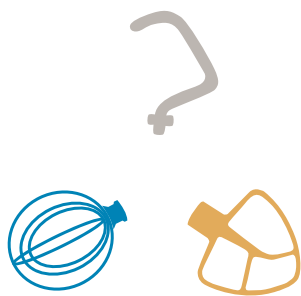




Modern Baking Basics  
by Su Vössing

**KitchenAid**



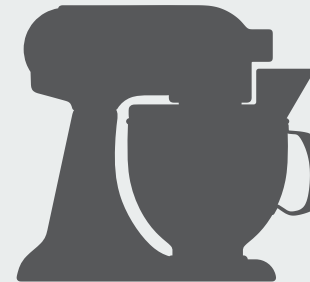
ОСНОВЫ  
СОВРЕМЕННОЙ ВЫПЕЧКИ  
автор Сюзанна Фёссинг

Все рецепты, приведенные в данной книге, были разработаны и оптимизированы для трех различных моделей планетарных миксеров KitchenAid (РАЗМЕРОВ S, M и L).



#### **РАЗМЕР S**

Экономит место и отлично подходит для приготовления небольших порций. Идеально подходит для небольших кухонь и для тех, кто предпочитает компактные приборы.



#### **РАЗМЕР M**

Традиционный размер — идеально подходит для ежедневного приготовления пищи. Инновационный планетарный миксер, который уже много десятилетий популярен среди домохозяек.



#### **РАЗМЕР L**

Большой объем, идеально подходит для обслуживания мероприятий. Разработан для профессиональных кухонь, а также для приготовления больших порций в домашних условиях на регулярной основе.



# KitchenAid

## Содержание

Предисловие .....	стр. 7
Лучшие советы по выпечке .....	со стр. 8
Список необходимых принадлежностей для выпечки .....	стр. 13
Основные виды теста для хлеба 1 .....	стр. 15
Основные виды теста для хлеба 2 .....	стр. 17
Основные виды выпечки 1 .....	стр. 19
Основные виды выпечки 2 .....	стр. 21
Основные рецепты кремов .....	стр. 23
30 рецептов .....	со стр. 27
Биография Сюзанны Фёссинг .....	стр. 86
Редакционная информация .....	стр. 88



## Настоящая легенда и мощная рабочая лошадка!

Для меня представлять эту книгу рецептов — большая честь и невероятное удовольствие. Я выбрала только самое лучшее: набор простых, практичных и очень полезных рецептов, которые стали результатом многочасовых кулинарных экспериментов с планетарным миксером KitchenAid. В книге «Основы современной выпечки» вы найдете множество вкуснейших блюд, которые можно готовить и пробовать каждый день.

Что мне больше всего нравится в планетарном миксере KitchenAid, так это то, что с его помощью без труда можно замесить тесто и приготовить крем для торта. Именно для этого изначально и был разработан этот прибор KitchenAid, и я по-настоящему ценю не только вкус и текстуру бесконечных вариаций приготавливаемых смесей, но и их стабильное качество, что, в свою очередь, гарантирует неизменно превосходный вкус деликатесов, которые я подаю каждый день.

К своему удивлению, я заметила, что многие мои друзья, которые являются владельцами планетарных миксеров KitchenAid, не понимают всей пользы этой модели миксера, поскольку, как правило, используют его только для самых простых кулинарных задач. Когда я спрашиваю их, почему так происходит, часто оказывается, что рецепты, которыми они пользуются, не слишком их вдохновляют и радуют.

С 2012 года я работаю в немецкой дочерней компании телемагазина QVC; за это время я написала более 15 книг о кулинарии и выпечке, которые были ориентированы на раскрытие различных возможностей планетарного миксера KitchenAid. Даже после создания более 2500 различных рецептов я могу с уверенностью сказать, что у меня еще полно идей. Превосходное качество результатов снова и снова дарит заряд вдохновения для творчества.

Я стала шеф-поваром 40 лет назад — училась готовить с нуля, а затем изучала поварское искусство в ресторанах, отмеченных звездами Мишлен, а также закончила множество продвинутых курсов для кондитеров. Я обнаружила, что большинство искусных кулинаров и кондитеров используют планетарные миксеры KitchenAid. С профессиональной точки зрения я считаю, что это лучший комплимент, который может получить кухонный прибор.

Наслаждайтесь приготовлением с книгой и миксером KitchenAid!

# Лучшие советы по выпечке

## Духовой шкаф

Все духовые шкафы разные, и температура в них тоже может сильно отличаться. Поэтому используйте рекомендуемую температуру только в качестве ориентира. При выпекании тортов, печенья, сладостей и пирогов разогревайте духовой шкаф не менее 20 минут. Для хлеба рекомендуемое время предварительного нагрева составляет 30–40 минут. При использовании камня для выпечки или чугунной формы всегда сначала разогревайте их в духовом шкафу.

## Антипригарная жаропрочная посуда

Антипригарную жаропрочную посуду следует мыть только в теплой воде с помощью мягкой губки и протирать насухо хлопчатобумажным или льняным полотенцем. Используя салфетки из микрофибры, грубые щетки, мочалки или даже агрессивные моющие средства, вы рискуете повредить поверхность. Это может привести к тому, что выпечка прилипнет к противню или листу.

## Взбитые сливки

Если вы хотите получить легкие и воздушные взбитые сливки, хорошо охладите чашу миксера и сливки, так вы быстрее добьетесь нужного результата и взобьете крепкие пики. Всегда начинайте работу на самой низкой скорости, постепенно повышая ее. Регулярно останавливайте планетарный миксер, чтобы проверить консистенцию сливок.

## Взбитые яичные белки

Всегда следите за тем, чтобы в яичные белки не попало ни капли яичного желтка, в противном случае они никогда не взобьются в крепкие пики. Щепотка соли или капля лимонного сока ускорит процесс взбивания. Также важно следить за чистотой и отсутствием следов жира на чаше миксера и венчике для взбивания яиц.

## Дрожжи

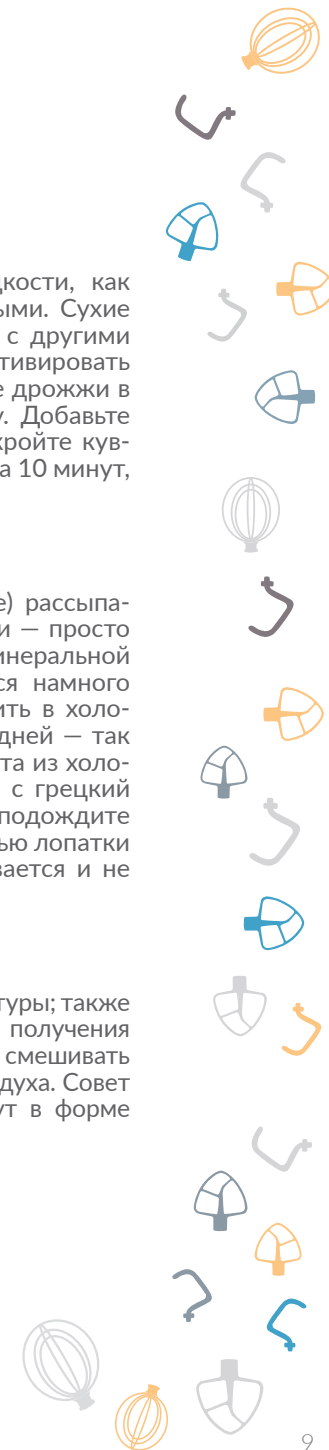
Дрожжи любят тепло. Поэтому такие жидкости, как вода или молоко, всегда должны быть теплыми. Сухие дрожжи можно смешивать непосредственно с другими ингредиентами из рецепта, не активируя их. Активировать лучше свежие дрожжи. Для этого раскрошите дрожжи в емкость и добавьте теплое молоко или воду. Добавьте щепотку сахара, чтобы ускорить процесс. Закройте кувшин крышкой и хорошо встряхните, оставьте на 10 минут, затем добавьте оставшиеся ингредиенты.

## Песочное тесто

Если песочное тесто (сладкое или несладкое) рассыпается, возможно, в нем недостаточно жидкости — просто добавьте 1–3 столовые ложки холодной минеральной воды. Выпечка из песочного теста получится намного лучше, если его упаковать в пленку и оставить в холодильнике на несколько часов или даже пару дней — так оно отдохнет и созреет. После извлечения теста из холодильника нарежьте его на кусочки размером с грецкий орех, положите в чашу миксера KitchenAid, подождите около 15 минут и снова перемешайте с помощью лопатки для смешивания. Такое тесто легко раскатывается и не рвется по краям.

## Основная смесь для тортов

Ингредиенты должны быть комнатной температуры; также важно прекратить смешивание сразу после получения однородной массы. Если тесто слишком долго смешивать после выпекания в тортe появятся пузырьки воздуха. Совет эксперта. Если оставить тесто на 20–30 минут в форме перед выпечкой, оно лучше поднимется.



### Спасение пересушенных тортов

Если торт оставался в духовом шкафу слишком долго, из-за чего пересох и стал крошиться, просто сделайте отверстия в тортe деревянной шпажкой, а затем пропитайте коржи фруктовым соком или домашним сиропом. Вуаля — у вас получился чудесный и не сухой торт!

### Раскатывание теста

Рекомендуется раскатывать песочное тесто и тесто для печенья или выпечки между двумя листами пищевой пленки. Для получения липкого теста (например, теста кракелин) используйте два листа бумаги для выпечки.

### Замена яйца

1 яйцо = ½ измельченного банана  
1 яйцо = 1 ч. ложка семян льна, замоченных в 1 ст. л. воды  
1 яйцо = 30 г яблочного пюре  
1 яйцо = 1 ст. ложка арахисового масла  
1 яйцо = 1 ч. ложка семян чиа, замоченных в 20–30 г воды

Но я должна признаться, мне нравится вкус настоящих яиц в тортах и выпечке, и я редко использую что-либо вместо них.

### Молоко

Несмотря на то, что коровье молоко обычно можно заменить немолочным аналогом, изготовленным из орехов или злаков, это может оказать значительное влияние на вкус готового продукта. Помните об этом, если вы пробуете альтернативные варианты.

### Сахар

Обычный сахар можно заменить тростниковым или кокосовым сахаром в количестве, указанном в рецепте; также можно использовать березовый сахар (ксилитол). Я добилась отличных результатов, используя эти заменители. Обычно при использовании ксилитола я сокращаю количество на четверть, но рекомендую поэкспериментировать и найти оптимальный для вас вариант.

### Горячее масло для жарки во фритюре

Чтобы убедиться, что масло нагрелось до нужной температуры, погрузите в него ручку деревянной ложки. Если небольшие пузырьки поднимаются на поверхность, масло достаточно горячее.

### Типы муки

Я рекомендую использовать пшеничную муку (тип 405) для легкой и нежной выпечки.

Для большей питательности в любом рецепте можно использовать такое же количество белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550) или муки из спельты (тип 630).

Если вы хотите поэкспериментировать, попробуйте следующие виды муки:

Вместо белой пшеничной муки высшего сорта или муки из спельты можно использовать муку камут (используйте то же количество).

Муку эммер можно использовать вместо белой пшеничной муки высшего сорта или муки из спельты (используйте то же количество).

Вместо других видов муки можно использовать муку из эйнкорна (используйте половину указанного количества), однако помните, что такая мука удерживает меньше воды, поэтому тесто может стать более крутым.

Я также люблю экспериментировать с рядом других интересных видов муки:

конопляная мука, льняная мука, подсолнечная мука, миндальная мука, мука из семян чиа, гречневая мука и т. д.

Важно. При использовании этих альтернативных видов муки используйте или заменяйте 20–30 % от указанного в рецепте количества муки.





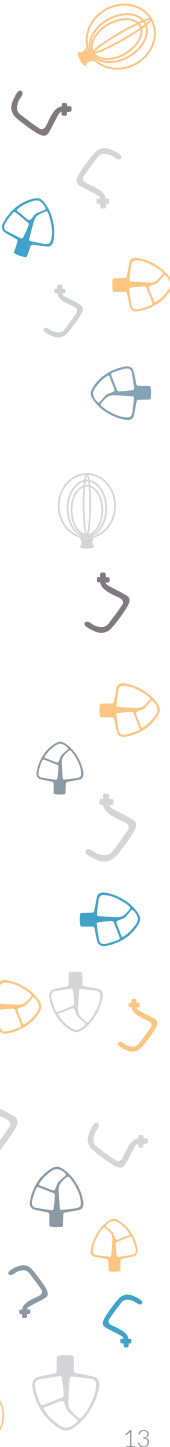
## Список необходимых принадлежностей для выпечки

Планетарный миксер KitchenAid с аксессуарами  
Точные кухонные весы  
Сита (различные размеры)  
Проволочные решетки (различные размеры)  
Формы для выпечки (различные размеры)  
Противни для выпечки (различные размеры)  
Круглые формочки для печенья

Деревянные ложки (с отверстиями, без отверстий)  
и деревянная вилка  
Венчик  
Лопатка  
Набор скребков для теста  
Щетки (силикон или щетина)  
Кулинарные насадки  
Кулинарные мешки

Точный кухонный таймер  
Баночки с завинчивающимися крышками  
Мерные стаканы  
Бумага для выпечки  
Пищевая пленка  
Ножи (различные размеры)  
Кухонные ножницы  
Зазубренный нож

Разделочная доска  
Скалки  
Ковш или половник  
Деревянные палочки  
Мерные ложки  
Чаши (различные размеры)  
Кулинарный шпатель  
Подставка для торта







# Основные виды теста для хлеба 1

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОДИНАКОВОЕ КОЛИЧЕСТВО  
ДЛЯ РАЗМЕРОВ S, M И L

- 1 **БАЗОВОЕ ТЕСТО ДЛЯ БЕЛОГО ХЛЕБА**  
500 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550) или муки из спельты (тип 630)  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
320 г теплой воды  
12 г соли Fleur de sel
- 2 **ТЕСТО ДЛЯ ТОСТОВОГО ХЛЕБА (ХЛЕБА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ)**  
500 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550) или муки из спельты (тип 630)  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
250 г теплой воды  
70 г теплого молока  
12 г соли Fleur de sel
- 3 **ТЕСТО ДЛЯ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОГО ХЛЕБА**  
500 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550) или муки из спельты (тип 630)  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
280 г теплой воды  
40 г оливкового масла  
12 г соли Fleur de sel



Выложите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте ингредиенты с помощью крюка для замешивания теста в течение 4–5 минут (режим скорости 2–4).

Накройте тесто и оставьте в чаше на 20 минут. Положите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и руками сформируйте квадрат. Сложите верхний край теста в центр, а затем повторите то же самое с нижним и боковым краями. Затем продолжите работу с тестом, как описано в рецептах.

## Основные виды теста для хлеба 2

①

ТЕСТО ДЛЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО ХЛЕБА  
ИНГРЕДИЕНТЫ СМ. НА СТР. 49

Поместите все ингредиенты в чашу миксера и замесите тесто при помощи крюка для замешивания теста (режим скорости 2–4). Затем накройте крышкой и оставьте на 20 минут. Это тесто также можно использовать для приготовления бубликов или рогаликов либо для выпечки в форме для хлеба или в круглой форме.



②

ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКОГО ХЛЕБА  
ИНГРЕДИЕНТЫ СМ. НА СТР. 43, 69

Измельчите дрожжи в емкости с закручивающейся крышкой, добавьте теплое молоко, закройте крышку, хорошо встряхните и оставьте на 10 минут. Поместите оставшиеся ингредиенты и дрожжевую смесь в чашу миксера и смешивайте не менее 4–5 минут с помощью крюка для замешивания теста (режим скорости 2–4), пока не сформируется насыщенное дрожжевое тесто. Накройте тесто и оставьте его на 30 минут. Это тесто можно использовать для приготовления пасхального хлеба (косички), сладкой дрожжевой выпечки, сладкого молочного хлеба или сладких дрожжевых булочек с джемом.



③

ТЕСТО ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ ИЗ СПЕЛТЫ/РЖАНОЙ МУКИ  
ИНГРЕДИЕНТЫ СМ. НА СТР. 63

Измельчите дрожжи в емкости с закручивающейся крышкой, добавьте теплую воду, закрутите крышку, хорошо встряхните и оставьте на 10 минут. Поместите оставшиеся ингредиенты и дрожжевую смесь в чашу миксера и смешивайте не менее 4–5 минут с помощью крюка для замешивания теста (режим скорости 2–4), пока не сформируется дрожжевое тесто. Тесто можно выпекать в круглой форме для выпечки, в форме для выпечки кекса бандт с отверстием в центре, в жаропрочной форме или на противне для выпечки.



# Основные виды выпечки 1

①

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО  
ИНГРЕДИЕНТЫ СМ. НА СТР. 41

Поместите ингредиенты для теста в чашу миксера и с помощью лопатки для смешивания замесите песочное тесто (режим скорости 2–4). Сформируйте из теста шар или квадрат, затем заверните его в пищевую пленку и охлаждайте в течение не менее 2 часов (или по возможности дольше). Тесто можно использовать в любом рецепте сладкой выпечки из песочного теста: тарты, выпечка на противне, печенье и т. д.



②

ОСНОВНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ТОРТОВ  
ИНГРЕДИЕНТЫ СМ. НА СТР. 31, 39

Ингредиенты для приготовления смеси для тортов должны быть комнатной температуры. Поместите все ингредиенты в чашу миксера и смешайте с помощью венчика для взбивания яиц (режим скорости 2–4); выключите прибор, как только все ингредиенты будут смешаны. Смесь для тортов может использоваться для изготовления фруктовых или ягодных тортов, а также в качестве основы для фруктовых кексов.



③

ТЕСТО ДЛЯ КРАМБЛА  
ИНГРЕДИЕНТЫ СМ. НА СТР. 31, 79

Для приготовления теста для крамбла поместите ингредиенты в чашу миксера и измельчите с помощью лопатки для смешивания (режим скорости 2). Спрессованное тесто для крамбла можно использовать в качестве основы для тортов. Кроме того, его можно выпекать на противне и использовать для посыпки десертов.



## Основные виды выпечки 2

①

### ВЫПЕЧКА КРАКЕЛИН

300 г коричневого сахара  
300 г сливочного масла комнатной температуры  
300 г белой пшеничной муки (тип 405)

Поместите все ингредиенты в чашу миксера и замесите однородное тесто с помощью лопатки для смешивания (режим скорости 2–4). Раскатайте тесто тонким слоем между двумя листами бумаги для выпечки и поместите в морозильную камеру на 30 минут, а затем дайте тесту немного отдохнуть, прежде чем разрезать на порции. Остатки теста можно собрать вместе и снова раскатать. Смесь может использоваться для приготовления кремовых пирогов или эклеров, а также в качестве хрустящего топинга для фруктового пирога или сладкого хлеба. Тесто можно хранить в морозильной камере в течение нескольких недель.



②

### ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ СМ. НА СТР. 45, 51

Доведите до кипения в кастрюле воду, масло, сахар и соль, энергично взбейте муку с помощью венчика и смешивайте в течение 2–3 минут, взбивая деревянной ложкой, пока на дне кастрюли не образуется белый слой. Поместите смесь в чашу миксера, взбивайте не менее 2 минут с помощью лопатки для смешивания или насадки для взбивания с гибкими краями (режим скорости 2). Затем по одному добавляйте яйца, тщательно смешивая ингредиенты. Это тесто можно использовать для любых пирогов со сладким кремом и эклеров.



③

### ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ СМ. НА СТР. 59

Поместите ингредиенты для теста в чашу миксера и используйте лопатку для смешивания, чтобы замесить тесто (режим скорости 2–4). Тесто можно использовать для приготовления пирогов с мясом, птицей, рыбой, сыром или овощами. Оно также идеально подходит для приготовления пикантных пирогов.





## Основные рецепты кремов

①

**ЗАВАРНОЙ КРЕМ «ПАТИСЬЕР»**  
500 г ультрапастеризованного молока  
125 г сахара  
4 яйца среднего размера  
50 г кукурузной муки  
½ ч. ложки ванильной пасты

Доведите до кипения 300 г молока и весь сахар. Затем смешайте оставшееся молоко с яйцами в высокой чашке для смешивания. Добавьте кукурузную муку. Как только первая молочная смесь закипит, добавьте вторую часть молока и яичную смесь и энергично взбейте все вручную; продолжайте кипятить на медленном огне в течение 3–4 минут, постоянно взбивая. Перелейте в чашу и накройте пищевой пленкой, поместив пленку непосредственно на смесь. Заварной крем можно хранить в холодильнике в герметичном контейнере в течение 2 недель. Его можно использовать в качестве основы для различных кондитерских изделий.

②

**ЛЕГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ**  
300 г заварного крема «Патисьер»  
200 г взбитых сливок

Выложите заварной крем в чашу миксера и смешайте до получения однородной кремообразной массы с помощью венчика для взбивания яиц, постепенно увеличивая скорость со 2-го до 6-го режима. Добавьте взбитые сливки и смешайте на скорости 2–4. Легкий сливочный крем используется для начинки и создания декоративных элементов.

③

**ФРАНЖИПАН**  
150 г сливочного масла комнатной температуры  
150 г сахара  
2 яйца среднего размера  
150 г неочищенного молотого миндаля  
75 г белой пшеничной муки (тип 405)

Поместите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте в течение 2–4 минут с помощью венчика для взбивания яиц (режим скорости 2–4), пока смесь не приобретет кремообразную консистенцию. Франжипан используется для наполнения тарталеток, пирогов волхвов и других сладких пирожных до выпекания. Его можно хранить в холодильнике в герметичном контейнере в течение 2–3 недель. Важно. Перед использованием оставьте при комнатной температуре на 30 минут.





30 рецептов





## Кекс бандт

РАЗМЕР S = 16 ПОРЦИЙ

СМЕСЬ  
250 г молока  
80 г изюма  
500 г белой пшеничной муки  
(тип 405)  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
50 г сливочного масла  
комнатной температуры  
2 больших яйца  
10 г соли Fleur de sel

РАЗМЕР M = 16 П.

СМЕСЬ  
250 г молока  
80 г изюма  
500 г белой  
пшеничной муки  
1 пакетик сухих  
дрожжей  
50 г сливочного масла  
2 больших яйца  
10 г соли Fleur de sel

РАЗМЕР L = 16 ПОРЦИЙ

СМЕСЬ  
250 г молока  
80 г изюма  
500 г белой  
пшеничной муки  
1 пакетик сухих  
дрожжей  
50 г сливочного масла  
2 больших яйца  
10 г соли Fleur de sel

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 220 °С (режим конвекции). Смажьте форму для кекса бандт с отверстием в центре размягченным сливочным маслом. Время подъема теста: 60–90 минут, время выпекания: 20–22 минуты



Добавьте молоко и изюм в кастрюлю, слегка разогрейте и оставьте на 5 минут.

Затем поместите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте в течение 4–5 минут, используя крюк для замешивания теста (режим скорости 2–4).

Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и замешивайте в течение 1 минуты, затем сформируйте рулет и равномерно разложите внутри формы для кекса бандт, слегка прижимая тесто к стенкам формы. Поставьте на деревянную разделочную доску, накройте тканью и оставьте подходить на 60–90 минут.

Выпекайте кекс бандт в предварительно разогретой духовке в течение 20–22 минут. Дайте кексу остыть в форме на проволочной решетке в течение 5 минут, прежде чем вынимать его из формы.



## Булочки с розмарином и кунжутом

РАЗМЕР S = 8 БУЛОЧЕК

ТЕСТО

250 г муки из спельты  
(тип 630)  
250 г сметаны  
1 яйцо среднего размера  
6 г соли Fleur de sel  
1 ч. ложка  
разрыхлителя

ТОПИНГ

15 г листьев розмарина  
без стеблей  
70 г неочищенных семян  
кунжута

РАЗМЕР M = 8 Б.

ТЕСТО

250 г муки из спельты  
250 г сметаны  
1 яйцо среднего  
размера  
6 г соли Fleur de sel  
1 ч. ложка  
разрыхлителя

ТОПИНГ

15 г листьев розмарина  
без стеблей  
70 г семян кунжута

РАЗМЕР L = 16 БУЛОЧЕК

ТЕСТО

500 г муки из спельты  
500 г сметаны  
2 яйца среднего  
размера  
12 г соли Fleur de sel  
2 ч. ложки  
разрыхлителя

ТОПИНГ

30 г листьев розмарина,  
без стеблей  
140 г семян кунжута

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 220 °С (режим конвекции)  
и выпекайте при 200 °С (режим конвекции).  
Выложите 1–2 противня бумагой для выпечки.  
Время выпекания: 30–35 минут



Измельчите листья розмарина, положите в небольшую миску с семенами кунжута и хорошо перемешайте.

Поместите ингредиенты для теста в чашу миксера и замесите тесто с помощью лопатки для смешивания (режим скорости 2–4). Прекратите смешивание сразу после получения однородной массы.

С помощью влажной ложки разделите тесто на 8 или 16 порций. Сформируйте из каждой порции шар (слегка влажными руками), затем обваляйте в смеси розмарина и семян кунжута и выложите на подготовленный противень для выпекания. Выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 30–35 минут до хрустящей корочки.





# Пирожки с ревенем

## РАЗМЕР S = 4 ПИРОЖКА

### СМЕСЬ

200 г муки из спельты (тип 630)  
 100 г сливочного масла комнатной температуры  
 75 г тростникового сахара  
 2 яйца среднего размера  
 5 г разрыхлителя  
 40 г йогурта  
 1 щепотка соли Fleur de sel

### СМЕСЬ ДЛЯ КРАМБЛА

100 г муки из спельты (тип 630)  
 50 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками  
 50 г тростникового сахара

### НАЧИНКА

100 г тростникового сахара  
 500 г ревеня, нарезанного на небольшие кусочки  
 1 ст. ложка холодной воды  
 ½ ч. ложки кукурузной муки

## РАЗМЕР M = 4 ПИРОЖКА

### СМЕСЬ

200 г муки из спельты  
 100 г сливочного масла  
 75 г тростникового сахара  
 2 яйца среднего размера  
 5 г разрыхлителя  
 40 г йогурта  
 1 щепотка соли Fleur de sel

### СМЕСЬ ДЛЯ КРАМБЛА

100 г муки из спельты  
 50 г охлажденного сливочного масла  
 50 г тростникового сахара

### НАЧИНКА

100 г тростникового сахара  
 500 г ревеня  
 1 ст. ложка холодной воды  
 ½ ч. ложки кукурузной муки

## РАЗМЕР L = 8 ПИРОЖКОВ

### СМЕСЬ

400 г муки из спельты  
 200 г сливочного масла  
 150 г тростникового сахара  
 4 яйца среднего размера  
 10 г разрыхлителя  
 80 г йогурта  
 2 щепотки соли Fleur de sel

### СМЕСЬ ДЛЯ КРАМБЛА

200 г муки из спельты  
 100 г охлажденного сливочного масла  
 100 г тростникового сахара

### НАЧИНКА

200 г тростникового сахара  
 1 кг ревеня  
 2 ст. ложки холодной воды  
 1 ч. ложка кукурузной муки

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180°C (режим конвекции). Смажьте маслом 4 (S/M) или 8 (L) мелкорифленых форм для выпечки (диаметр 13 см, со съемным дном) и охладите. Время выпекания: 22–25 минут



Приготовьте основную смесь для пирожков и крамбла в соответствии с инструкциями на стр. 19.

Разложите смесь для пирожков в формы для выпечки и с помощью влажной ложки равномерно распределите ее, слегка разглаживая поверхность в центре и располагая больше смеси по краям. Поставьте формы для выпечки на противень и охлаждайте в морозильной камере в течение 15 минут.

Для приготовления начинки положите сахар в кастрюлю и растопите, не мешая его. Добавьте ревеня и готовьте на среднем огне в течение 2–3 минут. Добавьте кукурузную муку, чтобы смесь загустела, и дайте ей остыть.

Равномерно распределите смесь с ревенем в охлажденных формах. Слегка прижмите крамбл руками, после чего выложите его поверх смеси с ревенем. Поместите формы в предварительно разогретый духовой шкаф, выпекайте 22–25 минут, а затем дайте остыть в течение 20 минут на решетке.



# Томатный пирог

РАЗМЕР S = 4 ПОРЦИЙ

## ТЕСТО

200 г муки из спельты (тип 630)  
40 г крупно порубленных лесных орехов  
40 г тертого твердого сыра  
30 г овсяных хлопьев  
70 г оливкового масла  
1 большое яйцо  
½ ч. ложки соли Fleur de sel

## ТОПИНГ

500 г помидоров «Бычье сердце»  
200 г оливкового тапенада

## УКРАШЕНИЕ

Листья базилика  
1 ст. ложка черных оливок без косточек  
Соль Fleur de sel  
Оливковое масло

РАЗМЕР M = 4 П.

## ТЕСТО

200 г муки из спельты  
40 г лесных орехов  
40 г твердого сыра  
30 г овсяных хлопьев  
70 г оливкового масла  
1 большое яйцо  
½ ч. ложки соли Fleur de sel

## ТОПИНГ

500 г помидоров «Бычье сердце»  
200 г оливкового тапенада

## УКРАШЕНИЕ

Листья базилика  
1 ст. ложка оливок  
Соль Fleur de sel  
Оливковое масло

РАЗМЕР L = 8 ПОРЦИЙ

## ТЕСТО

400 г муки из спельты  
80 г лесных орехов  
80 г твердого сыра  
60 г овсяных хлопьев  
140 г оливкового масла  
2 больших яйца  
1 ч. ложка соли Fleur de sel

## ТОПИНГ

1 кг помидоров «Бычье сердце»  
400 г оливкового тапенада

## УКРАШЕНИЕ

Листья базилика  
2 ст. ложки оливок  
Соль Fleur de sel  
Оливковое масло

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 190°C (режим конвекции).

Выложите основание разъемной формы (S/M = диаметр 23 см, L = диаметр 28 см) бумагой для выпечки.

Время подъема теста: 25 минут, время выпекания: 22–25 минут (S/M), 25–28 минут (L)



Поместите ингредиенты для теста в чашу миксера и смешайте их до консистенции песочного теста с помощью лопатки для смешивания (режим скорости 2–4). Положите тесто в форму и равномерно распределите его руками, а затем ложкой, слегка надавливая. Поставьте форму в холодильник на 10 минут, затем выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу. Дайте остыть на решетке в течение 15 минут.

Вымойте помидоры, вытрите их полотенцем и нарежьте одинаковыми ломтиками среднего размера.

Поставьте форму на деревянную разделочную доску, равномерно смажьте основание тапенадом и положите сверху ломтики помидора. Украсьте листьями базилика и черными оливками, добавьте немного соли Fleur de sel и оливкового масла.



## Чизкейк

РАЗМЕР S = 6–8 ПОРЦИЙ

**ОСНОВАНИЕ**  
100 г печенья  
(поломанного)  
50 г растопленного  
сливочного масла

**НАЧИНКА**  
3 листа желатина  
300 г жирного сливочного сыра  
40 г сахара  
200 г клубничного пюре  
100 г взбитых сливок

**УКРАШЕНИЕ**  
Смесь ягод  
Съедобные цветы

РАЗМЕР M = 8–12 П.

**ОСНОВАНИЕ**  
200 г печенья  
(поломанного)  
100 г растопленного  
сливочного масла

**НАЧИНКА**  
6 листов желатина  
600 г сливочного сыра  
80 г сахара  
400 г клубники  
200 г сливок

**УКРАШЕНИЕ**  
Смесь ягод  
Съедобные цветы

РАЗМЕР L = 8–12 ПОРЦИЙ

**ОСНОВАНИЕ**  
200 г печенья  
(поломанного)  
100 г растопленного  
сливочного масла

**НАЧИНКА**  
6 листов желатина  
600 г сливочного сыра  
80 г сахара  
400 г клубники  
200 г сливок

**УКРАШЕНИЕ**  
Смесь ягод  
Съедобные цветы

Выложите основание и боковые стороны разъемной формы (S = диаметр 18–20 см, M/L = диаметр 23 см) бумагой для выпечки.



Смешайте измельченное печенье со сливочным маслом и выложите смесь в форму. Замочите желатин в холодной воде.

Положите сливочный сыр и сахар в чашу миксера и перемешивайте не менее 2 минут до кремообразной консистенции, используя венчик для взбивания яиц (режим скорости 2–6). Добавьте к смеси клубничное пюре, смешайте на скорости 2.

Выжмите лишнюю воду из желатина, растворите в 2 столовых ложках горячей (но не кипящей) воды и добавьте в смесь. Добавьте сливки и перемешивайте до получения однородной массы.

Положите смесь в форму и оставьте в холодильнике на ночь. Затем достаньте из формы и украсьте ягодами и цветами.



## Хлеб с сыром и ветчиной

РАЗМЕР S  
= 1 МАЛЕНЬКАЯ БУХАНКА

250 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
40 г тертого сыра эмменталь  
30 г ветчины, нарезанной кубиками  
5 г мелкой морской соли  
½ пакетика сухих дрожжей (4 г)  
1 щепотка семян фенхеля  
175 г теплой воды

РАЗМЕР M  
= 1 БУХАНКА

500 г белой пшеничной муки  
80 г тертого сыра эмменталь  
60 г ветчины  
10 г мелкой морской соли  
1 пакетик дрожжей (7 г)  
½ ч. ложки семян фенхеля  
350 г воды

РАЗМЕР L  
= 1 БУХАНКА

500 г белой пшеничной муки  
80 г тертого сыра эмменталь  
60 г ветчины  
10 г мелкой морской соли  
1 пакетик дрожжей (7 г)  
½ ч. ложки семян фенхеля  
350 г воды

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 230°C (режим конвекции).

Выложите противень бумагой для выпечки.

Время подъема теста: 65 минут

Время выпекания: 20–23 минуты (S), 25–30 минут (M/L)



Поместите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте в течение 4–5 минут с помощью крюка для замешивания теста (режим скорости 2–4). Накройте тесто и оставьте его подниматься на 20 минут.

Затем выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и сложите верхний край теста в центр. Повторите эти действия с нижним и боковыми краями. Это сделает тесто более упругим.

Сформируйте рулет примерно 30 см в длину, положите на противень швом вниз и с помощью скребка или ножа для теста сделайте надрезы по центру сверху вниз, начиная приблизительно с 4–5 см от верха и не доходя 4–5 см до низа, чтобы хлеб не развалился. Слегка посыпьте полоски теста мукой и сложите их друг над другом, чтобы получилась косичка. Накройте тесто тканью и оставьте подниматься на 45 минут в теплом месте.

Выпекайте хлеб в предварительно разогретом духовом шкафу до золотисто-коричневой корочки. Затем дайте остыть на решетке. Этот хлеб также отлично подходит для тостов.

# Яблочно-грушевый тарт

## РАЗМЕР S = 8 ПОРЦИЙ

### ОСНОВАНИЕ

200 г муки из спельты (тип 630)  
100 г размягченного сливочного масла  
75 г тростникового сахара  
40 г йогурта  
2 больших яйца  
5 г разрыхлителя  
1 щепотка соли Fleur de sel

### ТОПИНГ

4–5 яблок  
1 груша  
Сахарная пудра для посыпки

## РАЗМЕР M = 8 П.

### ОСНОВАНИЕ

200 г муки из спельты  
100 г размягченного сливочного масла  
75 г тростникового сахара  
40 г йогурта  
2 больших яйца  
5 г разрыхлителя  
1 щепотка соли Fleur de sel

### ТОПИНГ

4–5 яблок  
1 груша  
Сахарная пудра

## РАЗМЕР L = 16 ПОРЦИЙ

### ОСНОВАНИЕ

400 г муки из спельты  
200 г размягченного сливочного масла  
150 г тростникового сахара  
80 г йогурта  
4 больших яйца  
10 г разрыхлителя  
2 щепотки соли Fleur de sel

### ТОПИНГ

9–10 яблок  
1 или 2 груши  
Сахарная пудра

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200°C (режим конвекции). Выложите форму (S/M = диаметр 30 см) или противень (L) бумагой для выпечки. Время выпекания: 32–35 минут (S/M), 45–50 минут (L)



Приготовьте основную смесь для выпечки, следуя инструкциям на стр. 19.

Опустите лопатку или ручку ложки в холодную воду и равномерно распределите смесь на бумаге для выпечки.

Очистите яблоки от кожуры, нарежьте четвертинки тонкими ровными дольками. Расположите яблочные дольки на основании по кругу, выкладывая их друг на друга и двигаясь от краев к центру. Оставьте место в центре для груши.

Отрежьте и выбросьте нижнюю треть груши. Срежьте половину кожуры с двух верхних частей груши так, чтобы получились полосы. Удалите сердцевину груши с помощью специальной ложки. Поместите грушу в форму.

Заполните все оставшееся пространство дольками яблок. Поставьте пирог в предварительно разогретый духовой шкаф и выпекайте до готовности. Достаньте его из духового шкафа и установите режим гриля (средний нагрев). Посыпьте пирог сахарной пудрой и поставьте его обратно в духовой шкаф. Оставьте пирог карамелизоваться на 3–5 минут, внимательно следя за тем, чтобы он не подгорел.

# Тарталетки с клубникой

## РАЗМЕР S = 6 ТАРТАЛЕТОК

**ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО**  
300 г белой пшеничной муки (тип 405)  
1 щепотка соды  
1 ч. ложка разрыхлителя  
1 щепотка морской соли  
125 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками  
110 г сахара  
1 большое яйцо  
1–2 ст. ложки холодной минеральной воды

**НАЧИНКА**  
250 г охлажденного маскарпоне  
250 г охлажденных взбитых сливок  
30 г сахара  
1 щепотка ванильной пасты  
30–40 ягод клубники

## РАЗМЕР M = 6 Т.

**ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО**  
300 г белой пшеничной муки  
1 щепотка соды  
1 ч. ложка разрыхлителя  
1 щепотка морской соли  
125 г охлажденного сливочного масла  
110 г сахара  
1 большое яйцо  
1–2 ст. ложки минеральной воды

**НАЧИНКА**  
250 г маскарпоне  
250 г взбитых сливок  
30 г сахара  
1 щепотка ванильной пасты  
30–40 ягод клубники

## РАЗМЕР L = 12 ТАРТАЛЕТОК

**ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО**  
600 г белой пшеничной муки  
2 щепотки соды  
2 ч. ложки разрыхлителя  
2 щепотки морской соли  
250 г охлажденного сливочного масла  
220 г сахара  
2 больших яйца  
2–4 ст. ложки минеральной воды

**НАЧИНКА**  
500 г маскарпоне  
500 г взбитых сливок  
60 г сахара  
2 щепотки ванильной пасты  
60–80 ягод клубники

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180 °С (обычный духовой шкаф).

Смажьте 6 (S/M) или 12 (L) мелкорифленых формочек для выпечки (20 × 8 см, со съемным основанием).

Время подъема теста: 160–165 минут, время выпекания: 20–22 минуты



Приготовьте песочное тесто, следуя инструкциям на стр. 19.

Разрежьте песочное тесто на кусочки, поместите в чашу миксера, подождите 10–15 минут, затем снова замесите тесто с помощью лопатки для смешивания. Сформируйте из теста рулет, разрежьте на 6 или 12 кусочков, тонко раскатайте между двумя листами пищевой пленки и выложите в формы. Сделайте в тесте проколы вилкой. Охлаждайте формы в холодильнике в течение 30 минут, а затем выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу. Дайте формам остыть на решетке.

Поместите все ингредиенты для начинки (кроме фруктов) в чашу миксера и смешайте с помощью венчика для взбивания яиц, начиная со скорости 2 и постепенно увеличивая ее до скорости 6–8. Начинка должна иметь плотную кремовую консистенцию. Положите начинку в одноразовый кулинарный мешок, отрежьте наконечник и выдавите начинку на тарталетки; украсьте клубникой.



# Миндальные булочки

## РАЗМЕР S = 6 БУЛОЧЕК

### ТЕСТО

300 г муки из спельты (тип 630)  
75 г сахара  
½ пакетика сухих дрожжей (4 г)  
50 г размягченного сливочного масла  
140 г теплого молока  
1 яйцо среднего размера  
4 г мелкой морской соли

### НАЧИНКА

Франжипан  
(используйте вдвое меньше ингредиентов, указанных в рецепте)

## РАЗМЕР M = 12 Б.

### ТЕСТО

600 г муки из спельты  
150 г сахара  
1 пакетик сухих дрожжей  
100 г размягченного сливочного масла  
280 г молока  
2 яйца среднего размера  
8 г мелкой морской соли

НАЧИНКА  
Франжипан

## РАЗМЕР L = 12 БУЛОЧЕК

### ТЕСТО

600 г муки из спельты  
150 г сахара  
1 пакетик сухих дрожжей  
100 г размягченного сливочного масла  
280 г молока  
2 яйца среднего размера  
8 г мелкой морской соли

НАЧИНКА  
Франжипан

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 220 °С (режим конвекции) и выпекайте при 200 °С (режим конвекции).

Выложите 1–2 противня бумагой для выпечки.

Взбейте 1 яичный желток с небольшим количеством сливок.

Время подъема теста: 130–160 минут, время выпекания: 20–22 минуты



Приготовьте тесто для сладкого хлеба, следуя инструкциям на стр. 17, приготовьте франжипан в соответствии с инструкциями на стр. 23.

Выложите сладкое тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и сформируйте квадрат. Сложите верхний край теста в центр, а затем повторите то же самое с нижним и боковым краями. С помощью скалки раскатайте прямоугольник размером приблизительно 70 × 45 см.

Равномерно распределите франжипан на поверхности теста, затем сверните рулет, начиная с длинной стороны. Разрежьте рулет на 6 или 12 равных по размеру частей, прижмите центр каждой из них деревянной ложкой, чтобы часть франжипана выступила с боков.

Положите булочки на противни, накройте и оставьте подниматься на 1,5–2 часа. Затем смажьте булочки яичным желтком. Для равномерного выпекания рекомендуется использовать по одному противню. После выпекания дайте булочкам с миндалем остыть на решетке.



## Шукеты

### РАЗМЕР S = 40 ШУКЕТОВ

**ЗАВАРНОЕ ТЕСТО**  
250 г воды  
60 г сливочного масла  
50 г сахара  
1 щепотка морской соли  
125 г просеянной пшеничной  
муки (тип 405)  
3 яйца среднего размера

**УКРАШЕНИЕ**  
Сахарная крупка

### РАЗМЕР M = 40 Ш.

**ЗАВАРНОЕ ТЕСТО**  
250 г воды  
60 г сливочного масла  
50 г сахара  
1 щепотка  
морской соли  
125 г просеянной  
пшеничной  
муки  
3 яйца среднего  
размера

**УКРАШЕНИЕ**  
Сахарная крупка

### РАЗМЕР L = 80 ШУКЕТОВ

**ЗАВАРНОЕ ТЕСТО**  
500 г воды  
120 г сливочного масла  
100 г сахара  
2 щепотки морской соли  
250 г просеянной  
пшеничной  
муки  
6 яиц среднего размера

**УКРАШЕНИЕ**  
Сахарная крупка

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 190°C (обычный духовой шкаф).  
Равномерно смажьте 1 или 2 противня небольшим количеством масла или выложите  
их бумагой для выпечки.

Время выпекания: 25–28 минут



Приготовьте заварное тесто, следуя инструкциям на стр. 21.

Положите тесто в одноразовый кулинарный мешок, отрежьте наконечник  
и выдавите на противень капли размером с вишню, оставив достаточно места  
между ними.

Посыпьте шукеты сахарной крупкой и выпекайте в предварительно разогре-  
том духовом шкафу в течение 25–28 минут. Не открывайте дверцу духового  
шкафа во время приготовления шукетов, иначе они могут упасть. После  
завершения приготовления дайте им остыть на решетке.

Храните оставшиеся шукеты без формы, иначе корочка может стать менее  
хрустящей.





## Пончики с корицей

РАЗМЕР S = 12 ПОНЧИКОВ

ТЕСТО

280 г муки из спельты (тип 630)  
4 г сухих дрожжей  
50 г сахара  
1 яйцо среднего размера  
180 г теплого молока  
1 щепотка соли Fleur de sel  
20 г растительного масла

ПОКРЫТИЕ

80 г сахара  
1 ст. ложка корицы

РАЗМЕР M = 12 П.

ТЕСТО

280 г муки из спельты  
4 г сухих дрожжей  
50 г сахара  
1 яйцо среднего размера  
180 г молока  
1 щепотка соли Fleur de sel  
20 г растительного масла

ПОКРЫТИЕ

80 г сахара  
1 ст. ложка корицы

РАЗМЕР L = 24 ПОНЧИКОВ

ТЕСТО

560 г муки из спельты  
7 г сухих дрожжей  
100 г сахара  
2 яйца среднего размера  
360 г молока  
2 щепотки соли Fleur de sel  
40 г растительного масла

ПОКРЫТИЕ

160 г сахара  
2 ст. ложки корицы

Разогрейте 2–3 литра растительного масла до 180 °С в глубокой кастрюле.  
Время подъема: 85–100 минут



Поместите все ингредиенты в чашу миксера и замешивайте тесто не менее 4–5 минут с помощью крюка для замешивания теста (режим скорости 2–4). Накройте тесто и оставьте его подниматься на 40 минут.

Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и сформируйте квадрат. Сложите верхний край теста в центр, а затем повторите то же самое с нижним и боковыми краями, это сделает тесто более эластичным. Тесто останется слегка липким.

Сформируйте из теста рулет и разрежьте на 12 или 24 части, сформируйте шарики посыпанными мукой руками и выложите на рабочую поверхность. Накройте тканью и оставьте подниматься на 45–60 минут.

Затем обжарьте несколько шариков теста в нагретом масле до золотисто-коричневого цвета. Смешайте сахар и корицу и обваляйте готовые пончики в получившейся смеси.



## Звезды с маком

РАЗМЕР S = 6 ЗВЕЗД

ТЕСТО

135 г цельнозерновой муки  
из спельты  
125 г белой муки из спельты  
(тип 630)  
3–4 г сухих дрожжей  
50 г качественного меда  
кремовой консистенции  
165 г теплой воды  
6 г морской соли

УКРАШЕНИЕ

1–2 ст. ложки мака

РАЗМЕР M = 12 З.

ТЕСТО

270 г цельнозерновой  
пшеничной муки  
250 г муки  
из спельты  
1 пакетик  
дрожжей (7 г)  
100 г меда  
330 г воды  
12 г морской соли

УКРАШЕНИЕ

2–3 ст. ложки мака

РАЗМЕР L = 12 ЗВЕЗД

ТЕСТО

270 г цельнозерновой  
пшеничной муки  
250 г муки  
из спельты  
1 пакетик дрожжей (7 г)  
100 г меда  
330 г воды  
12 г морской соли

УКРАШЕНИЕ

2–3 ст. ложки мака

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 220 °С (режим конвекции).

Выложите противни бумагой для выпечки.

Время подъема теста: 65–80 минут, время выпекания: 12–14 минут



Приготовьте основное тесто для цельнозернового хлеба, следуя инструкциям на стр. 17.

Положите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и руками сформируйте квадрат. Сложите верхний край теста в центр, а затем повторите то же самое с нижним и боковым краями. Затем сформируйте рулет и разрежьте на 6 или 12 равных частей. Сформируйте шарики и дайте им постоять 10 минут, затем расплющите их в кружки диаметром около 7 см.

Покройте заготовки маком наполовину, сначала обмакните полоски теста в воду, затем в мак. С помощью пластмассового ножа сделайте три пересекающихся разреза по центру теста, чтобы получилась звезда, не прорезая заготовки до конца. При этом получится шесть треугольников, направленных в центр. Пальцами по очереди возьмите каждый треугольник и потяните вверх и наружу, через внешний край круга. Наружный слой (круг) теперь находится внутри (отверстие). Выложите звезды на противни, накройте и оставьте подниматься на 45–60 минут.

Поочередно выпекайте все противни в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 12–14 минут до золотистого цвета.



# Хрустящие эклеры

Требуется много времени, но стоит усилий!

## РАЗМЕР S = 12 ЭКЛЕРОВ

**ЗАВАРНОЕ ТЕСТО**  
 250 г воды  
 60 г сливочного масла  
 50 г сахара  
 1 щепотка морской соли  
 125 г просеянной пшеничной муки (тип 405)  
 3 яйца среднего размера

Выпечка кракелин  
 Легкий сливочный крем

**УКРАШЕНИЕ**  
 Малина

## РАЗМЕР M = 12 Э.

**ЗАВАРНОЕ ТЕСТО**  
 250 г воды  
 60 г сливочного масла  
 50 г сахара  
 1 щепотка морской соли  
 125 г просеянной пшеничной муки  
 3 яйца среднего размера

Выпечка кракелин  
 Легкий сливочный крем

**УКРАШЕНИЕ**  
 Малина

## РАЗМЕР L = 24 ЭКЛЕРА

**ЗАВАРНОЕ ТЕСТО**  
 500 г воды  
 120 г сливочного масла  
 100 г сахара  
 2 щепотки морской соли  
 250 г просеянной пшеничной муки  
 6 яиц среднего размера

*Используйте вдвое больше следующих ингредиентов:*  
 Выпечка кракелин  
 Легкий сливочный крем

**УКРАШЕНИЕ**  
 Малина

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200°C (обычный духовой шкаф). Равномерно смажьте 1 или 2 противня небольшим количеством масла или выложите их бумагой для выпечки.

Время подъема теста: 30 минут, время выпекания: 28–30 минут



Приготовьте заварное тесто и тесто кракелин, следуя инструкциям на стр. 21. Приготовьте легкий сливочный крем, следуя инструкциям на стр. 23.

Выложите тесто в одноразовый кулинарный мешок, отрежьте кончик и выдавите на противни полоски длиной 10 или 11 см, оставив достаточно места между ними. Сформируйте полоски из теста кракелин одинаковой длины и положите их сверху. Оставшееся тесто кракелин можно заморозить и использовать позднее.

Выпекайте 28–30 минут (по одному противню за раз). Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления, иначе эклеры могут упасть. После завершения приготовления дайте им остыть на решетке. Разрежьте эклеры вдоль на две половины. Чтобы заполнить эклеры начинкой, отрежьте конец кулинарного мешка и вставьте насадку, поместите легкий сливочный крем в мешок и выдавите в центр эклеров; украсьте малиной.



# Луковый пирог

РАЗМЕР S = 12 ПОРЦИЙ

**ТЕСТО**  
 500 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550) или муки из спельты (тип 630)  
 1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
 320 г теплой воды  
 12 г соли  
 Fleur de sel

**ТОПИНГ**  
 1,1 кг лука  
 100 г сливочного масла  
 230 г сливок  
 2 больших яйца  
 Морская соль, перец, мускатный орех

РАЗМЕР M = 12 П.

**ТЕСТО**  
 500 г белой пшеничной муки или муки из спельты  
 1 пакетик сухих дрожжей  
 320 г воды  
 12 г соли Fleur de sel

**ТОПИНГ**  
 1,1 кг лука  
 100 г сливочного масла  
 230 г сливок  
 2 больших яйца  
 Морская соль, перец, мускатный орех

РАЗМЕР L = 12 ПОРЦИЙ

**ТЕСТО**  
 500 г белой пшеничной муки или муки из спельты  
 1 пакетик сухих дрожжей  
 320 г воды  
 12 г соли  
 Fleur de sel

**ТОПИНГ**  
 1,1 кг лука  
 100 г сливочного масла  
 230 г сливок  
 2 больших яйца  
 Морская соль, перец, мускатный орех

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 220 °С (режим конвекции).

Выложите противень бумагой для выпечки.

Время подъема теста: 20 минут, время выпекания: 20–22 минуты



Подготовьте базовое тесто для белого хлеба, следуя инструкциям на стр. 15.

Пока тесто поднимается, очистите лук и нарежьте его кольцами. Растопите в кастрюле сливочное масло, добавьте лук и тушите на среднем огне в течение 10–12 минут; приправьте морской солью и перцем. Смешайте сливки с яйцами, приправьте морской солью, перцем и мускатным орехом и снова перемешайте.

С помощью скалки раскатайте тесто для хлеба, предпочтительно прямо на бумаге для выпечки, по размеру противня. Затем поместите его на противень. Слегка подогните края со всех сторон. Равномерно распределите лук по поверхности теста, вылейте сливки так, чтобы они покрывали весь лук, и выпекайте пирог с луком в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 20–22 минут.

Пирог с луком лучше всего подавать теплым.

# Шоколадно-грушевые маффины



## РАЗМЕР S = 6 МАФФИНОВ

**СМЕСЬ**  
100 г белой пшеничной муки (тип 405)  
25 г какао-порошка  
60 г сахарной пудры  
55 г сливочного масла комнатной температуры  
20 г оливкового масла  
50 г темного шоколада (70 % какао), поломанного на мелкие кусочки  
½ ч. ложки соды  
½ ч. ложки разрыхлителя  
75 г молока  
1 яйцо среднего размера

**НАЧИНКА**  
1 груша (не переспелая)

## РАЗМЕР M = 12 М.

**СМЕСЬ**  
200 г белой пшеничной муки  
50 г какао-порошка  
120 г сахарной пудры  
110 г сливочного масла  
40 г оливкового масла  
100 г темного шоколада (70 %), поломанного на мелкие кусочки  
1 ч. ложка соды  
1 ч. ложка разрыхлителя  
150 г молока  
2 яйца среднего размера

**НАЧИНКА**  
2 груши

## РАЗМЕР L = 12 МАФФИНОВ

**СМЕСЬ**  
200 г белой пшеничной муки  
50 г какао-порошка  
120 г сахарной пудры  
110 г сливочного масла  
40 г оливкового масла  
100 г темного шоколада (70 %), поломанного на небольшие кусочки  
1 ч. ложка соды  
1 ч. ложка разрыхлителя  
150 г молока  
2 яйца среднего размера

**НАЧИНКА**  
2 груши (не переспелых)

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180 °С (обычный духовой шкаф).  
1 форма для кексов KitchenAid (смазывать не нужно).  
Время выпекания: 20 минут



Разрежьте груши пополам, каждую половину разрежьте на три части.

Положите ингредиенты для маффинов в чашу миксера и замесите тесто с помощью венчика для взбивания яиц до кремообразной консистенции (режим скорости 2–4). Прекратите смешивание сразу после получения однородной массы.

Равномерно заполните формочки для маффинов смесью и положите сверху каждого маффина кусочек груши.

Выпекайте маффины в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 20 минут. Дайте остыть на решетке в течение 10 минут, прежде чем вынимать маффины из формы.

# Сладкие булочки с начинкой

## РАЗМЕР S = 6 БУЛОЧЕК

### ТЕСТО

10 г свежих дрожжей  
125 г подогретого молока  
300 г белой пшеничной  
муки (тип 405)  
30 г сахара  
5 г мелкой морской соли  
1 яйцо среднего размера  
70 г сливочного масла  
комнатной температуры

### НАЧИНКА

200 г сливочного пюре  
70 г молока комнатной  
температуры  
(для смазывания)

## РАЗМЕР M = 6 Б.

### ТЕСТО

10 г свежих дрожжей  
125 г подогретого  
молока  
300 г белой  
пшеничной муки  
30 г сахара  
5 г мелкой морской соли  
1 яйцо среднего размера  
70 г сливочного масла

### НАЧИНКА

200 г сливочного пюре  
70 г теплого молока  
(для смазывания)

## РАЗМЕР L = 12 БУЛОЧЕК

### ТЕСТО

20 г свежих дрожжей  
250 г подогретого  
молока  
600 г белой  
пшеничной муки  
60 г сахара  
10 г мелкой морской соли  
2 яйца среднего размера  
140 г сливочного масла

### НАЧИНКА

400 г сливочного пюре  
140 г подогретого молока  
(для смазывания)

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200°C (режим конвекции).  
Смажьте жаростойкую форму или чугунную форму для запекания.  
Время подъема теста: 115 минут, время выпекания: 23–25 минут



Измельчите дрожжи в емкости с закрывающейся крышкой, добавьте теплое молоко, закройте крышку, хорошо встряхните и оставьте на 10 минут.

Поместите оставшиеся ингредиенты и дрожжевую смесь в чашу миксера и смешивайте в течение не менее 4–5 минут (режим скорости 2–4), пока не сформируется насыщенное дрожжевое тесто. Накройте тесто и оставьте его подниматься на 60 минут.

Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, сформируйте квадрат и сложите верх и низ, а затем боковые стороны к центру. Сформируйте из теста рулет и разрежьте на 6 или 12 частей, а затем вручную сформируйте плоские круги диаметром 9–10 см. Положите ложку сливочного пюре в центр каждого круга, защипните края круга и положите в подготовленную форму швом вниз.

Дайте тесту подняться 45 минут, смажьте молоком и выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 23–25 минут.



# Пирожки с итальянскими колбасками

РАЗМЕР S = 24 ПИРОЖКА

## ТЕСТО

300 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
130 г сметаны  
80 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками  
1 яйцо среднего размера  
½ ч. ложки разрыхлителя  
½ ч. ложки мелкой морской соли

## НАЧИНКА

Приблизительно 500 г итальянских колбасок, без оболочки

## ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 взбитый яичный желток  
1 яичный белок

РАЗМЕР M = 24 П.

## ТЕСТО

300 г белой пшеничной муки  
130 г сметаны  
80 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками  
1 яйцо среднего размера  
½ ч. ложки разрыхлителя  
½ ч. ложки мелкой морской соли

## НАЧИНКА

Приблизительно 500 г итальянских колбасок без оболочки

## ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 взбитый яичный желток  
1 яичный белок

РАЗМЕР L = 48 ПИРОЖКОВ

## ТЕСТО

600 г белой пшеничной муки  
260 г сметаны  
160 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками  
2 яйца среднего размера  
1 ч. ложка разрыхлителя  
1 ч. ложка мелкой морской соли

## НАЧИНКА

Приблизительно 1 кг итальянских колбасок без оболочки

## ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

2 взбитых яичных желтка  
1 яичный белок

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200°C (режим конвекции).  
1 круглая формочка для печенья (диаметр 10 см).

Время подъема теста: 15 минут, время выпекания: 22–25 минут



Поместите ингредиенты для теста в чашу миксера и используйте лопатку для смешивания, чтобы замесить тесто (режим скорости 2–4).

Раскатайте тесто тонким слоем на присыпанной мукой рабочей поверхности. С помощью формочки для печенья вырежьте кружки из теста, затем соберите обрезки теста и снова раскатайте. Повторяйте до тех пор, пока не раскатаете все тесто.

Разделите итальянские колбаски на 24 или 48 порций, поместите каждую порцию в центр кружка теста и аккуратно смажьте края каждого кружка яичным желтком. Сложите кружки вместе, чтобы получились полукруги, затем соедините края вилкой. Равномерно разложите пирожки на противни, слегка смажьте яичным белком и оставьте примерно на 15 минут.

Затем выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 22–25 минут.





## Сэндвич-хлеб для поджаривания

РАЗМЕР S = 1 БУХАНКА

ТЕСТО  
500 г белой  
пшеничной муки  
высшего сорта (тип 550)  
или муки из спелты  
(тип 630)  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
250 г теплой воды  
70 г теплого молока  
12 г морской соли

УКРАШЕНИЕ  
35 г муки  
40 г воды

РАЗМЕР M = 1 Б.

ТЕСТО  
500 г белой  
пшеничной муки  
высшего сорта  
или муки из спелты  
1 пакетик сухих  
дрожжей  
250 г теплой воды  
70 г теплого молока  
12 г морской соли

УКРАШЕНИЕ  
35 г муки  
40 г воды

РАЗМЕР L = 1 БУХАНКА

ТЕСТО  
500 г белой  
пшеничной муки  
высшего сорта  
или муки из спелты  
1 пакетик сухих  
дрожжей  
250 г теплой воды  
70 г теплого молока  
12 г морской соли

УКРАШЕНИЕ  
35 г муки  
40 г воды

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 230°C (режим конвекции).  
Выложите форму для хлеба (30 × 10 см) бумагой для выпечки.  
Время подъема теста: 80 минут, время выпекания: 22–25 минут



Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 15.

Сформируйте из теста рулет и поместите его в форму для хлеба, накройте тканью и оставьте подниматься на 60 минут на деревянной разделочной доске.

Украсьте хлеб, для этого смешайте муку с водой, переложите смесь в небольшой кулинарный мешок (бумажный или пластиковый) и нанесите узор на тесто.

Выпекайте хлеб в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 22–25 минут, затем достаньте его из формы (вместе с бумагой для выпечки) и дайте остыть на решетке.





## Хлеб из спельты/ржаной хлеб

РАЗМЕР S  
= 1 МАЛЕНЬКАЯ БУХАНКА

### ТЕСТО

11 г свежих дрожжей  
150 г теплой воды  
165 г муки из спельты  
(тип 630)  
50 г цельнозерновой  
ржаной муки  
6 г мелкой морской соли  
25 г семян подсолнечника  
25 г рубленых грецких  
орехов  
25 г семян льна  
1 ст. ложка золотого или  
кокосового сиропа

РАЗМЕР M  
= 1 БУХАНКА

### ТЕСТО

22 г свежих дрожжей  
300 г воды  
330 г муки из спельты  
100 г цельнозерновой  
ржаной муки  
12 г мелкой  
морской соли  
50 г семян  
подсолнечника  
50 г грецких орехов  
50 г семян льна  
2 ст. ложки золотого или  
кокосового сиропа

РАЗМЕР L  
= 1 БУХАНКА

### ТЕСТО

22 г свежих дрожжей  
300 г воды  
330 г муки из спельты  
100 г цельнозерновой  
ржаной муки  
12 г мелкой  
морской соли  
50 г семян  
подсолнечника  
50 г грецких орехов  
50 г семян льна  
2 ст. ложки золотого или  
кокосового сиропа

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 230°C (режим конвекции).  
Выложите форму для хлеба (30 × 10 см) бумагой для выпечки.  
Время подъема теста: 55–70 минут, время выпекания: 20–22 минуты (S), 25–27 минут (M/L)



Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 17.

Положите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и руками сформируйте квадрат. Сложите верхний край теста в центр, а затем повторите то же самое с нижним и боковыми краями, это сделает тесто более эластичным.

Сформируйте тесто в рулет и положите его в подготовленную форму для хлеба, накройте тканью и оставьте подниматься на 45–60 минут в теплом месте.

Выпекайте хлеб в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 10 минут, затем уменьшите температуру до 200 °C и выпекайте еще 12 (S) или 15–17 (M/L) минут.

# Пицца от Сюзанны

РАЗМЕР S = 4 ПОРЦИЙ

## ТЕСТО

250 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550) или муки из спельты (тип 630)  
3–4 г сухих дрожжей  
140 г теплой воды  
20 г оливкового масла  
6 г морской соли

## СОУС

150 г томатного пюре  
40 г оливкового масла  
2 щепотки морской соли  
1 щепотка хлопьев чили  
½ ст. ложки сушеных итальянских или французских трав

## ТОПИНГ

60 г тертого сыра грюйер  
60 г тертого итальянского твердого сыра  
125 г сыра моцарелла, нарезанного на небольшие кусочки  
Листья базилика

РАЗМЕР M = 4 ПОРЦИЙ

## ТЕСТО

250 г белой пшеничной муки или муки из спельты  
3–4 г сухих дрожжей  
140 г воды  
20 г оливкового масла  
6 г морской соли

## СОУС

150 г томатного пюре  
40 г оливкового масла  
2 щепотки морской соли  
1 щепотка хлопьев чили  
½ ст. ложки сушеных итальянских или французских трав

## ТОПИНГ

60 г сыра грюйер  
60 г твердого сыра  
125 г сыра моцарелла, нарезанного на кусочки  
Листья базилика

РАЗМЕР L = 8 ПОРЦИЙ

## ТЕСТО

500 г белой пшеничной муки или муки из спельты  
6–8 г сухих дрожжей  
280 г воды  
40 г оливкового масла  
12 г морской соли

## СОУС

300 г томатного пюре  
80 г оливкового масла  
4 щепотки морской соли  
2 щепотки хлопьев чили  
1 ст. ложка сушеных итальянских или французских трав

## ТОПИНГ

120 г тертого сыра грюйер  
120 г твердого сыра  
250 г сыра моцарелла, нарезанного на кусочки  
Листья базилика

Предварительно прогрейте духовой шкаф до температуры 250 °С (режим конвекции); это займет не менее 30 минут. Выложите круглую форму для выпечки (S/M = диаметр 30 см) или большой противень (L) бумагой для выпечки. Время подъема теста: 50 минут, время выпекания: 8–10 минут (S/M), 14–16 минут (L)



Приготовьте тесто для средиземноморского хлеба, следуя инструкциям на стр. 15. Смешайте все ингредиенты для соуса.

Сформируйте тесто в шар на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности, накройте тканью и оставьте подниматься на 30 минут. Раскатайте тесто до нужного размера, переложите в форму для выпечки или на противень и равномерно прижмите пальцами.

Распределите соус по тесту, равномерно посыпьте пиццу тертым сыром и кусочками моцареллы и выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу. Подавайте с листьями базилика.





## Оливковый хлеб

РАЗМЕР S = 1 БУХАНКА

### ТЕСТО

500 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550) или муки из спельты (тип 630)  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
320 г теплой воды  
12 г морской соли

### НАЧИНКА

½ ч. ложки сушеных итальянских или французских трав  
80 г черных оливок (без косточек и без рассола/масла)

РАЗМЕР M = 1 Б.

### ТЕСТО

500 г белой пшеничной муки или муки из спельты  
1 пакетик сухих дрожжей  
320 г теплой воды  
12 г морской соли

### НАЧИНКА

½ ч. ложки сушеных итальянских или французских трав  
80 г черных оливок (без косточек и без рассола/масла)

РАЗМЕР L = 1 БУХАНКА

### ТЕСТО

500 г белой пшеничной муки или муки из спельты  
1 пакетик сухих дрожжей  
320 г теплой воды  
12 г морской соли

### НАЧИНКА

½ ч. ложки сушеных итальянских или французских трав  
80 г черных оливок (без косточек и без рассола/масла)

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 240°C (режим конвекции).

Выложите противень бумагой для выпечки.

Время подъема теста: 70 минут, время выпекания: 20–22 минуты



Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 15. Когда тесто будет готово, добавьте травы и оливки.

Сформируйте рулет примерно 30 см длиной и выложите на противень швом вниз. Накройте тесто тканью и оставьте подниматься на 60 минут.

Выпекайте хлеб в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 20–22 минут, затем дайте ему остыть на решетке.



## Воскресный хлеб

РАЗМЕР S = 1 БУХАНКА

ТЕСТО

10 г свежих дрожжей  
125 г подогретого  
молока  
300 г белой пшеничной  
муки (тип 405)  
30 г сахара  
5 г мелкой морской соли  
1 яйцо среднего размера  
70 г сливочного масла  
комнатной температуры

РАЗМЕР M = 1 Б.

ТЕСТО

10 г свежих дрожжей  
125 г подогретого  
молока  
300 г белой  
пшеничной муки  
30 г сахара  
5 г мелкой  
морской соли  
1 яйцо среднего  
размера  
70 г сливочного  
масла

РАЗМЕР L = БОЛЬШАЯ БУХАНКА

ТЕСТО

20 г свежих дрожжей  
250 г подогретого  
молока  
600 г белой  
пшеничной муки  
60 г сахара  
10 г мелкой  
морской соли  
2 яйца среднего размера  
140 г сливочного масла

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200°C (режим конвекции).  
Выложите противень бумагой для выпечки.  
Время подъема теста: 115 минут, время выпекания: 22–25 минут



Измельчите дрожжи в емкости с завинчивающейся крышкой, добавьте теплое молоко, закройте крышку, хорошо встряхните и оставьте на 10 минут.

Поместите оставшиеся ингредиенты и дрожжевую смесь в чашу миксера и смешивайте в течение не менее 4–5 минут (режим скорости 2–4), пока не сформируется насыщенное дрожжевое тесто. Накройте тесто и оставьте подниматься на 1 час.

Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, сформируйте квадрат и сложите верх и низ, а затем боковые стороны к центру. Сформируйте из теста рулет длиной 30–35 см, выложите на противень, накройте и оставьте подниматься на 45 минут.

Выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 22–25 минут.

# Томатный хлеб

РАЗМЕР S = 1 БУХАНКА

## ТЕСТО

500 г белой пшеничной  
муки высшего сорта  
(тип 550)  
или муки из спельты (тип 630)  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
280 г теплой воды  
40 г оливкового масла  
12 г морской соли

## НАЧИНКА

150 г томатного пюре  
40 г оливкового масла  
2 щепотки морской соли  
1 щепотка хлопьев чили  
½ ст. ложки сушеных  
итальянских  
или французских трав

РАЗМЕР M = 1 БУХАНКА

## ТЕСТО

500 г белой пшеничной  
муки высшего сорта  
или муки из спельты  
1 пакетик сухих  
дрожжей (7 г)  
280 г теплой воды  
40 г оливкового масла  
12 г морской соли

## НАЧИНКА

150 г томатного пюре  
40 г оливкового масла  
2 щепотки морской соли  
1 щепотка хлопьев чили  
½ ст. ложки сушеных  
итальянских  
или французских трав

GROSS = 1 БУХАНКА

## ТЕСТО

500 г белой пшеничной  
муки высшего сорта  
или муки из спельты  
1 пакетик сухих  
дрожжей (7 г)  
280 г теплой воды  
40 г оливкового масла  
12 г морской соли

## НАЧИНКА

150 г томатного пюре  
40 г оливкового масла  
2 щепотки морской соли  
1 щепотка хлопьев чили  
½ ст. ложки сушеных  
итальянских  
или французских трав

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 240°C (режим конвекции).  
Вложите круглую форму для выпечки (диаметром 23 см, высотой 5 см)  
бумагой для выпечки.

Время подъема теста: 80 минут, время выпекания: 22–25 минут



Приготовьте тесто для средиземноморского хлеба, следуя инструкциям на стр. 15. Смешайте все ингредиенты для начинки.

Раскатайте тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности, чтобы получился прямоугольник (50 × 40 см). Равномерно нанесите на тесто начинку с помощью лопаточки.

Начиная с длинной стороны, раскатайте тесто в спираль и переложите в форму для выпечки. Поставьте форму на деревянную разделочную доску, накройте тканью и оставьте тесто подниматься на 60 минут.

Выпекайте хлеб в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 22–25 минут, затем извлеките его из формы (вместе с бумагой для выпечки) и дайте остыть на решетке.





## Хлеб Тапас

### РАЗМЕР S = 1 БУХАНКА

**ТЕСТО**  
500 г белой пшеничной муки высшего сорта (тип 550) или муки из спельты (тип 630)  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
320 г теплой воды  
12 г морской соли

**ПЛЮС:**  
40 г оливкового масла  
1 ч. ложка сушеного майорана или других трав

**ТОПИНГ**  
15 г оливкового масла  
1–2 щепотки соли  
Fleur de sel

### РАЗМЕР M = 1 БУХАНКА

**ТЕСТО**  
500 г белой пшеничной муки или муки из спельты  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
320 г теплой воды  
12 г морской соли

**ПЛЮС:**  
40 г оливкового масла  
1 ч. ложка сушеного майорана или других трав

**ТОПИНГ**  
15 г оливкового масла  
1–2 щепотки соли  
Fleur de sel

### РАЗМЕР L = 1 БУХАНКА

**ТЕСТО**  
500 г белой пшеничной муки или муки из спельты  
1 пакетик сухих дрожжей (7 г)  
320 г теплой воды  
12 г морской соли

**ПЛЮС:**  
40 г оливкового масла  
1 ч. ложка сушеного майорана или других трав

**ТОПИНГ**  
15 г оливкового масла  
1–2 щепотки соли  
Fleur de sel

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 240°C (режим конвекции). Выложите круглую форму для выпечки (диаметром 23 см, высотой 5 см) бумагой для выпечки.

Время подъема теста: 80 минут, время выпекания: 18–20 минут



Приготовьте основное тесто для хлеба, как описано на стр. 15, и добавьте дополнительные ингредиенты.

Сформируйте из теста шар, выложите в форму для выпечки и прижмите руками, затем поставьте форму на деревянную разделочную доску и накройте тканью. Дайте тесту отдохнуть 60 минут.

Пальцами выровняйте тесто, сбрызните оливковым маслом и посыпьте солью Fleur de sel, выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 18–20 минут. Затем извлеките хлеб из формы (вместе с бумагой для выпечки) и дайте ему остыть на решетке.



## Сырное печенье

РАЗМЕР S = 12 ПЕЧЕНИЙ

ТЕСТО

150 г муки из спельты (тип 630)  
125 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками  
45 г тертого итальянского твердого сыра  
3 г морской соли  
1 ст. ложка рубленого розмарина  
1 яичный желток

ГЛАЗУРЬ

1 взбитый яичный белок для смазывания  
Соль Fleur de Sel для посыпки

РАЗМЕР M = 24 П.

ТЕСТО

300 г муки из спельты  
250 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками  
90 г тертого твердого сыра  
6 г морской соли  
2 ст. ложки рубленого розмарина  
2 яичных желтка

ГЛАЗУРЬ

1 взбитый яичный белок для смазывания  
Соль Fleur de sel

РАЗМЕР L = 48 ПЕЧЕНИЙ

ТЕСТО

600 г муки из спельты  
500 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками  
180 г тертого твердого сыра  
12 г морской соли  
4 ст. ложки рубленого розмарина  
4 яичных желтка

ГЛАЗУРЬ

2 взбитых яичных белка для смазывания  
Соль Fleur de sel

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180 °С (обычный духовой шкаф).

Выложите 1–2 противня бумагой для выпечки.

1 круглая формочка для печенья (диаметр 7 см)

Время подъема теста: 30 минут, время выпекания: 14–16 минут



Поместите ингредиенты для теста в чашу миксера и замесите тесто с помощью лопатки для смешивания (режим скорости 2–4).

Как только тесто будет перемешано, тонко раскатайте его (прибл. 7 мм) между двумя листами пищевой пленки и поместите в холодильник на 30 минут.

После извлечения из холодильника вырежьте кружки с помощью формочки для печенья и выложите кружки на противни для выпечки. Затем соберите оставшиеся обрезки и раскатайте снова. Повторяйте до тех пор, пока не раскатаете все тесто.

Смажьте кружки яичным белком и посыпьте солью Fleur de sel. Выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 14–16 минут.

# Блинчики с творогом

РАЗМЕР S = 6 БЛИНЧИКОВ

СМЕСЬ  
250 г творога с низким  
содержанием жира  
2 больших яйца  
200 г минеральной воды  
(газированной)  
Морская соль  
Перец  
150 г белой пшеничной муки  
(тип 405)

РАЗМЕР M = 6 Б.

СМЕСЬ  
250 г творога  
с низким  
содержанием жира  
2 больших яйца  
200 г минеральной  
воды (газированной)  
Морская соль  
Перец  
150 г белой  
пшеничной муки

РАЗМЕР L = 12 БЛИНЧИКОВ

СМЕСЬ  
500 г творога с низким  
содержанием жира  
4 больших яйца  
400 г минеральной воды  
(газированной)  
Морская соль  
Перец  
300 г белой  
пшеничной муки

1 сковорода (диаметр 25 см) и растительное масло для жарки.  
Время подъема теста: 15 минут



Поместите в чашу миксера творог, яйца, минеральную воду, морскую соль и перец и хорошо перемешайте с помощью венчика для взбивания яиц (режим скорости 2). Добавьте муку в смесь по одной ложке, а затем перемешайте еще 2 минуты на скорости 4.

Дайте тесту подняться 15 минут, а затем еще раз быстро перемешайте. С помощью половника выливайте смесь на сковороду с небольшим количеством масла и обжаривайте блины с обеих сторон. Дайте блинам остыть на решетке.

Для начинки подойдет квашеная и свежая капуста, соус болоньезе, мясной фарш или сливочный сыр. После добавления начинки выложите в смазанную жаропрочную форму и выпекайте в течение 20–25 минут при температуре 200°C (в режиме конвекции).





## Вишневый кранбл

РАЗМЕР S = 4 ПОРЦИЙ

**НАЧИНКА**  
500 г вишни или фруктов,  
нарезанных на кусочки  
50 г сахара

**ТОПИНГ ДЛЯ КРАМБЛА**  
200 г муки из спельты (тип 630)  
100 г охлажденного сливочного  
масла, нарезанного кубиками  
100 г тростникового  
сахара

РАЗМЕР M = 4 П.

**НАЧИНКА**  
500 г вишни  
или фруктов  
50 г сахара

**ТОПИНГ ДЛЯ КРАМБЛА**  
200 г муки из спельты  
100 г охлажденного  
сливочного масла  
100 г тростникового  
сахара

РАЗМЕР L = 8 ПОРЦИЙ

**НАЧИНКА**  
1 кг вишни  
или других фруктов  
100 г сахара

**ТОПИНГ ДЛЯ КРАМБЛА**  
400 г муки из спельты  
200 г охлажденного  
сливочного масла  
200 г тростникового  
сахара

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180°C (режим конвекции).  
Смажьте 4 или 8 жаростойких форм (прибл. 14 × 10 см).  
Время выпекания: 20–24 минуты



Чтобы приготовить начинку, смешайте вишню (или нарезанные фрукты) с сахаром и разделите начинку между формами.

Для приготовления теста для кранбл поместите ингредиенты в чашу миксера и измельчите с помощью лопатки для смешивания (режим скорости 2).

Слегка прижмите тесто для кранбл и разложите в формы.

Выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 20–24 минут.

Подавайте с заварным кремом или взбитыми сливками.



## Вафли из шпината

### РАЗМЕР S = 4 ВАФЛИ

#### СМЕСЬ

150 г тертого картофеля  
175 г белой пшеничной муки  
(тип 405)  
65 г размягченного  
сливочного масла  
50 г молока  
50 г оливкового масла  
50 г белого вина  
10 г мелкой морской  
соли  
½ щепотки тертого  
мускатного ореха

#### НАЧИНКА

30 г молодого шпината

### РАЗМЕР M = 8 В.

#### СМЕСЬ

300 г картофеля  
350 г белой  
пшеничной муки  
130 г размягченного  
сливочного масла  
100 г молока  
100 г оливкового масла  
100 г белого вина  
20 г мелкой морской  
соли  
1 щепотка мускатного  
ореха

#### НАЧИНКА

60 г молодого шпината

### РАЗМЕР L = 8 ВАФЕЛЬ

#### СМЕСЬ

300 г картофеля  
350 г белой  
пшеничной муки  
130 г размягченного  
сливочного масла  
100 г молока  
100 г оливкового масла  
100 г белого вина  
20 г мелкой морской  
соли  
1 щепотка мускатного  
ореха

#### НАЧИНКА

60 г молодого шпината

Предварительно нагрейте вафельницу и слегка смажьте ее небольшим количеством растительного масла.  
Предварительно разогрейте духовой шкаф до 80°C (обычный духовой шкаф).  
Выложите противень бумагой для выпечки.  
Время выпекания: 4,5 минуты для каждой вафли



Положите ингредиенты для смеси в чашу миксера и смешивайте с помощью лопатки до получения однородной массы (режим скорости 2–4).

Положите 1 столовую ложку смеси в центр каждого отделения вафельницы, сверху положите несколько листьев молодого шпината, аккуратно разделите их и накройте 1 столовой ложкой смеси.

Закройте вафельницу и приготовьте вафли. Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока не будет израсходована вся смесь.

Положите готовые вафли на противень и поставьте в предварительно разогретый духовой шкаф для сохранения температуры до подачи на стол.



# Блины с кленовым сиропом

РАЗМЕР S = 20 БЛИНЧИКОВ

СМЕСЬ  
4 яйца среднего  
размера  
30 г сахара  
200 г молока  
100 г минеральной воды  
300 г белой пшеничной  
муки (тип 405)  
10 г разрыхлителя  
1 щепотка соли  
Fleur de sel

УКРАШЕНИЕ  
Кленовый сироп

РАЗМЕР M = 20 Б.

СМЕСЬ  
4 яйца среднего  
размера  
30 г сахара  
200 г молока  
100 г минеральной  
воды  
300 г белой  
пшеничной муки  
10 г разрыхлителя  
1 щепотка соли  
Fleur de sel

УКРАШЕНИЕ  
Кленовый сироп

РАЗМЕР L = 40 БЛИНЧИКОВ

СМЕСЬ  
8 яиц среднего  
размера  
60 г сахара  
400 г молока  
200 г минеральной воды  
600 г белой  
пшеничной муки  
20 г разрыхлителя  
2 щепотки соли  
Fleur de sel

УКРАШЕНИЕ  
Кленовый сироп

Большая сковорода и растительное масло для жарки.  
Время подъема теста: 20 минут



Положите яйца в чашу миксера и взбивайте венчиком в течение не менее 4 минут, начиная со скорости 2 и увеличивая ее до скорости 6. Постепенно добавьте сахар и продолжайте смешивать еще 2 минуты. Смешайте половину молока и воды на скорости 2, затем смешайте муку с пекарским порошком и солью и постепенно добавьте в смесь. Затем смешайте оставшееся молоко и воду.

Перемешивайте еще 2 минуты (режим скорости 2–4), затем оставьте на 20 минут.

Затем с помощью половника выливайте смесь на большую сковороду с небольшим количеством масла, обжаривайте с двух сторон до золотистого цвета; подавайте блины теплыми, добавляя к ним кленовый сироп.



## Булочки из цукини

РАЗМЕР S = 6 БУЛОЧЕК

ТЕСТО

250 г муки из спельты  
(тип 630)  
½ пакетика сухих дрожжей  
100 г творога с низким  
содержанием жира  
8 г мелкой морской соли  
1 яйцо среднего  
размера  
25 г семян подсолнечника  
115 г кабачков, натертых  
на крупной терке

РАЗМЕР M = 12 Б.

ТЕСТО

500 г муки из спельты  
1 пакетик сухих дрожжей  
200 г творога с низким  
содержанием жира  
16 г мелкой  
морской соли  
2 яйца среднего  
размера  
50 г семян  
подсолнечника  
230 г кабачков

РАЗМЕР L = 12 БУЛОЧЕК

ТЕСТО

500 г муки из спельты  
1 пакетик сухих дрожжей  
200 г творога с низким  
содержанием жира  
16 г мелкой  
морской соли  
2 яйца среднего  
размера  
50 г семян  
подсолнечника  
230 г кабачков

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 190°C (режим конвекции) и выпекайте при 180°C (режим конвекции).  
Выложите противень бумагой для выпечки.  
Время подъема теста: 105 минут, время выпекания: 22–25 минут



Поместите все ингредиенты в чашу миксера и перемешивайте, используя крюк для замешивания теста, не менее 3–5 минут (режим скорости 2–4). Накройте тесто и оставьте его подниматься на 45 минут.

Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и сформируйте квадрат. Сложите верх и низ, а затем боковые стороны к центру.

Сформируйте из теста рулет, разделите его на 6 или 12 частей, придайте каждому кусочку форму круга и выложите на противень. Слегка посыпьте мукой, накройте тканью и оставьте подниматься еще на 60 минут.

Затем выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 22–25 минут.

## Сюзанна Фёссинг

artiste de cuisine

В 1991 году Сюзанна Фёссинг была удостоена звезды Мишлен и стала самым молодым шеф-поваром, получившим звезду Мишлен в Германии. Громкому успеху предшествовал большой путь: в Мюнстере она работала шефом-де-парти у Филиппа Хоррана, затем продолжила трудиться в Париже в качестве су-шефа Жана-Мишеля Бувье. Ален Сендеренс первый отметил ее безупречный вкус и любовь к аутентичным вкусам. Он был настолько впечатлен, что через три недели назначил Сью на позицию соусье в своем знаменитом трехзвездочном ресторане Lucas Carton. Затем она стала работать в не менее известном ресторане Brasserie La Coupole. Парижане не могли устоять перед ее кулинарными творениями, и в каждую смену она создавала около 800 кулинарных шедевров.

Вернувшись в Германию, Сюзанна заработала звезду Мишлен в ресторане Le Marron в Бонне, а затем стала заниматься созданием и подачей скромных, но элегантных блюд для гостей кельнского La Société. Затем она отправилась через океан во Флориду, где работала шеф-поваром в Café Europa, напоминая Новому Свету о его традициях и богатом прошлом.

Пройдя такой интересный профессиональный путь, Сюзанна Фёссинг доказала свою непосредственность, а ее способность находить что-то новое в своей профессии удивляла зрителей популярного немецкого кулинарного конкурса Kochduell, который транслировался на канале VOX. Ярким аккордом этого путешествия стало открытие собственного ресторана в Дюссельдорфе. Сейчас она, будучи успешным и удостоенным наград автором кулинарных книг, делится своим обширным опытом с другими, а также принимает участие в различных мероприятиях, на телевидении (Küchenschlacht на ZDF, WDR, 3sat) и в презентациях продуктов на разных медиа-площадках.

Сюзанна Фёссинг — всеобщая любимица и известная личность в кулинарном мире и индустрии СМИ, само воплощение мастерства в сфере кулинарии. Ее фирменный стиль — полезные и вкусные блюда, которые легко приготовить — отражает ее честность и искренность, ведь ей чужда роскошь и поверхностный подход к делу.



# Редакционная информация

Производство компании Su Vössing GmbH  
Эксклюзивно для KitchenAid Europa Inc.

Рецепты от Сюзанна Фёссинг  
Авторы текста Сюзанна Фёссинг и Буи Фёссинг  
Сервировка: Сюзанна Фёссинг  
Фотографии: Буи Фёссинг  
Корректура: Ульрике Зилке (квалифицированный диетолог)  
Макет, верстка: Буи Фёссинг

Редактор: Силки Шнайдер  
Окончательный вариант макета,  
допечатная подготовка: Рамона Фомрат  
Lingen Verlag, Кельн, Германия

® Зарегистрированная торговая марка /  
™ Торговая марка KitchenAid USA  
© 2019 Все права защищены

Все права защищены. Никакая часть этой публикации не может быть воспроизведена, помещена в систему автоматического поиска или передана в любой форме и любым способом, будь то электронным или механическим способом, ксерокопированием, записыванием и другими, без предварительного разрешения издателей. Эта книга не продается отдельно; она предоставляется только при покупке KitchenAid

## **KitchenAid**

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© KitchenAid 2019 г.  
KitchenAid Europa Inc.  
Nijverheidslaan 3/5  
B-1853 Strombeek-Bever  
Бельгия