





**ПРОСТАЯ**  
*Выпечка*



Татьяна Назарук

ПРОСТАЯ  
*Выпечка*

БЫСТРЫЕ КЕКСЫ, ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ

— КОГДА ХОЧЕТСЯ —  
вкусного прямо сейчас

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2021

# СОДЕРЖАНИЕ

## ЧАСТЬ 1

### Основы

Подготовка ингредиентов для кексов и бисквитов	10
Подготовка форм для выпечки	11
Охлаждение и хранение кексов и бисквитов	13
10 базовых правил для вкусного печенья	14
10 золотых правил работы с духовкой для идеальной выпечки	16

## ЧАСТЬ 2

### Рецепты

#### КЕКСЫ И МАФФИНЫ

Кекс с изюмом	20
Ромовый кекс	22

Творожный кекс по ГОСТу	24
Морковный кекс с финиками и орехами	26
Фисташковый кекс с рикоттой	28
Апельсиновый кекс с шоколадом	30
Кекс с корицей	32
Кекс «Данди»	34
Вишнево-маковый кекс	36
Лимонные финансье	38
Кекс со сливами и хрустящим штрейзелем	40
Шоколадные маффины	42
Медовые кексики	43
Капкейки «Красный бархат»	44
Капкейки «Огео»	46
Капкейки «Тирамису»	48
Маффины с хрустящей шапочкой	50



## ПЕЧЕНЬЕ

Кофейное печенье «Мокка»	52
Творожное печенье «Сердечки»	54
Рождественское имбирное печенье	56
Мягкие пряники в глазури	58
Печенье «Орешки» со сгущенкой	60
Ванильные мадлен с малиной	62
Шоколадные мадлен с шоколадной крошкой	63
Шоколадно-ванильные мадлен	64
Мягкое овсяное печенье с шоколадом	66
Клюквенно-апельсиновое печенье	68
Тающее арахисовое печенье	70
Печенье с шоколадной крошкой	71
Лимонное печенье в сахарной пудре	72
Карамельное печенье на сгущенке	74
Песочное кольцо с орехами по ГОСТу	76
Курабье	78
Линцское печенье с малиновым джемом	80
Песочное печенье «Ленты»	82

Сырное печенье с тимьяном	84
Сырный хворост к пиву	85
Закусочные творожные палочки	86
Сочники	88
Сконы с сыром и ветчиной	90

## ПИРОГИ

Нежный миндальный пирог с грушами	92
Брауни со сливочным сыром и малиной	94
Пирог с карамельными бананами	96
Crazy Cake	98
Песочный сливовый пирог	100
Бисквитный пирог с малиной	102
Пирог на вареной сгущенке	104
Манник с малиной	105
Тыквенный пирог с грецкими орехами	106
Имбирный пирог-перевертыш с яблоками	108
Указатель	110





## **ЭТА КНИГА ПОСВЯЩАЕТСЯ ВСЕМ, КТО ПЕЧЕТ**

Тем, кто только начал и сомневается в своих силах, глядя на фото пирога в кулинарном журнале. И тем, кто уже прошел долгий путь и постоянно ищет новые варианты выпечки, чтобы порадовать себя и своих близких. Эта книга для всех, кто хотя бы раз по неопытности путал сахарную пудру с разрыхлителем, сжигал целый противень печенья, плакал над сдувшимся бисквитом.

Когда я сама училась готовить, у меня не было источника рецептов, в котором я была бы уверена на все 100%. И сейчас, после 13 лет ведения «Вкусного блога», пройдя путь от растерянного любителя до профессионального повара и кондитера, я хочу, чтобы такой источник появился у вас.

Здесь нет рецептов, которые не получатся. Ведь каждый из них много раз проверен – сначала лично мной, а потом десятками тысяч читателей моего блога. С этой книгой легко и приятно начинать свой путь в кондитерский мир. Помимо рецептов вы найдете здесь подробные инструкции по работе с бисквитным и кексовым тестом, советы, как каждый раз выпекать идеальное печенье, как совладать с духовкой и как правильно хранить домашнюю выпечку.

**Вдохновляйтесь, дерзайте и пеките!  
Желаю вам мягких кексов и хрустящего  
печенья!**

Ваша Татьяна Назарук







**ЧАСТЬ 1**

# **ОСНОВЫ**

**Подготовка ингредиентов  
для кексов и бисквитов**

**10**

**Подготовка форм для выпечки**

**11**

**Охлаждение и хранение  
кексов и бисквитов**

**13**

**10 базовых правил  
для вкусного печенья**

**14**

**10 золотых правил работы  
с духовкой для идеальной выпечки**

**16**

# ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ КЕКСОВ И БИСКВИТОВ

**СУХИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОСЕИВАЮТСЯ.** Это относится не только к муке, но и к какао, крахмалу, соде, разрыхлителю, сахарной пудре, молотым специям.

Просеивание позволяет избавиться от комков и инородных предметов, которые могут находиться в продукте: в муке, например, часто встречается ворс от мешков, неразмолотые зерна пшеницы и другие вкрапления.

Кроме того, когда сыпучие ингредиенты просеяны, вы можете замесить максимально однородное тесто за минимальное время. Если месить тесто слишком долго, в нем развивается клейковина, а это не лучшим образом сказывается на мягкости кексов и бисквитов.

Еще одна причина просеивать сухие ингредиенты – равномерное распределение разрыхлителя и/или соды для получения равномерной текстуры мякиша у готовой выпечки.

И еще один повод – из разряда городских легенд. Некоторые утверждают, что при просеивании мука насыщается кислородом, и тесто в итоге получается более легким и воздушным. Если включить логику, становится понятно, что дело все же не в кислороде, а в равномерном распределении разрыхлителя и коротком времени замеса, о которых уже сказано выше.

**ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПЕРЕД ЗАМЕСОМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.** Это особенно важно для теста, содержащего жир – сливочное или растительное масло, маргарин, свиной или говяжий жир. Если какой-то из ингредиентов будет слишком холодным, тесто может расслоиться.

Помимо правильной температуры избежать расслаивания теста помогает постепенное введение влажных компонентов. Именно по этой причине при замесе теста для кекса мы сначала по одному добавляем яйца к маслу, хорошо вымешивая после каждого добавления, а потом в два приема вводим молоко, сметану, кефир или йогурт, чередуя их с мукой.

**ДЛЯ ХОРОШЕГО РЕЗУЛЬТАТА ВАЖНО НАЛИЧИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОР В ТЕСТЕ.** Для кексового теста на сливочном масле это достигается взбиванием масла с сахаром или сахарной пудрой на первом этапе. Для бисквитного на яйцах – взбиванием яиц с сахаром и последующим смешиванием с маслом.

«А как же разрыхлитель?» – спросите вы. А он как раз будет работать гораздо эффективнее, если вы не будете пренебрегать взбиванием, которое рекомендуется в рецептурах. И на выходе вы получите выпечку с более легкой текстурой мякиша и с меньшим горбом по центру.