



Кто из нас не слышал: «Вкусно, как у бабушки», и действительно, «бабушкино» — залог особого качества: домашнего, уютного, родом из детства. И если покупное может не оправдать доверия, то приготовленное дома особенно вкусно.

Перед вами новая коллекция особенно вкусных сладких книг известного кондитера Александра Селезнева.

Печенье... Именно оно неизменно ассоциируется с детством. Его так много, такой разной формы, оно такое яркое и ароматное. И лежит в дивной коробочке, окруженное воздушной, прозрачной бумагой. Вертеться на кухне и принимать участие в создании этого чуда — наслаждение, которое знакомо многим. Что ж, почему бы не вернуться в ту замечательную пору и вместе с детьми приготовить нечто подобное —

«Новый Книжный» Рос  
 17.04.2009  
 Быстрое и нежное печенье В вашем исполнении (МПИКПрСел)  
 код 2161244  
 номер 610488  
 ISBN 9 785699 271924  
 цена 68.00  
 тел 11-443



Александр СЕЛЕЗНЕВ

# Быстрое и нежное печенье

*Вашем исполнении*

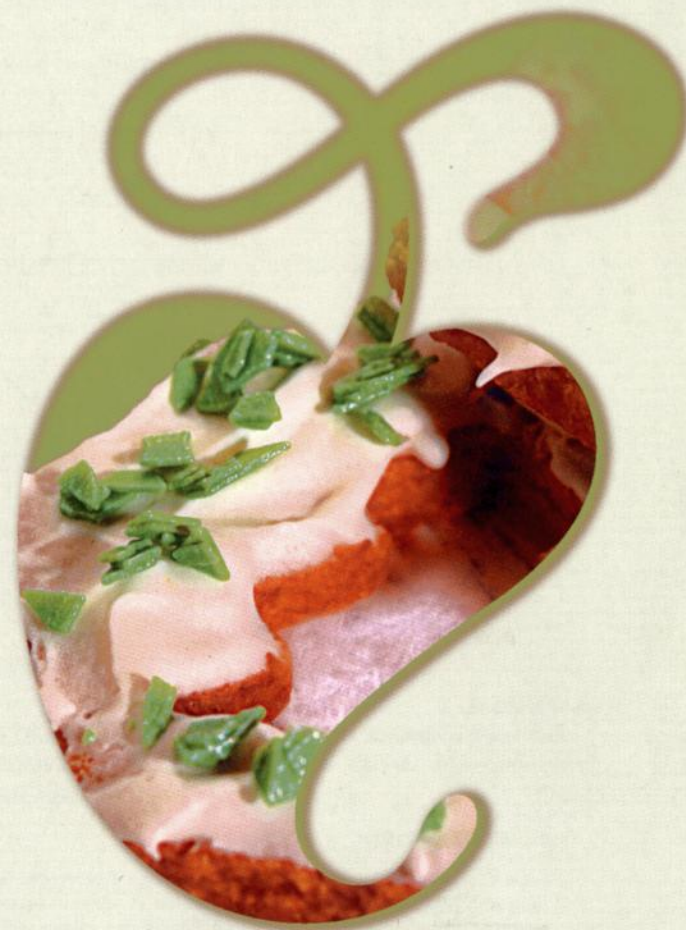


К У Л И Н А Р Н Ы Е П Р А В Д Н И К И

Александр СЕЛЕЗНЕВ

# Быстрое и нежное печенье

*В вашем исполнении*



Москва



2008

УДК 641/642  
ББК 36.99  
С 29

Оформление А. Мусина

Фото А. Тряскова

С 29 **Селезнев А.**  
Быстрое и нежное печенье. В вашем исполнении / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил. — (Кулинарные праздники).

ISBN 978-5-699-27192-4

Печенье... Именно оно неизменно ассоциируется с детством. Его так много, такой разной формы, оно такое яркое и ароматное. И лежит в дивной коробочке, окруженное воздушной прозрачной бумагой. Вертеться на кухне и принимать участие в создании этого чуда — наслаждение, которое знакомо многим. Что ж, почему бы не вернуться в ту замечательную пору и вместе с детьми не приготовить нечто подобное — забытое и волшебное.

УДК 641/642  
ББК 36.99

## Содержание

- 4 Песочное ванильное печенье
- 6 Новогоднее имбирное пряничное печенье
- 8 Овсяное печенье с медом
- 10 Печенье «Парижанка»
- 12 Печенье «Быстрое»
- 14 Печенье «Праздничное» (лимонные звездочки)
- 16 Сметанное печенье
- 18 Печенье «Нежность»
- 20 Шоколадное печенье с горчицей и фундуком
- 22 Печенье из белого шоколада с клюквой
- 24 Французские бантики
- 26 Шоколадное печенье
- 28 Печенье «Бретон»
- 30 Пасхальные печенья

## 4 Песочное ванильное печенье

225 г муки  
4 ст. ложки крахмала  
0,5 ч. ложки разрыхлителя  
1 щепотка соли  
125 г сахара  
150 г размягченного  
сливочного масла  
1 ч. ложка ванильного  
сахара  
сахарная пудра  
для обсыпки

Просеять муку, крахмал, добавить соль и сахар. Положить масло и ванильный сахар, мешать, пока тесто не будет напоминать крошки. Разделить тесто пополам.

Утрамбовать одну половину теста в низкую разъемную форму для пирога диаметром 18 см, разровняв обратной стороной ложки.

Наметить на поверхности 8 кусков и проткнуть много раз вилкой. То же самое проделать с оставшимся тестом в другой форме.

Поместить в холодильник на 30 минут, пока тесто не застынет.

Из теста раскатать пласт и формочкой вырезать из него печенье.

Выпекать при 180 °С 18—20 минут до золотистого цвета. Тесто должно быть немного мягким на ощупь.

### ✓ Совет от Селезнева

Изделия из теста при выпечке не подгорают, если сверху их накрыть фольгой.



## Новогоднее имбирное пряничное печенье

175 г размягченного  
сливочного масла  
175 г коричневого сахара  
2 яйца  
450 г муки  
2 ч. ложки разрыхлителя  
2 ст. ложки молотого  
имбиря  
2 ч. ложки молотого  
красного перца

### Для глазури:

1 яичный белок  
100 г сахарной пудры  
несколько капель  
лимонного сока

Взбить масло и сахар до однородной массы. Постепенно добавить яйца, просеять муку, разрыхлитель, имбирь и перец; замесить мягкое тесто.

Положить тесто на поверхность, посыпанную мукой, вымесить. Завернуть в пленку и поместить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто толщиной 5 мм и вырезать формочкой шестиугольники. Внутри каждого шестиугольника формочкой меньшего размера сделать выемку.

Выложить печенье на противни и выпекать при 180 °С 8—10 минут. Готовое печенье покрыть глазурью и посыпать цветной обсыпкой.

### Глазурь

Взбить яичный белок, сахарную пудру и лимонный сок в плотную пену.



## Овсяное печенье с медом

150 г овсяных хлопьев  
200 г муки  
100 г сахара  
0,5 стакана меда  
150 г сметаны  
1 яйцо  
100 г масла  
10 г соды

Муку перемешать с содой и просеять через сито.  
Масло взбить с сахаром добела. В процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья (пропущенные через мясорубку) и муку с содой. Тесто месить 2 минуты.  
Отсадить тесто на смазанный противень из кондитерского мешка, немного примять, сверху посыпать овсяными хлопьями.  
Выпекать 10—15 минут при температуре 200—220 °С.

### Совет от Селезнева

Перед нанесением глазури на торт рекомендуется слегка присыпать его крахмалом.



## Печенье «Парижанка»

2 яйца  
2 ч. ложки сахара  
1 ч. ложка соли  
20 мл молока  
40 г муки  
0,5 ч. ложки ванилина  
500 г растительного масла

Смешать яйца и сахар. Добавить молоко, просеянную муку, соль, ванилин и замесить однородное тесто.

Положить тесто в кондитерский мешок с маленькой насадкой. Выдавливать тесто в горячее масло тонкой струйкой по спирали, чтобы получилось печенье, похожее на гнездо.

Когда тесто станет золотисто-коричневым, достать шумовкой и обсушить на салфетке. Подавать печенье, посыпав сахарной пудрой.

### Совет от Селезнева

Для верхнего слоя торта лучше использовать нижнюю часть коржа — она ровнее. А «макушку» можно выровнять, аккуратно срезав все выпуклости. Излишки можно измельчить, перемешать с мармеладом или вареньем и использовать для начинки. Начиненный торт станет лучше на вкус, если он постоит не меньше, чем полдня.



Быстрое и нежное печенье.  
В вашем исполнении

12

## Печенье «Быстрое»

200 г маргарина  
1 стакан сахара  
3 стакана муки  
1 яйцо  
1 щепотка соли  
1 ч. ложка соды  
200 г варенья или повидла

Мягкий маргарин растереть с сахаром и яйцом, добавить муку, соль, соду; замесить крутое тесто. Разделить его на 2 части. Одну часть прижать по дну противня, положить слой варенья (толщина слоя по желанию), другую натереть на крупной терке, чтобы покрыть всю начинку. Выпекать 15 минут при температуре 180 °С. Нарезать квадратиками в горячем состоянии.

Вместо варенья можно использовать протертые с сахаром лимоны или творог с сахаром и яйцом.





## Печенье «Праздничное» (лимонные звездочки)

225 г муки  
4 ст. ложки крахмала  
0,5 ч. ложки разрыхлителя  
1 щепотка соли  
125 г сахара  
150 г размягченного  
сливочного масла  
1 лимон (цедра)  
паприка для посыпки

Просеять муку, крахмал. Добавить соль, сахар. Положить масло, натертую цедру лимона. Замесить тесто.  
Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм и вырезать формочкой звездочки. Посыпать их паприкой.  
Выпекать печенье при температуре 180 °С 15—20 минут.

*Совет от Селезнева*

Украйте елку таким печеньем в Новый год.



## Сметанное печенье

1 стакан сахара  
1 яйцо  
125 г маргарина  
5 ст. ложек сметаны  
2-2,5 стакана муки  
0,5 ч. ложки соды (гашеной)

Яйцо растереть с сахаром, добавить маргарин и сметану. В массу всыпать муку и замесить тесто. Раскатать пласт и вырезать формочкой треугольники. Выпекать на смазанном маслом противне при температуре 200 °С 20 минут.



### Совет от Селезнева

Чтобы слоеное тесто получилось более пышным, для его изготовления нужно использовать охлажденное сливочное масло.



## Печенье «Нежность»

110 г кокосовой стружки  
10 засахаренных вишен  
50 г сливочного масла  
40 г сахара  
0,5 ч. ложки ванильного сахара  
60 г блинной муки  
20 засахаренных вишен

Взбить масло и сахар. Добавить ванильный сахар, перемешать с мукой. Разделить смесь на 10 частей. Мокрыми руками скатать из них шарики и обвалять в кокосе.

В каждый шарик вдавить по вишне. Выложить печенье на противень, смазанный маслом, немного приплюснуть и положить сверху вишню.

Выпекать при температуре 180 °С 15—20 минут до золотистого цвета.

### ✓ Совет от Селезнева

Тесто приобретет неприятный запах и вкус, если в него переложить соды. Если ее недоложить, то тесто плохо пропечется.



## Шоколадное печенье с горчицей и фундуком

250 г муки  
2 ст. ложки какао-порошка  
1 ч. ложка горчицы (можно порошка)  
130 г фундука  
200 г мягкого сливочного масла  
50 г сахара  
4 ст. ложки прозрачного меда  
1 яйцо (взбить)

Просеять муку, какао и горчицу в миску, перемешать с орехами. Взбить масло с сахаром и медом в пышную массу. Добавить яйцо. Прибавить муку и орехи, месить, пока не образуется мягкий шар. Завернуть тесто в пленку и поместить в холодильник, пока оно не затвердеет.

Разделить тесто пополам. Раскатать в толстый цилиндр диаметром 3 см. Нарезать на диски толщиной 1 см и переложить на смазанный противень.

Выпекать при температуре 180 °С 15—20 минут. Хранить печенье в плотно закрывающемся контейнере.

Следует помнить, что мед впитывает влагу, и печенье быстро становится мягким. Чтобы оно снова стало хрустящим, его можно подогреть в негорячей духовке.

### Совет от Селезнева

Это изысканное, нежное и легкое мелкое печенье. Горчица едва заметна, добавляется только для того, чтобы оживить вкус и помочь действительно оценить шоколад.



## Печенье из белого шоколада с клюквой

125 г сливочного масла  
150 г сахара  
1 яйцо (взбить)  
0,5 ч. ложки ванильного  
сахара  
150 г муки (просеянной)  
1 ч. ложка разрыхлителя  
100 г белого шоколада,  
нарезанного на маленькие  
кусочки  
50 г сушеной клюквы

Взбить добела масло и сахар. Ввести  
яйцо и ванильный сахар.  
Добавить муку, разрыхлитель,  
шоколад и клюкву, перемешать;  
добавить 2 ст. ложки холодной воды  
и месить до образования однород-  
ной массы.

Ложкой выкладывать тесто  
на противень, оставляя много места.  
Печенье увеличится во время  
выпечки.

Выпекать при температуре 200 °С  
15—20 минут до золотистого цвета.  
Хранить в плотно закрытой коробке  
не более двух дней.



## Французские бантики

2 стакана муки  
2 яйца  
3 ст. ложки сахара  
0,5 ч. ложки ванильного сахара  
соль  
70 г сливочного масла  
3 ст. ложки водки

**Для фритюра:**  
масло растительное

Просеять муку, затем добавить яйца, сахар, соль, ванильный сахар, растопленное сливочное масло. Замесить тесто, в конце в него добавить водку.  
Поставить в холод на 30 минут. Затем тонко раскатать и нарезать на пластины, из них свернуть бантики. Обжарить бантики во фритюре.  
Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.



## Шоколадное печенье

200 г темного 70%-ного  
шоколада  
0,5 пачки сливочного масла  
0,5 стакана сахара  
3 яйца  
1 ч. ложка ванильного  
сахара  
2 стакана муки  
0,5 стакана какао  
0,5 ч. ложки разрыхлителя

**Для посыпки:**

1 стакан сахарной пудры

Растопить в кастрюле шоколад,  
сливочное масло и сахар. Затем  
снять с плиты, постепенно добавить  
слегка подбитые яйца. В самом  
конце добавить просеянную муку  
с какао и разрыхлителем.

Поставить на холод на 1 час.

Затем из шоколадного теста скатать  
шарики, обвалять их в сахарной  
пудре и выпекать при температуре  
170 °С 15 минут.



Быстрое и нежное печенье.  
В вашем исполнении

28

## Печенье «Бретон»

6 желтков  
1 ст. ложка молока  
2 стакана муки  
1 стакан сахара  
250 г сливочного масла

Из 1 желтка и 1 ст. ложки молока  
сделать глазурь.  
Сливочное масло с сахаром взбить,  
постепенно добавить желтки  
и в конце засыпать просеянную  
муку. Раскатать. При помощи формы  
вырезать круги. Смазать яичной  
глазурью и сделать узоры.  
Выпекать при температуре 180 °С  
15 минут.





## Пасхальные печенье

125 г сливочного масла  
1/3 стакана сахара  
1 яйцо  
2 стакана муки  
0,5 ч. ложки корицы  
0,5 ч. ложки муската  
0,5 стакана изюма  
1–2 ст. ложки молока

Взбить сливочное масло с сахаром, затем добавить желток, муку со специями и изюм. В конце влить молоко.

Раскатать тесто в пласт и вырезать формой печенье округлой формы. Выпекать при температуре 200 °С 10 минут, затем покрыть взбитым белком с сахаром и выпекать еще 10 минут.

