



Только лучшее

Ватрушки
Сочни
Плюшки







Ватрушки, сочни, плюшки

САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКМО
МОСКВА
2012

Содержание



Шоколадная глазурь	6
Лимонная глазурь	6
Соус из миндаля	7
Карамельный соус	7
Миндальная сдобная ватрушка	8
Ватрушки с морковью	10
Ватрушки яблочные	12
Ватрушка с вареньем	14
Ватрушка королевская	16
Ватрушка «Лакомка»	18
Абрикосовая вертушка	20
Ватрушки с творогом и лимонной цедрой	22
Сочни с творогом	24
Сочни архангельские	26
Плюшки с изюмом	28
Ореховые плюшки	30



Завитушки слоеные	32
Плюшки творожные	34
Плюшка «Московская»	36
Плюшка с шоколадом	38
Плюшка постная	40
Плюшки с корицей	42
Ватрушка с маком	44
Ватрушки с ягодами	46
Ватрушки с повидлом и грецкими орехами	48
Плюшки со сгущенкой	50
Плюшки творожные с шоколадом	52
Плюшки с изюмом и корицей	54
Сладкие плюшки с овсянкой	56
Плюшки с маслинами	58
Булочка с курагой	60
Молочные булочки	62

Шоколадная глазурь



120 г шоколада, 50 мл воды,
50 мл сливок (33%), 1 ст. л. сахар-
ной пудры, 40 г сливочного масла

- 1 Шоколад наломать на куски и растопить на водяной бане с добавлением сахарной пудры, половины объема сливок и воды. Как только шоколад растопится полностью, снять с огня.
- 2 Сливки нагреть (не кипятить) и влить в шоколад, все хорошо перемешать.
- 3 Масло нарезать кусочками и добавить к основной массе, все еще раз хорошо перемешать.

Лимонная глазурь



200 г сахарной пудры,
3 ст. л. лимонного сока,
2 ст. л. горячей воды

- 1 Сахарную пудру просеять через сито. Лимонный сок смешать с сахарной пудрой, добавить воду и все тщательно перемешать, мешать до тех пор, пока не получится густая белая масса.
- 2 Если есть необходимость сделать глазурь, нужно просто влить немного воды или сока.

Соус из миндаля



200 г миндаля, 600 мл молока,
200 мл сахара, 5 яиц

1 Миндаль залить крутым кипятком и оставить на 5 минут. Воду слить, орехи очистить, а затем раздробить, смешать с сахаром и растереть в ступке, постепенно добавляя молоко, до получения густой кашицы.

2 Готовую массу протереть через сито, добавить оставшееся молоко и поставить на небольшой огонь (не давать закипеть). Яйца взбить в крепкую пену и порционно добавлять теплую миндальную массу, не переставая взбивать, готовый соус снова поставить на небольшой огонь на 1–2 минуты.

Карамельный соус



100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 300 мл сливок (33%)

1 Масло растопить в кастрюле и добавить сахарную пудру, поставить на огонь и нагревать, помешивая, до золотистого цвета.

2 Добавить сливки и продолжить нагревать, помешивая массу. Соус должен немного загустеть и приобрести золотистый оттенок. Подавать теплым.

Миндальная сдобная ватрушка

75 г миндаля
500 г протертого
творога
300 мл молока
250 г муки
2 ст. л. сахара
3 яйца
маргарин для смазки
ягоды для
оформления

- 1 Взбить яйца с сахаром до образования устойчивой пены.
- 2 Миндаль крупно порубить ножом.
- 3 Подмешать муку, молоко, творог и миндаль. Влить смесь в глубокую, смазанную маргарином жаропрочную форму.
- 4 Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 часа.
- 5 К столу ватрушку подавать холодной со свежими ягодами.

СОВЕТ

Замешивая тесто, не следует высыпать муку в жидкость, а наоборот, жидкость постепенно, тонкой струйкой необходимо вливать в муку и перемешивать.





Ватрушки с морковью

Для теста:

- 500 г пшеничной муки
- 200 мл воды
- 20 г свежих дрожжей
- 3 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сахара
- 4 яйца

Для начинки:

- 3 морковки
- 2 ст. л. сахара
- 1 яйцо
- 100 г сметаны
- 2 ст. л. пшеничной муки
- 1 ст. л. лимонной цедры

1 Для приготовления опарного дрожжевого теста в теплую воду (1/3 часть) добавить дрожжи, всыпать половину муки и перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, накрыть тканью и поставить в теплое место для брожения на 2–3 часа.

2 Когда опара увеличится в объеме в 2 раза, к ней добавить оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешать, ввести муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить растительное масло. Тесто накрыть тканью и оставить для брожения еще на 2–3 часа.

3 Для начинки морковь измельчить, добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырое яйцо, сметану, муку и все тщательно перемешать.

4 Готовое тесто разделить на 10 частей, сформовать ватрушки, наполнить их начинкой, смазать яйцом. Выпекать в духовке около 30 минут при 180 °С.





Ватрушки яблочные

400 г муки
200 г сливочного
масла
2 яйца
200 г яблочного
мармелада

1 К муке добавить 1 ч. л. масла, 1 яйцо и влить 1/2 стакана воды. Вымесить тесто, накрыть полотенцем.

2 Раскатать лепешку толщиной 1 см, положить на середину масло, загнуть края теста (край на край) так, чтобы масла не было видно и тесто имело вид четырехугольника. Раскатать вдоль, сложить втрое, раскатать снова вдоль (неровным концом поворачивать к себе). Поставить в холодильник. Через 10–15 минут повторить операцию еще 2 раза.

3 Когда тесто будет готово, вымесить, раскатать в пласт, вырезать из пласта кружки.

4 Положить на середину каждого ложку мармелада. Смазать края теста яйцом и защипнуть их так, чтобы ватрушка имела круглую форму.

5 Сложить ватрушки на смазанный растительным маслом противень, смазать сверху взбитым яйцом и проколоть середину ватрушки в нескольких местах. Выпекать 30 минут при 180 °С.





Ватрушка с вареньем

400 г пшеничной
муки
50 г сливочного
масла
200 г сметаны
4 яйца
100 г сахара
100 г (по 1/2 стакана)
яблочного и
черносмородинового
варенья
2 ст. л. льезона
(смеси яиц и молока)
для смазывания

- 1 Замесить тесто из муки, яиц, масла, сметаны, сахара.
- 2 Раскатать, положить на лист, смазанный маслом, сформировать ватрушки, края смазать льезоном.
- 3 Дать слегка подрумяниться в духовке, покрыть середину поверхности каждой ватрушки яблочным вареньем, края — черносмородиновым.
- 4 Дать дойти в духовке до готовности.

совет

Прежде чем замешивать тесто, надо просеять муку — это обогатит ее кислородом и разрыхлит. Тесто получится пышнее.





Ватрушка королевская

Для теста:

2 стакана пшеничной
муки
1/2 стакана сахара
1/2 ч. л. соды
100 г сливочного
масла

Для начинки:

500 г творога
1/2 стакана сахара
3 яйца
ванилин на кончике
ножа

1 Творог протереть через сито и взбить с яйцами и сахаром. В конце взбивания добавить разведенный горячей водой ванилин.

2 Для теста нарезать масло мелкими кусочками и перетереть с мукой и сахаром до консистенции хлебных крошек, в конце приготовления добавить соду и перемешать.

3 В смазанную маргарином форму положить половину теста, сверху выложить творожную начинку и засыпать оставшимся тестом.

4 Выпекать при температуре 200 °С в течение 15–20 минут. Подать с шоколадной глазурью (с. 6).

СОВЕТ

Если тесто подгорает, нужно поставить на дно духовки огнеупорную миску с водой.



1



2



3



Ватрушка «Лакомка»

500 г творога
200 г сливочного
масла
200 г пшеничной
муки
2 яйца
4 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного
масла для смазки

1 Творог растереть с маслом, ввести просеянную муку, перемешать до образования массы однородной консистенции. Поставить в холодильник на 4 часа.

2 Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать из него круглыми формами разных диаметров лепешки двух размеров. Лепешки смазать с одной стороны яйцами, смешанными с 2 ч. л. воды, посыпать сахаром.

3 Маленькие лепешки положить на большие. Выдержать 20 минут на холоде.

4 Положить на противень, смазанный маслом, выпекать в духовке при температуре 200 °С в течение 25–30 минут, до золотистого цвета.

СОВЕТ

Ватрушки можно подать с соусом из миндаля (с. 7).





Абрикосовая вертушка

250 г обезжиренного
творога

250 г пшеничной
муки

250 г маргарина

8 консервированных
абрикосов

5 ст. л. абрикосового
варенья

1 щепотка соли

1 Из муки, соли, маргарина и творога приготовить тесто, поставить его в холодильник на 30 минут.

2 Тесто раскатать в виде прямоугольника размером 20x40 см и сложить вдвое, после чего поставить его еще на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатать, вновь сложить вдвое и опять поставить на холод. Операцию повторить еще 2 раза.

3 Готовое тесто тонко раскатать и вырезать из него 8 квадратов размером 15x15 см.

4 На квадратах с каждой стороны посередине сделать надрезы длиной примерно 5 см. Углы завернуть таким образом, чтобы получилась «вертушка».

5 В середину каждой «вертушки» положить по половинке абрикоса.

6 Варенье протереть через сито, добавить 2 ст. л. горячей воды и перемешать. Смазать изделия вареньем и выпекать при 200 °С 12–15 минут.





Ватрушки с творогом и лимонной цедрой

3 стакана пшеничной
муки

100 г сливочного
масла

1 яйцо

1/2 стакана молока

2 ч. л. сухих дрожжей

3 ст. л. сахара

1/2 ч. л. соли

Для начинки:

500–600 г жирного
творога

сметана

сахар по вкусу

цедра **1** лимона

1 яйцо

1 Для дрожжевого теста муку просеять. Приготовить опару, для чего в теплое молоко добавить 5 ст. л. муки, ложку сахара и дрожжи. Размешать, накрыть крышкой и оставить на 30 минут.

2 Муку, мягкое масло, сахар, соль, яйцо и опару смешать в миске. Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет гладким и не перестанет липнуть к рукам. Переложить тесто в другую миску, накрыть пленкой и убрать в холодильник на ночь.

3 Тесто обмять, разделить на кусочки. Скатать из теста шарики и оставить для подъема.

4 Творог размять вилкой или миксером, добавить сахар, цедру и сметану.

5 В каждом порционном шарике из теста сделать выемку. Положить в центр начинку, примерно 1 ст. л., и оставить на расстойку.

6 Смазать ватрушки слегка взбитым яйцом и выпекать при 180 °С примерно 1 час.



1



2



3



Сочни с творогом

Для теста:

3 ст. л. сливочного масла
200 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
6 ст. л. сметаны
1 ч. л. разрыхлителя
2 яйца
500 г муки

Для творожной начинки:

400 г творога
2 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильного сахара
3 яйца
2 ст. л. сметаны
2 ст. л. манной крупы
растительное масло для смазывания

1 Для начинки творог растереть с сахаром и ванильным сахаром. Ввести в творог 2 желтка, перемешать, добавить сметану. Всыпать манную крупу и вымесить. 2 охлажденных белка взбить, ввести в творожную начинку и перемешать.

2 Для теста размягченное масло растереть с сахаром и яйцами. Сметану соединить с разрыхлителем. Добавить сметану в масляно-яичную смесь и перемешать. Постепенно добавить просеянную муку и замесить мягкое тесто.

3 Из теста скатать жгут. Жгут нарезать поперек на кусочки длиной 1,5–2 см. Каждый кусочек скатать в шарик и раскатать лепешку диаметром 7–8 см.

4 На краешек лепешки положить 1 ст. л. начинки. Сверху начинку прикрыть второй половинкой лепешки, не прижимая края.

5 Выложить сочни на смазанный маслом противень и смазать яйцом. Выпекать при температуре 180–190 °С 15–17 минут.





Сочни архангельские

Для теста:

100 г ржаной муки
300 г пшеничной
муки
100 мл молока
1 яйцо
3 ст. л. сахара
75 г масла
1 ч. л. соли
30 г дрожжей

Для начинки:

300 г мясного фарша
(любого)
1 луковица (мелко
порубить)
2 вареных яйца
(измельчить)
соль, перец

1 Всю муку просеять, добавить соль, в центре сделать «колодец». Теплое молоко с дрожжами и сахаром порциями влить в «колодец». Добавить яйцо. Вымесить, оставить на 5 минут. Раскатать, придав ему форму прямоугольника 1:3.

2 Разделить тесто на 3 равных квадрата, смазать средний сливочным маслом, не доходя до края 1 см. Накрывать одним из крайних квадратов, его поверхность также смазать маслом и накрыть оставшимся квадратом. Поставить в холод на 10 минут.

3 Раскатать тесто прямоугольником. На половину намазать оставшееся масло и сложить тесто, как книгу. Вновь раскатать поперек в пласт размером 30x50 см.

4 Смешать фарш с яйцами и луком, посолить, поперчить. Уложить начинку на тесто, оставляя свободными края около 1 см.

5 Готовить при 180 °С 10–12 минут. Затем сложить сочень пополам и готовить еще 10 минут.





Плюшки с изюмом

125 г изюма
1 ч. л. молотой корицы
3 ст. л. сахара
150 г сахарной пудры
1–2 ст. л. лимонного сока

Для теста:

250 г обезжиренного творога
300 г сливочного масла
1 щепотка соли
1 ч. л. ванильного сахара
250 г пшеничной муки
1 ч. л. разрыхлителя для теста

- 1 Протереть творог через сито.
- 2 Масло (1 ст. л. оставить) нарезать на кусочки, соединить с солью, ванильным сахаром, мукой и разрыхлителем, смешать с творогом. Замесить тесто. Положить его в холодильник на 1 час.
- 3 Раскатать тесто в пласт размером 40х60 см. Оставшееся масло растопить в кастрюле, затем слегка остудить и смазать им тесто.
- 4 Вымыть изюм в горячей воде, обсушить, смешать с корицей и сахаром. Получившейся смесью посыпать тесто.
- 5 Скатать пласт теста по узкой стороне и разрезать мокрым ножом на 20 кусочков.
- 6 Разогреть духовку до температуры 200 °С. Смазать противень маслом. Выложить плюшки на противень и выпекать 30 минут.
- 7 Смешать сахарную пудру с лимонным соком. Теплые плюшки смазать получившейся глазурью и охладить.





Ореховые плюшки

450 г пшеничной
муки
10 г дрожжей
1 стакан молока
3 ст. л. сахара
6 ст. л. сливочного
масла
1 яйцо
2 ст. л. рома
100 г лесных орехов

- 1 В половине теплого молока растворить дрожжи, добавить половину сахара, муки и поставить в теплое место на 30 минут.
- 2 Ввести оставшуюся муку, размягченное сливочное масло, желток, соль, оставшееся молоко и замесить тесто. Поставить его в теплое место на 30 минут.
- 3 Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, смазать сливочным маслом, сложить в виде книжки и охладить. Операцию повторить еще 2 раза, затем нарезать тесто прямоугольниками.
- 4 Яичный белок взбить с ромом, добавить орехи и перемешать.
- 5 Смазать сочни полученной массой и, сделав надрезы, один конец сочной вывернуть. Уложить изделия на смазанный маслом противень и выпекать до готовности.
- 6 Подавать плюшки, посыпав сахарной пудрой или полив карамельным соусом (с. 7).





Завитушки слоеные

500 г готового слоеного бездрожжевого теста

30 г яблочного мармелада
сахарная пудра для посыпки
сладкий чай для обмазывания теста

1 яйцо для смазки
растительное масло для смазывания формы

1 Тесто разморозить при комнатной температуре. Раскатать в одну сторону, не нарушая структуры теста.

2 Разделить пополам и каждую половину нарезать на полоски, не дорезая до конца. На краешек каждой полоски положить по кусочку мармелада.

3 Закатать каждую полоску в улитку. Желательно, чтобы каждая вторая улитка была немного глубже закатана.

4 Лист смазать растительным маслом и осторожно положить завитушки.

5 Смазать завитушки сладкой чайной заваркой. Смазать яйцом, чтобы в процессе выпечки они не раскрутились.

6 Выпекать в разогретой духовке 20 минут, до готовности.

7 Готовым завитушкам дать немного остыть и посыпать сахарной пудрой или подать, полив лимонной глазурью (с. 6).





Плюшки творожные

Для теста:

250 г творога
3 ст. л. сахара
100 г сливочного
масла
2 яйца
3–4 ст. л. муки

Для начинки:

100 г малинового
джема
растительное масло
для смазывания
формы

- 1 Протереть творог через сито. Масло нарезать кусочками, соединить с сахаром, яйцами, мукой, творогом.
- 2 Замесить тесто, накрыть его салфеткой и дать выстояться в течение 15–20 минут.
- 3 Раскатать тесто в пласт, нарезать кружками.
- 4 На середину кружка выложить 1 ч. л. джема и слепить, как ватрушку, приподняв края.
- 5 Положить на смазанный маслом противень и выпекать на среднем огне.





Плюшка «Московская»

20 г дрожжей
250 г сахара
1 л молока
2 яйца
200 г сливочного
масла
2 кг пшеничной муки
1/2 ч. л. соли
200 г сметаны
3 ст. л. раститель-
ного масла

1 Для теста смешать дрожжи с 2 ст. л. сахара и залить стаканом теплого молока. Оставить дрожжи в теплом месте до поднятия на 20–30 минут.

2 После поднятия дрожжей перелить смесь в большую кастрюлю, залить оставшимся теплым молоком, добавить стакан сахара, соль, яйца и все хорошо перемешать.

3 Растопить масло и добавить в полученную ранее смесь. Ввести сметану. Перемешивая, добавить муки. Тесто месить в течение 20–40 минут до однородной консистенции, добавляя по 1 ст. л. масла через каждые 20 минут замеса теста. После подготовки теста поставить его в теплое место на 1 час.

4 Приготовленное и подошедшее тесто разрезать на шарики. Раскатать тесто, полить маслом и посыпать сахаром.

5 Плотно закрутить тесто в «колбаску». Сложить вдвое и плотно скрепить сложенные концы. Разрезать, но не до конца. Выпекать в духовке при 180 °С 20–30 минут.





Плюшка с шоколадом

20 г дрожжей
250 г сахара
1 л молока
2 яйца
200 г сливочного масла
2 кг пшеничной муки
1/2 ч. л. соли
200 г сметаны
3 ст. л. растительного масла
1 плитка черного молочного шоколада
1 плитка белого шоколада

1 Для теста смешать дрожжи с 2 ст. л. сахара и залить стаканом теплого молока. Оставить дрожжи в теплом месте на 20–30 минут.

2 После поднятия дрожжей перелить смесь в большую кастрюлю, залить оставшимся теплым молоком, добавить стакан сахара, соль, яйца и все хорошо перемешать.

3 Растопить масло и добавить в полученную ранее смесь. Ввести сметану. Перемешивая, добавить муку. Тесто месить в течение 20–40 минут до однородной консистенции, добавляя по 1 ст. л. масла через каждые 20 минут замеса теста. После подготовки теста поставить его в теплое место на 1 час.

4 Шоколад мелко порубить и вмешать в тесто, оставить на 30 минут. Подошедшее тесто разделить на шарики. Раскатать шарик, полить маслом.

5 Плотно закрутить тесто в «колбаску». Сложить вдвое и плотно скрепить сложенные концы. Разрезать, но не до конца. Выпекать при 180 °С 20–30 минут.





Плюшка постная

Для теста:

1 кг муки
500 мл воды
100 г сахара
1/2 ч. л. соли
1–2 ст. л. растительного масла
15 г дрожжей

Для начинки:

сахар
мак, мелкий изюм
или корица
растительное масло

Для смазывания:

сладкий крепкий чай

- 1 Дрожжи, сахар и 2 ч. л. муки развести в 1/2 стакана воды, оставить на 15 минут. Разведенные дрожжи, воду и масло смешать с мукой, замесить некрутое тесто, поставить для брожения в теплое место.
- 2 Из готового теста скатать жгут и разрезать его на несколько кусочков.
- 3 Скатать шарики и оставить на 5 минут, затем раскатать в лепешку.
- 4 Смазать растительным маслом и посыпать сахаром, сухим маком, корицей и мелким изюмом.
- 5 Свернуть лепешку в рулет сахарной стороной внутрь. Сложить пополам, чтобы изгиб был на середине рулетика, и слегка прижать. Ножом сделать глубокий надрез на изгибе, не разрезая до конца 2 см, и развернуть две получившиеся половинки сахарной стороной вверх. Выложить плюшки на смазанный маслом противень, смазать плюшки сладким крепким чаем. Выпекать при 180–200 °С 15–20 минут.





Плюшки с корицей

Для теста:

700 г пшеничной
муки
3 ст. л. сливочного
масла
1 яйцо
10 г дрожжей
1 ст. л. сахара
1/2 ч. л. соли
250 мл воды или
молока
5 ст. л. молотой
корицы с сахаром
1 ст. л. сливочного
масла для
смазывания

1 Для опары 2/3 стакана воды или молока подогреть. Влить разведенные в 1 ст. л. теплой воды или молока дрожжи. Всыпать половину муки, добавить 1/2 ст. л. сахара и размешать до получения однородной массы. Поставить в теплое место.

2 В опару добавить оставшуюся теплую воду или молоко, растворив в них соль, сахар и яйцо. Все перемешать, всыпать оставшуюся муку и вымесить тесто. Добавить масло. Тесто оставить для расстойки на 1 1/2–2 часа. Готовое тесто раскатать в жгут, разделить на 10 кусков, сформовать шарики и раскатать в лепешки толщиной 3–5 мм.

3 Поверхность лепешек смазать растопленным маслом, посыпать корицей с сахаром и свернуть в виде рулета. Рулет сложить пополам, края скрепить, в месте сгиба сделать 1–2 продольных надреза.

4 Выпекать при температуре 220 °С в течение 10–15 минут.



2



3



4



Ватрушка с маком

Для теста:

25 г дрожжей
300 мл теплого
молока
150 г сахара
100 г маргарина
2 яйца
500 г муки

Для начинки:

100 г сахара
100 г мака
100 г сливочного
масла

- 1 Дрожжи, молоко и сахар смешать, дать постоять в тепле, чтобы дрожжи заправились. Маргарин растопить, добавить яйца и дрожжи, всыпать постепенно муку. Замесить тесто.
- 2 Мак смешать с размягченным сливочным маслом и сахаром.
- 3 Из теста раскатать лепешку, намазать ее сливочным маслом с маком. Свернуть рулет. Разрезать рулет на 13–14 ломтиков, снизу их защипнуть.
- 4 Поставить на противень и дать подняться около 1 часа. Выпечь в духовке при 180 °С 30 минут.





Ватрушки с ягодами

450 г муки
15 г дрожжей
250 мл воды
150 г черники
1 ст. л. заваренного
сладкого чая
2 ст. л. раститель-
ного масла
150 г сахара
1/2 ч. л. соли

- 1 Муку соединить с водой, дрожжами, 1 ст. л. сахара, солью и маслом. Замесить тесто, поставить его в теплое место для брожения.
- 2 Ягоды смешать с сахаром.
- 3 Готовое тесто нарезать кусочками, скатать из них шарики и вдавить дном стакана углубление.
- 4 В углубление положить немного ягод и защипнуть края, оставляя середину открытой.
- 5 Переложить ватрушки на противень, смазанный маслом, края их смазать сладким чаем, дать расстояться и выпекать в духовке 20–30 минут при 200 °С.





Ватрушки с повидлом и грецкими орехами

450 г муки
15 г дрожжей
200 мл воды
100 г грецких орехов
2 ст. л. растительного масла
150 г сахара
1/2 ч. л. соли
200 г вишневого повидла

- 1 Муку соединить с водой, дрожжами, 1 ст. л. сахара, солью и маслом. Замесите тесто, поставьте его в теплое место для брожения.
- 2 Орехи крупно порубить и смешать с повидлом.
- 3 Тесто разделить на небольшие кусочки и раскатать в лепешки.
- 4 На середину каждой лепешки выложить немного повидла с орехами.
- 5 Переложить ватрушки на противень, смазанный маслом, дать расстояться и выпекать в духовке 20–30 минут при 200 °С.





Плюшки со сгущенкой

400 мл кефира
10 г разрыхлителя
400 г муки
1 ч. л. ванильного сахара
2 яйца
100 г сгущенки
100 г миндаля
растительное масло
для жарки

1 Кефир, яйца, разрыхлитель и ванильный сахар взбить венчиком до однородного состояния. Постепенно добавить просеянную муку и хорошо размешать.

2 Орехи мелко порубить ножом и соединить со сгущенкой.

3 На сковороду выливать масло (можно использовать фигурные формочки), выкладывать столовой ложкой тесто, сверху чайную ложку начинки, закрыть тесто аккуратно. Обжаривать до золотистого цвета с одной и с другой стороны.





Плюшки творожные с шоколадом

1 морковка
450 г муки
цедра 1 апельсина
100 г абрикосового варенья
150 мл молока
50 мл оливкового масла
1 ч. л. ванильного сахара
400 г творога
2 ч. л. разрыхлителя
80 г темного шоколада

1 Смешать творог, тертую на мелкой терке морковь и цедру, ванильный сахар, варенье, масло в однородную массу, добавить молоко, слегка взбить тесто миксером, всыпать муку и разрыхлитель и замесить творожное тесто.

2 Шоколад измельчить в блендере до состояния крошки.

3 Противень застелить бумагой для выпекания, смазать маслом и выложить тесто, сформировав из него небольшие шарики.

4 Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

5 Готовые плюшки посыпать кусочками шоколада.





Плюшки с изюмом и корицей

500 г готового
дрожжевого теста
150 г изюма
100 г сахара
100 г сливочного
масла
2 ч. л. корицы

- 1 Изюм промыть, обсушить, измельчить в блендере и смешать с сахаром.
- 2 От основной массы теста отделить 1/4 часть и раскатать ее в пласт для закрытия дна формы. Остальное тесто тоже раскатать в пласт, посыпать корицей и выложить изюм с сахаром.
- 3 Свернуть все рулетом и нарезать небольшими рулетиками.
- 4 Форму для выпечки смазать маслом, застелить дно первым пластом теста и на него выложить маленькие рулетики. Оставить на 20 минут для расстойки.
- 5 Выпекать при 180 °С 30 минут.





Сладкие плюшки с овсянкой

10 г дрожжей
500 г муки
150 г овсяных хлопьев
300 мл молока
150 г сливочного масла
2 ст. л. сметаны
150 г сахара
1/2 ч. л. соли
2 ст. л. коньяка
3 ст. л. растительного масла
цедра 1 лимона
100 г изюма
200 г грецких орехов
1 яйцо

1 Овсяные хлопья насыпать в стакан, залить молоком и оставить на 30 минут.

2 Дрожжи соединить с 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки, размешать и влить 250 мл теплого молока. Размешать и оставить на 20 минут.

3 Муку смешать с солью и просеять в большую миску. Добавить натертое сливочное масло. Растереть в крошку. Добавить сахар, цедру, сметану, дрожжи, коньяк, 2 ст. л. растительного масла. Вымесить тесто. Готовое тесто оставить на 1 час, как только оно увеличится в 2 раза, обмять его.

4 Тесто разделить на 2 части. В одну добавить мягкий, обваленный в небольшом количестве муки изюм, вымесить. Разделить на плюшки. Из другой части теста накатать шарики. Каждый шарик раскатать, посыпать смесью орехов и сахара, закрутить и свернуть в плюшки. Плюшки выложить на смазанный маслом противень, дать подойти и смазать взбитым белком. Выпекать при 200 °С 20 минут.





Плюшки с маслинами

300 г готового слоеного теста
1/2 банки консервированных анчоусов
3 зубчика чеснока
100 г маслин без косточек
2 ст. л. каперсов
1 ст. л. лимонного сока
1/2 ч. л. сушеного тимьяна
1/2 ч. л. сушеного розмарина
100 мл оливкового масла

1 Анчоусы, каперсы, чеснок и маслины мелко нарезать, смешать с оливковым маслом и тимьяном, розмарином и лимонным соком. Все хорошо перемешать до однородной консистенции, посолить, поперчить.

2 Тесто не очень тонко раскатать в виде прямоугольника.

3 Намазать тесто приготовленной пастой, отступив от краев по 2 см. Свернуть неплотно в рулет.

4 Обернуть его пленкой и положить на 40–50 минут в морозильник. В течение этого времени его перевернуть 1–2 раза. Нарезать рулет ломтиками по 4–5 мм толщиной. Выложить на противень. Выпекать в духовке при 160–180 °С до бледно-желтого цвета 15–20 минут. Дать остыть.



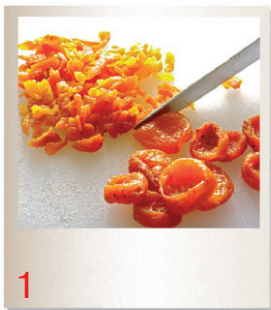


Булочка с курагой

Для теста:

500 г пшеничной
муки
1–1 1/2 стакана
молока
100 г сливочного
масла
15 г дрожжей
4 ст. л. сахара
200 г кураги
1 яичный желток
1 ст. л. раститель-
ного масла

- 1 Курагу вымыть, нарезать маленькими кусочками.
- 2 Для теста масло растопить, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать.
- 3 Добавить муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место.
- 4 Когда тесто поднимется, добавить курагу, вымесить, дать подняться. Потом разделить тесто на маленькие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень.
- 5 Накрывать полотенцем, поставить на 15 минут в теплое место, потом смазать поверхность изделий желтком. Выпекать булочки в предварительно разогретой духовке до температуры 200 °С в течение 15–20 минут.





Молочные булочки

1 кг пшеничной муки
7 г дрожжей
500 мл молока
2 ч. л. соли
5 ст. л. сахара
2 яйца
250 г мягкого
сливочного масла

1 Дрожжи развести в 6 ст. л. теплого молока и оставить на 10 минут.

2 Муку просеять в чашку, сделать углубление и влить туда дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца и молоко. Замесить тесто. Соединить тесто с мягким маслом, положить в чашку, накрыть и оставить при комнатной температуре на 3–4 часа или в холодильнике на ночь.

3 Выложить тесто на стол, немного обмять и разделить на 40 частей.

4 Сформовать круглые или овальные булочки, уложить на присыпанный мукой лист, дать подойти 20–30 минут и выпекать в подогретой духовке при температуре 180 °С до золотистого цвета.



1



2



3



В 21 **Ватрушки, сочни, плюшки** : кулинария. — М. : Эксмо, 2012. — 64 с. : ил. — (Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-49655-6 © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Фото: Л. Антонова

Разработка принципиального макета: А. Мусин

Дизайн обложки: **озеро** студия
Игорь Андреев

Издание для досуга

ВАТРУШКИ, СОЧНИ, ПЛЮШКИ

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор А. Мусин
Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка Г. Дегтяренко
Корректор Ю. Иванова

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74,
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 05.03.2012.
Формат 60×90 $\frac{1}{16}$. Гарнитура «Pragmatica».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-49655-6



9 785699 496556 >



Ватрушки Сочни Плюшки

Приготовить завтрак, обед,
ужин вкусно и быстро? Легко!

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

ISBN 978-5-699-49655-6



9 785699 496556 >

