

Родителям

Меня зовут Юлия Иванова. Мой путь в кондитерском деле начался 10 лет назад с рождения дочери Варвары. Именно она вдохновила меня испечь и украсить свой первый торт. К тому же во время декрета появилось чуть больше свободного времени и желания для реализации своего творческого потенциала. С тех пор я очень люблю печь и готовить сладости для своей семьи.

Варя подрастала и все больше проявляла интерес к тому, чем я занимаюсь. И вот уже ни одна готовка не проходит без ее участия. Если я сажусь лепить фигурку, то и она вместе со мной. Я раскатываю коржи, и Варя должна делать то же самое. Я готовлю крем, и дочке, конечно же, нужно быть в деле!

Да, это отнимает уйму времени и сил. Без ее участия я бы справилась быстрее! Но сколько удовольствия и радости совместные занятия приносят ребенку! И когда видишь детскую улыбку, понимаешь, что все не зря. Это инвестиции в будущее! Теперь, уже повзрослев, дочка без труда может приготовить себе завтрак. Свободно пользуется всеми бытовыми приборами. Отличит настоящий шоколад от подделки. И даже по запаху определит, какой бисквит печется в духовке. И это еще не предел!

Все рецепты я постаралась максимально адаптировать для детей. Блюда достаточно просто приготовить ребенку самостоятельно или с помощью взрослых.

Используются только натуральные и доступные продукты, без искусственных красителей и добавок.

Надеюсь, что эта книга станет для вашего ребенка незаменимым помощником и вдохновителем на долгие годы!

***Верьте в своих детей,
и тогда у них все получится!***



- Детям -

Техника безопасности!

1. Перед тем как начать готовить, обязательно прочти внимательно рецепт, если что-то не понятно, спроси у взрослых.
2. Тщательно вымой руки и все поверхности, на которых будешь готовить.
3. Проверь, все ли продукты по рецепту у тебя есть.
4. Заранее выложи все продукты для выпечки из холодильника, как правило, они должны быть комнатной температуры для лучшего смешивания.
5. Если у тебя длинные волосы, то лучше собрать их. Надень фартук, чтобы не испачкать одежду.
6. Обязательно пользуйся прихватками или кухонным полотенцем, когда берешься за горячие предметы, чтобы не обжечься.
7. Если все-таки ты случайно обжегся, то скорее подставь место ожога под струю холодной воды или приложи лед! Затем обязательно сообщи родителям о происшествии!
8. Во время готовки лучше не отвлекаться!
9. Если ты собираешься что-то выпекать, то включи духовку заранее и выставь указанную в рецепте температуру. И только потом начинай готовить.
10. Если ты не умеешь пользоваться духовкой, миксером или другими бытовыми приборами, обязательно попроси помощи у взрослых или прочитай инструкцию.
11. Вставлять вилку в розетку нужно только сухими руками, иначе может ударить током!
12. После готовки не забудь убрать за собой. Остатки продуктов обязательно положи в холодильник. Выброси мусор (узнай, сортируется ли мусор). Помой за собой посуду и вытри рабочие поверхности. Тогда ты удивишь всех не только вкусным блюдом, но и своей аккуратностью. Поверь, родители будут безмерно счастливы и благодарны тебе!

***Я верю в тебя!
У тебя все получится!***

Инструменты и материалы

На самом деле можно обойтись без этого списка, используя только подручные средства. Главное — включить фантазию! Но эти инструменты и материалы очень облегчат весь процесс приготовления.

1. Кондитерский мешок, высота 45 см (есть одноразовые, но можно приобрести многоразовый кондитерский мешок и тщательно мыть его после каждого использования).
2. Термометр погружной (с ним гораздо удобнее определять температуру продукта. Для некоторых рецептов это очень важно).
3. Миксер ручной или планетарный (какой есть в наличии, такой и используйте).
4. Блендер (погружной или с чашей для измельчения ягод, фруктов, орехов и прочего).
5. Бумажные капсулы для капкейков усиленные (тогда можно выпекать без металлической формы).
6. Насадка «Закрытая звезда» 8–12-конечная (диаметр на выходе 8–12 мм).
7. Палочки для мороженого / для кейкпопсов / коктейльные трубочки.
8. Одноразовые стаканчики (пластиковые или бумажные).
9. Силиконовые формы для льда (их также можно использовать для мармелада и шоколада).
10. Бумага для выпечки / силиконовый или тефлоновый коврик (бумагу для выпечки лучше использовать с силиконовым покрытием).
11. Деревянные шпажки.
12. Кухонные весы (чтобы блюдо удалось, лучше пользоваться весами, хотя в некоторых рецептах указаны другие меры, например в чайных ложках).
13. Фломастер с пищевыми красителями (нам понадобится черный) или пищевой краситель и кисточка.

Ванильные капкейки с сырno-сливочным кремом и свежими ягодами

Чем удивить гостей?

Моя дочка очень любит пить чай со сладостями. А что может быть лучше, чем пирожные, приготовленные своими руками? Предлагаю испечь самый популярный американский десерт капкейк, что в переводе с английского означает «торт в чашке». Отличный вариант порционного десерта. Его не надо резать ножом, как торт, и очень удобно есть, т.к. он выпекается и подается в бумажной капсуле. Готовятся капкейки быстро и просто из обычных продуктов. Можно сделать ванильные, шоколадные, с начинкой, с ягодами, карамелью и кремом. Ммм... пальчики оближешь! На наш взгляд, самые вкусные — ванильные и шоколадные. Итак, начнем!

Нам понадобится (для 10–12 капкейков):

- свежие ягоды: клубника, малина, голубика, ежевика
- 110 г сливочного масла
- 120 г сахара
- 3 яйца
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 200 г муки
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- 60 мл молока
- щепотка соли

Для крема:

- 400 г творожного сыра
- 150 г животных сливок жирностью 33–35%
- 50 г сахарной пудры



Приготовление:

1. Перед началом приготовления разогреваем духовку до 170 °С. Все продукты лучше выложить из холодильника заранее, чтобы они были комнатной температуры. Это необходимо для лучшего смешивания и получения однородной консистенции теста. А значит, наши капкейки будут пышными и вкусными.
2. Взбиваем миксером масло с сахаром.
3. Яйца добавляем в миксер по одному. Добавляем следующее яйцо только после того, как первое хорошо соединилось с маслом.»
4. Пока масса взбивается, просеиваем муку и смешиваем ее с разрыхлителем и солью в отдельной миске.
5. После того как ввели все яйца, добавляем муку и молоко. Размешиваем так, чтобы тесто было без комочков.
6. Готовое тесто раскладываем в капсулы с помощью кондитерского мешка (так получится аккуратнее). Но если его нет, то можно использовать ложку. Наполняйте капсулы для пирожных не более чем на 2/3.



7. Выпекаем 30–40 минут.
8. Пока пирожные пекутся, готовим крем. Выкладываем в чашу сыр, сливки и пудру и взбиваем миксером до однородности. Будьте осторожны, этот крем долго взбивать нельзя, иначе перебьете. Достаточно получить однородную массу — и крем готов! Так же, как и тесто, перекладываем в кондитерский мешок. Кремовая шапочка будет особенно красивой, если использовать насадку. У нас была 12-конечная «закрытая звезда». Вставляем ее в мешок прежде, чем переложим туда крем.

После того как капкейки полностью остыли, делаем выемку в середине (круглой насадкой, чайной ложкой или ножом) и вставляем туда клубничку или любые другие ягоды. Можно добавить джем или варенье. Затем отсаживаем шапочку, начиная от середины, по спирали. Мешок нужно держать строго вертикально, равномерно выдавливая крем. После можно украсить свежими ягодками, шоколадной стружкой или разноцветными посыпками.

