

ЮЛИЯ СМОЛИГОВЕЦ

ВКУС ПРАЗДНИКА



Издательство АСТ
Москва



СОДЕРЖАНИЕ

От автора	4	Маршмеллоу с чаем матча	61
ПЕЧЕНЬЕ	5	Ореховая нуга «Туррон»	63
Чуррос	7	Птичье молоко с черной смородиной ..	65
Имбирное печенье	9	Зефир «Мускатная тыква»	67
Мятное мраморное печенье.....	11	Меренговый рулет с облепихой.....	69
Мраморное печенье красный бархат...12		Трдельник	73
Мраморное печенье кофейный шоколад	13	СЛАДОСТИ	75
Лимонное мраморное печенье	14	Сливочная ириска	77
Арахисовое печенье.....	17	Апельсиновые цукаты	79
Кантуччи (Бискотти)	19	Марципан	81
Шоколадные кантуччи.....	21	Яблоки в карамели.....	83
Линцерское печенье	23	Апельсиновый мармелад	85
КЕКСЫ	25	ТОРТЫ	87
Тыквенный кекс.....	27	Торт «Черный лес»	89
Банановый кекс	29	Торт «Малиновое шампанское».....	93
Кекс с ягодами	31	Торт «Лесная фея»	97
Панеттоне.....	33	Торт «Рафаэлло».....	101
Куглоф	37	Морковный торт с апельсиновой ноткой.....	105
Штоллен с марципаном	41	Торт «Медовик».....	109
Венок с корицей и орехами	45	Торт «Три шоколада»	113
Капкейки «Шоколадный трюфель».....	47	Шоколадный чизкейк с вишней	117
Капкейки с фундуком	51	ЛОЖКУ, ДРУГУЮ	119
ДЕСЕРТЫ	53	Тыквенное варенье с маком.....	121
Тирамису с голубикой	55	Карамельный соус	123
Крем-брюле.....	57	Арахисовая паста	125
Меренга с орехами	59	Глазурь для печенья.....	127

*Посвящается моей семье.
Чтобы мы как можно чаще собирались
все вместе за праздничным столом!*

ОТ АВТОРА

Если Вы спросите, какое мое любимое время в году? Я без сомнений отвечу — предновогодняя пора!

Елка наряжена, гирлянды искрятся яркими огоньками, свежее испеченное ароматное печенье разложено по подарочным коробочкам. В доме пахнет глинтвейном, мандаринами и приближающимися праздниками. Волшебные моменты, наполненные счастьем и ожиданием чуда!

В этой книге я собрала для Вас мои любимые рождественские рецепты. Они имеют разный уровень сложности, но вполне доступны для каждого! Вооружитесь кухонными весами, во всех рецептах они Вам непременно понадобятся. Измеряйте с помощью весов не только сыпучие продукты, но и жидкие, ведь для идеального результата нам важна точность во всем. Четко следуйте моим рекомендациям, и у Вас обязательно все получится!

Удивите и порадуйте своих родных сладкими сюрпризами на праздники!

Желаю вам чудесного настроения и искренне благодарю за то, что выбрали мою книгу. Надеюсь, она займет почетное место на Вашей книжной полочке.

Ваша Yuliya Small

ПЕЧЕНЬЕ



ЧУРРОС

Ингредиенты:

160 г воды
20 г сахара
1/3 ч.л. соли
60 г сливочного масла
100 г муки
2 яйца (1 кат.)
масло для фритюра
50 г сахара
1/2 ч.л. корицы

Приготовление:

1. В сотейнике с толстым дном соединить воду, сахар, соль и сливочное масло, нарезанное на небольшие кубики.
2. На среднем огне, периодически помешивая, довести воду до кипения. Сливочное масло должно полностью растопиться.
3. Как только вода закипит, снять сотейник с огня и в один прием всыпать заранее просеянную муку. Быстро перемешать массу силиконовой лопаткой — заварить муку до однородности теста.
4. Вернуть сотейник на плиту, огонь минимальный. Постоянно помешивая лопаткой, просушить тесто пару минут.
5. Снять с огня и вымесить еще немного, чтобы температура немного упала. По одному добавив яйца,

каждый раз вымешивая до однородного, гладкого состояния.

При добавлении яйца тесто будет расслаиваться, но по мере вымешивания снова соберется в шар.

6. Готовое тесто переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой диаметром 1,5–2 см.
7. Осторожно отсаживать колбаски теста в разогретое масло, длиной около 12 см. Конец удобно отрезать ножницами, предварительно окунув их в масло.
8. Обжарить чуррос на среднем огне до золотистого цвета. Переложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.
9. Когда чуррос немного остынут, обвалять их со всех сторон в сахаре, смешанном с корицей.

Обычно этот десерт подают с различными джемами или с шоколадным соусом.

Ингредиенты для соуса:

50 г сливок (20–30%)
50 г шоколада (70%)

10. Шоколад залить горячими сливками, дать постоять минутку и перемешать до однородности.



ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:

100 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
щепотка соли
1 яйцо
70 г меда
300 г муки
1 ч.л. молотой корицы
1/2 ч.л. молотого имбиря
1/2 ч.л. соды
щепотка гвоздики
щепотка кардамона
щепотка душистого перца

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. Взбить мягкое сливочное масло с сахарной пудрой и солью до светлого, пышного состояния. Добавить яйцо и еще раз взбить. Влить мед и перемешать.

2. Соединить сухие ингредиенты: просеянную муку, соду, специи, — и перемешать венчиком. Добавить к масляно-яичной массе и замесить тесто.

Готовое тесто будет мягким и немного липковатым, но дополнительную муку добавлять не следует.

3. Тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник минимум на 1 час.

В холодильнике сливочное масло замерзнет, тесто станет более плотным и с ним будет удобно работать.

Готовое тесто можно хранить в холодильнике до двух недель.

4. Охлажденное тесто достать и дать немного согреться при комнатной температуре, раскатать толщиной около 5 мм и вырезать печенье с помощью формочек или вырубков. Обрезки теста собрать в шар и вновь убрать в холодильник.

5. Выпекать печенье при температуре 180 °С (верх/низ) примерно 5–7 минут в зависимости от размера. Печенье должно немного подрумяниться.

6. Полностью остудить печенье на решетке и по желанию украсить белковой глазурью (рецепт на стр. 127).

Готовое печенье может храниться очень долго в герметичной баночке.

Имбирное печенье для меня — неотъемлемый символ праздника. Именно с него у нас всегда начинается подготовка к Новому году. Предлагаю и Вам сделать выпечку и украшение имбирного печенья ежегодным семейным ритуалом!



МЯТНОЕ МРАМОРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:

220 г муки
180 г сахарной пудры
10 г разрыхлителя
щепотка соли
1 яйцо
5 веточек мяты
60 г шпината
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, сахарную пудру, добавить соль и разрыхлитель. Перемешать венчиком.
2. Свежую мяту промыть, оборвать листочки. В чаше соединить яйцо, шпинат (свежий или размороженный), листья мяты и пробить погружным блендером.
3. К сухим ингредиентам влить жидкие и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.
5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий

орех. Каждый шарик обвалить в сахарной пудре.

Слой пудры должен получиться достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

7. Выпекать при температуре 190 °C (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

8. Готовое печенье охладить на решетке и хранить герметично.

МРАМОРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ КРАСНЫЙ БАРХАТ

Ингредиенты:

210 г муки
170 г сахарной пудры
8 г какао порошка
10 г разрыхлителя
1/2 ч.л. корицы
щепотка соли
1 яйцо
40 г молока
1 ч.л. красного красителя
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, какао, сахарную пудру, добавить соль, корицу и разрыхлитель и перемешать венчиком.
 2. В отдельной чаше соединить яйцо, молоко и пищевой гелевый водорастворимый краситель. Перемешать до однородности или пробить погружным блендером.
 3. К сухим ингредиентам влить жидкие и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.
- Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.
4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.

5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик обвалять в сахарной пудре.

Слой пудры должен получиться достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

7. Выпекать при температуре 190 °C (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

8. Готовое печенье охладить на решетке и хранить герметично.

МРАМОРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ КОФЕЙНЫЙ ШОКОЛАД

Ингредиенты:

160 г муки
180 г сахарной пудры
50 г какао порошка
10 г разрыхлителя
щепотка соли
2 яйца
6 г растворимого кофе
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, какао, сахарную пудру, добавить соль и разрыхлитель. Перемешать венчиком.
2. В отдельной чаше соединить яйца с растворимым кофе и немного взбить до однородности.
3. К сухим ингредиентам влить яйца с кофе и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.
5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий

орех. Каждый шарик обвалять в сахарной пудре.

Слой пудры должен получиться достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

7. Выпекать при температуре 190 °C (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

8. Готовое печенье охладить на решетке и хранить герметично.