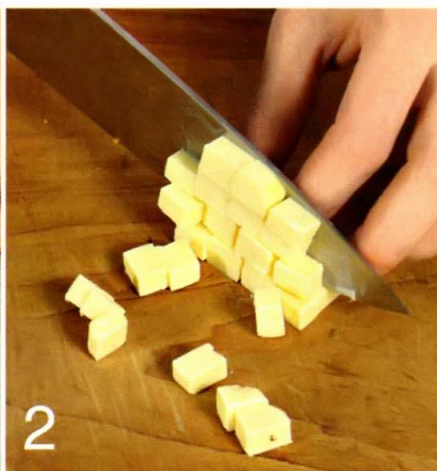
ни, застеленные пергаментом. Обрезки теста скатывайте в шар и снова раскатывайте для вырезания. Выпекайте при 170 °C 7–10 мин. Готовое печенье полностью остудите.

6 Для украшения смешивайте сахарную пудру с небольшим количеством лимонного сока и при желании нужного

красителя, чтобы получалась текучая, но не слишком жидкая паста. Сверните из пергамента фунтики, наполните сахарной глазурью и рисуйте на печенье узоры, посыпайте съедобными украшениями. Дайте глазури полностью застыть, 1 ч.



печенье на елку 🍃 🧸 🍅 🍅 🍅



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Застелите 2 противня бумагой для выпечки и щедро смажьте ее маслом. Положите в комбайн муку, просеянную с корицей и солью, всыпьте коричневый сахар и быстро перемешайте.

2 Измельчите цедру. Нарежьте холодное масло небольшими кубиками, добавьте в мучную смесь. Измельчите в пульсовом режиме, чтобы получились крошки.

3 Переложите смесь из комбайна на рабочую поверхность, сбрызните сливками и смешайте, чтобы тесто собралось в комок. Быстро вымесите, заверните тесто в пленку и положите в холодильник на 30 мин.

4 На присыпанной мукой поверхности быстро раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. При помощи формочек вырежьте печенье диаметром 7–8 см. Затем при помощи формочек меньшего диаметра вырежьте в каждом серединку. Обрезки теста снова соберите в шар, раскатайте и сделайте еще печенье.

5 Аккуратно переложите печенье на подготовленные противни. В верхней части сделайте круглые дырочки для ленты (лучше всего вставить в эти отверстия свернутую бумажку или кусочек кулиарного шпагата).

6 Растопите обычный сахар с 3 ст. л. воды, сварите светлый карамельный сироп, примерно 18 мин., по желанию



ЧТО НУЖНО:

- 180 г** муки плюс еще немного для раскатывания
- 50–70 г** коричневого сахара
- 100 г** обычного белого сахара
- 100 г** сливочного масла
- 1 ст. л.** жирных сливок
 - цедра 1 небольшого апельсина
- 1 ст. л.** молотой корицы
 - соль на кончике ножа
 - масло для смазывания
 - пищевые красители
 - красивая тонкая ленточка



подкрасьте. Влейте горячую карамель в отверстия в печенье вровень с тестом. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 10–12 мин. (печенье должно зарумяниваться). Немного остудите, снимите с противня, полностью остудите на решетке и проденьте в отверстия ленточки.

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Количество: 30–40 штук



СПОНСОР РЕЦЕПТА



маффины с сыром и малиной 🍓🐻🍓🍓



ЧТО НУЖНО:

- 1 упаковка творожного сыра «Милкана» из козьего молока
- 150 г малины
- 170 г муки
- 3 яйца
- 150 мл сливок жирностью 10%
- 1/2 пакетика сухих дрожжей
- 50 г сливочного масла плюс еще немного для смазывания
- 1/4 ч. л. сахара
 - щепотка соли

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Количество: 12 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Если малина замороженная, не размораживайте ее, если свежая – переберите ее и удалите подпорченные ягоды.
- 2 Просейте муку в большую миску, добавьте дрожжи, соль и сахар, перемешайте, сделайте в мучной смеси углубление.
- 3 Растопите и немного остудите 50 г сливочного масла. Слегка взбейте яйца, чтобы желток и белок соединились.

4 Добавьте в мучную смесь сначала яйца, перемешайте. Влейте сливки и в самом конце – масло. Тщательно перемешайте.

5 Раскладывайте тесто по формочкам (если формы силиконовые, смазывать их маслом необязательно): кладите ложкой в формочку немного теста, затем пару кусочков творожного сыра из козьего молока и 1–2 ягоды малины, сверху еще немного теста, затем еще сыра и малины. Формочки должны быть заполнены на 3/4. Дайте постоять 15 мин.

6 Установите формочки с маффинами на решетку. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке, поместив решетку в центр, 25–30 мин. Полностью остудите на решетке в формочках или же подавайте теплыми.

КСТАТИ

Творожный козий сыр «Милкана» – это 100% козьего молока без консервантов и красителей! Изысканный и нежный, он придаст вашим маффинам тот деликатный вкус, который обязательно оценят ваши родные и друзья.



ЧИПСЫ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ 🍋 🧸 🍅 🍅



Время приготовления: 3 часа 30 мин.
Количество: 150 штук

ЧТО НУЖНО:

- 5 маленьких тонкокорых апельсинов
- 3 маленьких лимона
- 200 г сахара
- 2 ст. л. жидкого меда
- 4–5 бутонов гвоздики
- 2 палочки корицы
- щепотка соли
- растительное масло без запаха

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В большом широком сотейнике смешайте сахар с 300 мл воды и медом. Положите соль и специи (корицу нужно разломать на крупные куски), доведите на сильном огне до кипения, уменьшите огонь, варите сироп до полного растворения сахара, примерно 5 мин.

2 Тщательно вымойте щеткой цитрусовые, обсушите и нарежьте очень тонкими кружками, толщиной не больше 3 мм. Порциями опускайте кружки в слабо кипящий сироп на 5–7 мин., затем вынимайте шумовкой и кладите в сито, чтобы стек лишний сироп.

3 Застелите бумагой для выпечки 2–3 противня. Щедро смажьте бумагу маслом и разложите подготовленные кружки цитрусовых в один слой. Сушите в разогретой до 80–100 °С духовке до хрустящего состояния, 3 ч. Полностью остудите. Храните в герметичном контейнере, завернув в бумагу для выпечки.



БЕСПЛАТНЫЙ СПЕЦКУРС подготовки к Новому году на Кухне журнала «ГАСТРОНОМЪ»

Вкусный отдых для всей семьи

14–16 декабря в «Крокус Экспо»
в рамках Ярмарки ПИР



14 декабря, пятница

- 11.30 — 12.45 **БЫСТРОЕ ПЕЧЕНЬЕ** Кондитер Катя Цукер
Шоколадное печенье с кракелюром.
Соленое печенье с шоколадом и фундуком
- 13.15 — 14.30 **ЗАКУСКА И СУП С ДАРАМИ МОРЯ**
Повар журнала «Гастрономъ» Игорь Летнев
Сливочно-томатный чаудер с тигровыми
креветками. Тарталетки с сырным соусом
и морепродуктами
- 15.00 — 16.15 **ЮВЕЛИРНАЯ РАБОТА С ШАФРАНОМ**
Повар журнала «Гастрономъ» Алексей Карпов
Ароматный рыбный суп с чечевицей
и шафраном. Креветки в шафраново-
чесночном соусе с крокетами из риса и овощей
- 16.45 — 18.00 **ЛЮБОВЬ К АПЕЛЬСИНАМ** Повар «Книг
Гастронома» Михаил Петров Салат с апельсинами,
креветками и сельдереем под йогуртовой
заправкой. Куриная ножка с апельсиновым
соусом и запеченным мини-картофелем

15 декабря, суббота

- 11.30 — 12.45 **МИДИИ И ФОРЕЛЬ** Шеф-редактор «Книг
Гастронома» Евгения Леонова Закуска из лосося
в цитрусовом соусе с кремом из авокадо.
Запеченные мидии под сухарной корочкой
- 13.15 — 14.30 **КРЕВЕТКИ И ЛОСОСЬ** Праздничные блюда из даров
моря Лосось, запеченный в слоеных
конвертиках. Саганаки с креветками
- 15.00 — 16.15 **РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА** Кондитер Нина
Тарасова Цитрусовый бисквит с шоколадным
кремом. Карамельно-коричневый горячий шоколад

- 16.45 — 18.00 **ИСПАНСКИЙ ВЗГЛЯД НА РУССКИЙ НОВЫЙ ГОД**
Повар и автор кулинарных книг Хорхе де Анхель
Молинер Салат из свежего сыра с заправкой
из хамона, изюма и соуса терияки. Свиная
шейка с виноградным соком и картофелем
хасселбек с розмарином

- 18.30 — 19.45 **КУРИЦА: БЫСТРО И ЭФФЕКТНО**
Зам. главного редактора журнала «Гастрономъ»
Марианна Орлинкова Куриные грудки,
фаршированные яблоками и сыром.
Яблочный пунш

16 декабря, воскресенье

- 11.30 — 12.45 **МИНДАЛЬ: ЗАКУСКА И ДЕСЕРТ**
Автор кулинарных книг Наталья Скворцова
Рулетки из говядины с миндалем.
Томленые сливы под миндальной крошкой
- 13.15 — 14.30 **БЛЮДА ФРАНКОНИИ** Фуд-блогеры Анна
и Илларион Демчиковы Ротенбургские снежки
в сахарной пудре. Новогодний пивной пунш
- 15.00 — 16.15 **Фрукты и шоколад** Праздничные сладкие блюда
Салат с грушей, сыром и грецкими орехами.
Финансье из белого шоколада с фисташками
- 16.45 — 18.00 **ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ И В ПРАЗДНИКИ**
Фуд-блогер Антон Аренс Овощная лапша
в восточном стиле. Пряный яблочный торт
с курагой и бананами (без муки, яиц и сливок)

Наши партнеры:

SAMSUNG

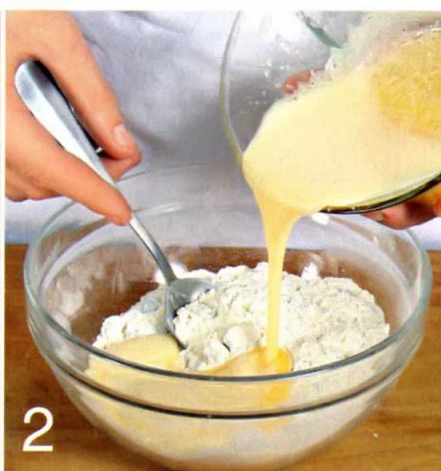
Tupperware

KIKKOMAN

Запись на все мастер-классы на сайте fair.pir.ru



бискотти с изюмом и орехами 🍪 🍋 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 350 г** муки плюс еще немного для раскатывания
- 200 г** сахара
- 2 ст. л.** натурального ванильного сахара
- 3** больших яйца
- 100 г** мелкого темного изюма
- 100 г** смеси любых очищенных нежареных орехов
 - цедра 1 большого лимона
- 30 мл** рома
- 2 ч. л.** разрыхлителя
 - щепотка соды
 - щепотка соли



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сбрызните ромом изюм, оставьте на 15 мин. Просейте муку в большую миску вместе с цедрой, солью, разрыхлителем и содой. Всыпьте ванильный сахар, тщательно перемешайте. Затем добавьте изюм и еще раз перемешайте – чтобы каждая изюминка покрылась мукой.

2 Слегка взбейте яйца с сахаром, введите в мучную смесь и очень грубо перемешайте, просто чтобы обе смеси соединились. Затем перемешайте руками – тоже очень быстро, не слишком вымешивая.

3 Крупно порубите орехи, добавьте в тесто и быстро вымесите, чтобы орехи распределились равномерно.

4 На присыпанной мукой поверхности разделите тесто на 4 части, каждый

кусок сформируйте в колбаску длиной 25 см. Выложите на 2 застеленных пергаментом противня на существенном расстоянии друг от друга. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин. Поверхность теста должна быть довольно бледной.

5 Выньте противни из духовки, уменьшите температуру до 140 °С. Немного остудите запекшиеся «батончики» и нарежьте поперек на куски толщиной примерно 1,5 см.

6 Разложите получившееся печенье по противням и верните в духовку. Через 15 мин. переверните печенье и выпекайте еще 15 мин. – бискотти должны стать золотистыми и хрустящими. Полностью остудите на решетке.



Время приготовления: 1 час 40 мин.
Количество: 50 штук



капкейки-олени



ЧТО НУЖНО:

- 180 г сливочного масла
- 2 яйца
- 160 г простокваши
- 260 г муки
- 150 г мелкого сахара
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 1 ст. л. разрыхлителя
- соль

Для глазури и украшения:

- 300 г мягкого сливочного сыра
- 250 г темного шоколада
- 100 г молочного шоколада
- 1 ст. л. какао-порошка
- 3 ст. л. меда
- клубничный или малиновый мармелад

Время приготовления: 2 часа 15 мин.

Количество: 12 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для капкейков размягчите до комнатной температуры масло, миксером взбейте его с мелким и ванильным сахаром в пышную белую пену. По одному вбейте яйца, каждый раз взбивая до однородности.

2 Перемешивая миксером на небольшой скорости, добавьте простоквашу. Просейте муку с разрыхлителем и соль. Порциями всыпьте муку в тесто.

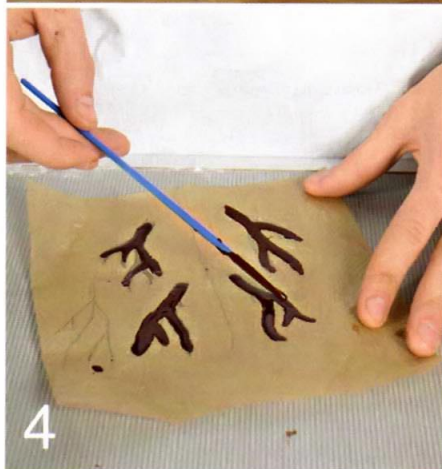
3 Разложите бумажные формочки для капкейков в формы для выпечки. Поровну распределите между ними тесто, разровняйте верх мокрой ложкой. Выпекайте в разогретой до 170 °С духовке 25–30 мин. Остудите в формах, 5 мин., затем полностью остудите на решетке.

4 Чтобы сделать «олению» рога и глаза, нарисуйте их на бумаге для выпечки. Растопите оставшийся темный шоколад и аккуратно, используя тонкую кисточку,

нанесите шоколад на рисунок слоем толщиной 3–4 мм. Дайте полностью застыть, 30 мин.

5 Для глазури мелко порубите и растопите по отдельности молочный шоколад и 150 г темного шоколада (на водяной бане или в микроволновой печи). Темный шоколад смешайте с 2 ст. л. меда, какао-порошком и 200 г мягкого сливочного сыра. Молочный шоколад смешайте с 100 г мягкого сливочного сыра и 1 ст. л. меда. Разотрите до однородности.

6 Из мармелада вырежьте оленю круглый нос диаметром 1 см. Покройте капкейки целиком слоем темной глазури. Затем из более светлой глазури сверху сделайте круглую мордочку. Закрепите нос и глазки. Вставьте рожки. Поставьте капкейки в холодильник, чтобы глазурь застыла.



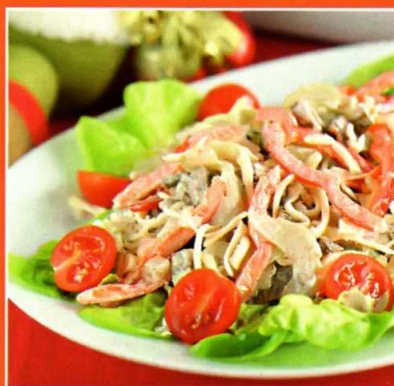


зимние
кулинарные
хиты

новый номер выйдет 24 декабря

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 17 декабря

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№24 (152), декабрь 2012

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru
e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редакторы Марианна Орликова,
Анна Туревская
дизайнеры Алексей Клак,
Екатерина Травникова
повара-консультанты Сергей Кузнецов
Игорь Летнев
фотографы Юлия Астановицкая,
Татьяна Шкондина,
Катерина Моргунцова
Владимир Лукьянов
корректоры Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе
ООО «Бонниер Пабליкейшенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Анастасия Епишкина,
Мария Ключинская,
Светлана Мельникова,
тел.: (495) 725-1070

Руководитель
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель
отдела продаж
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галишникова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Катрач,
Елена Куликова,
Наталья Писклина,
Юлия Ремезова,
Андрей Телингатер,
тел.: (495) 725-1070

Подписка тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального
директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: 795-0295

Сканирование
и обработка иллюстраций: Олег Шифрин,
Вячеслав Шевцов

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 209 000 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Юлия Астановицкая

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных
материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме,
в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного
разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабליкейшенз», дизайн, фото, текст, 2012 г.