

ПИРОГИ и другая выпечка В МУЛЬТИВАРКЕ

50
рецептов



Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Мусина*

Фото *Л. Антоновой*

П 99 **50 рецептов. Пироги и другая выпечка в мультиварке.** – М. :
Эксмо, 2013. – 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-67715-3

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-67715-3

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Пироги и другая выпечка в мультиварке

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Л. Антонова*

В оформлении переплета использована фотография:
Olga Miltsova / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом
регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 12.09.2013. Формат 70х100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-67715-3



9 785699 677153 >



Содержание

Пироги

Сицилийский пирог	4
Ореховый пирог	5
Пирог из слоеного теста с ветчиной	6
Пирог по-кампанийски	7
Пирог с сыром и рыбой	8
Пирог с маком	9
Воздушный пирог из сметаны	10
Слоеный пирог с курицей	11
Пирог цитрусовый	12
Рулет с корицей	12
Творожный пирог с клубникой и апельсином	13
Творожный пирог с абрикосами	13
Медовик творожно-шоколадный со сливами	14



Пирожки

Пирожки с вареньем	15
Пирожки с ореховой начинкой	16
Пирожки с голубикой	17
Пирожки с творогом	18

Кексы

Медовый кекс	19
Шоколадный кекс	20
Творожный кекс с вишней	21
Творожник с апельсинами	22

Бисквиты

Бисквит с изюмом и цукатами	23
Масляный бисквит	24
Бисквит молочный	24
Бисквит карамельный	25
Кофейный бисквит с грецкими орехами	25
Бисквит с красной смородиной	26
Бисквит с манкой и йогуртом	27

Торты

Торт шоколадный «Саше»	28
Торт со сгущенным молоком	29
Торт с ореховым кремом	30
Торт песочный с творогом и черникой	31
Торт с клубникой	32
Шоколадный торт со взбитыми сливками	33

Куличи и бабы

Кулич заварной	34
Кулич шоколадный	34
Баба нежная	35
Баба лимонная	35
Кулич с фундуком	36
Кулич миндальный	37
Баба с шоколадом и орехами	38
Баба медовая	39

Запеканки

Картофельная запеканка с сыром	40
Картофельная запеканка с куриным фаршем	41
Творожная суфле-запеканка	42
Низкокалорийная творожная запеканка с яблоками	43
Творожно-тыквенная запеканка	44
Творожная запеканка с изюмом	45
Творожная запеканка с какао, изюмом и лимоном	46
Тыквенно-творожная запеканка с апельсинами	47



Сицилийский пирог

Состав:

Для теста:

3 яйца

400 г муки

350 г сахара

100 г маргарина

1 пакетик сухих дрожжей

Для начинки:

400 г рикотты

100 г цукатов кубиками

100 г рубленого черного

шоколада

100 г персикового варенья

немного корицы

Для украшения:

100 г очищенного

миндаля

50 г сахарной пудры

1. Замесить тесто, разделить его на 2 неравные части, раскатать обе.
2. Большей выстелить смазанную маслом и обсыпанную мукой чашу мультиварки.
3. Смешать все указанные для начинки ингредиенты, выложить приготовленную начинку на часть теста в мультиварке.
4. Покрыть миндальными ядрами, плотно уложить друг к другу на середине пирога.
5. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.
6. Подавать пирог охлажденным, посыпанным сахарной пудрой.

Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 5



Ореховый пирог

1. Отделить желтки от белков, взбить их. Добавить сахар и продолжать взбивать до воздушной консистенции.
2. Добавить апельсиновый сок и цедру. Просеять муку и крахмал четыре раза. Постепенно всыпать в яичную массу.
3. Взбить белки до загустения. Осторожно смешать полученную ранее массу со взбитыми белками. Добавить орехи.
4. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
5. Готовить в режиме «Выпечка» в течение 1 ч.

Состав:

9 яиц
1 ½ стакана сахара
½ стакана
апельсинового сока
цедра ½ апельсина
½ стакана муки
½ стакана крахмала
¾ стакана тертых
орехов

Время приготовления: 1 ч 45 мин
Количество порций: 6

