

АЗБУКА ДОМАШНЕЙ
КУЛИНАРИИ

Выпечка с фруктами и ягодами

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



УДК 641/642
ББК 36.992
Х32

Хворостухина, С. А.

Х32 Выпечка с фруктами и ягодами / С. А. Хворостухина. — М. : РИПОЛ классик, 2012. — 32 с. : ил. — (Азбука домашней кулинарии).

ISBN 978-5-386-05133-4

Выпечка часто присутствует в рационе современного человека: это и вкусно, и сытно. А если речь идет об изделиях с фруктами и ягодами, то еще и очень красиво. Технологии приготовления всевозможных пирогов, пирожков, ватрушек, печенья и кексов позволяют хранительницам домашнего очага в полной мере проявить свой творческий талант.

Представленное издание предлагает рецепты разнообразных выпечных изделий с фруктами и ягодами. Поэтапные инструкции по приготовлению того или иного блюда дополнены здесь цветными фотографиями.

**УДК 641/642
ББК 36.992**

ISBN 978-5-386-05133-4

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Пирог творожный с красной и черной смородиной	17
Пирог с яблоками, тыквой и грецкими орехами	4	Пирог слоеный с сухофруктами и орехами	18
Пирог с яблоками и изюмом	5	Пирог слоеный с красной смородиной и миндалем	19
Пирог с яблоками и вареной сгущенкой	6	Пирог с апельсиновым конфитюром ..	20
Пирог с красными яблоками и сыром	7	Пирог со смородиновым конфитюром ..	21
Пирог со сливой	8	Мини-пирог с клубникой	22
Пирог со сливой и черной смородиной	9	Мини-пирог с ягодами и взбитыми сливками	23
Пирог с грушами	10	Мини-пирог с фруктами и ягодами ..	24
Пирог с персиками и ягодами	11	Кекс с виноградом, изюмом и красной смородиной	25
Пирог с клюквой	12	Кекс со сливой	26
Пирог с ежевикой	13	Ватрушки с вишней	27
Пирог с клубникой и рикоттой	14	Ватрушки с персиками	28
Пирог с лесными ягодами и сырным кремом	15	Шарлотка с клубникой	29
Пирог с фруктами и панна-коттой	16	Штрудель	30
		Рулет с яблоками	31

На 5 порций

Для теста:

400 г пшеничной муки

300 мл молока

50 мл воды

120 г сахара

10 г кукурузного

крахмала

10 г сливочного масла

5 г ванильного

экстракта

1 г пищевой соды

1 г молотого корня

имбиря

Соль по вкусу

Для начинки:

200 г запеченных яблок

300 г отварной тыквы

Для украшения:

50 г сахарной пудры

30 г ядер грецких
орехов1
час

*

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ, ТЫКВОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

1 Муку смешать с разбавленным кипяченой водой молоком, добавить сахар, соль, соду, крахмал, ванильный экстракт и корень имбиря. Вымесить тесто. Раскатать из него пласт.

2 Из мякоти тыквы и яблок приготовить однородное пюре. Выложить его на пласт теста, края которого соединить в середине. Смазать форму для запекания сливочным маслом, аккуратно положить в нее заготовку. Поместить в разогретую до 180–200° С духовку на 40–50 мин.

Готовый пирог остудить, густо посыпать сахарной пудрой, нарезать на порционные куски и украсить половинками ядер грецких орехов.





ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

1 Сливочное масло выдержать при комнатной температуре до размягчения, после чего растереть с сахаром в однородную массу. Затем ввести взбитые яйца, йогурт и всыпать просеянную муку. Замесить тесто.

2 Яблоки вымыть, очистить от семян и сердцевин, нарезать тонкими ломтиками, после чего смешать с молотой корицей и распаренным изюмом.

3 Тесто раскатать в 2 пласта. Один из них выложить в смазанную сливочным маслом форму, распределить по нему начинку и закрыть второй лепешкой.

4 Выпекать в духовке при 180–200° С в течение 30–40 мин.

Подать теплым, украсив веточками красной смородины.

На 8 порций

Для теста:

200 г пшеничной муки
200 г сливочного масла
200 г сахара
200 г ванильного йогурта
2 яйца

Для начинки:

300 г яблок
50 г изюма
5 г молотой корицы

Для украшения:

Веточки красной смородины

1
час



*

5



Выпечка