

• БЛЮДА ИЗ •

ЯБЛОК

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



- Французский яблочный пирог **стр. 8**
- Яблочные «пончики» **стр. 13**
- Австрийский штрудель **стр. 14**



• БЛЮДА ИЗ •

ЯБЛОК

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015


МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

Содержание

Яблоки, запеченные в ветчине	2
Фаршированные яблоки	4
Джангл карри	6
Печенье ЭПЛ ДЖЕК	7
Французский яблочный пирог	8
Яблочный бисквит	9
Яблочный чатни	10
Яблочный мармелад	11
Яблочные оладьи	12
Яблочные «пончики»	13
Австрийский штрудель	14

Ингредиенты:

3 крупных зеленых
яблока

12 тонких ломтиков
ветчины

100 г моцареллы

¼ ч. л. белого перца

Яблоки, запеченные в ветчине

1. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать на крупные брусочки.
2. Моцареллу нарезать тонкими ломтиками.
3. На ломтик ветчины выложить ломтик сыра, сверху 2–3 яблочных брусочка, посыпать щепоткой белого перца и свернуть рулетом. При необходимости закрепить зубочисткой.
4. Готовые рулетики уложить на противень и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 10 минут.



Ингредиенты:

6 зеленых яблок

300 г говяжьего фарша

50 г сыра чеддер

1 белая луковица

1 корень пастернака

20 мл рафинированно-
го оливкового масла

1 ч. л. соли

Фаршированные яблоки

1. С яблок срезать верхушку с плодоножкой, сделать ножом широкое отверстие, не повреждая дно.
2. Луковицу измельчить, корень пастернака и сыр натереть на крупной терке.
3. Измельченные овощи смешать с фаршем, добавить соль и черный перец.
4. Обжарить фарш с овощами на оливковом масле до готовности. Смешать с тертым сыром.
5. Яблоки наполнить фаршем, накрыть яблочной крышкой и запечь в духовке при температуре 190 °С в течение 15 минут.



Ингредиенты:

2	кислых яблока
1	лайм
2	куриные грудки
1	красная луковица
3	зубчика чеснока
10 г	корня имбиря
1	красный перец чили
20 г	меда
100 мл	кокосового молока
1 ч. л.	паприки
1 ч. л.	молотой куркумы
40 мл	кунжутного масла
20 г	кинзы

Совет:

Лучшим гарниром для карри традиционно считается рассыпчатый рис. Его можно отварить заранее и подавать с горячим карри.

Джангл-карри

1. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками, полить соком лайма.
2. Куриные грудки нарезать мелкой соломкой, лук, чили и чеснок порубить. Имбирь натереть на терке.
3. В сковороду влить масло, обжарить курицу на сильном огне 5 минут. Добавить овощи, соль и мед, обжаривать еще 5 минут.
4. Добавить в сковороду к мясу с овощами яблоки, специи, влить кокосовое молоко, тушить 5 минут. Добавить зелень кинзы. Подавать немедленно.



Печенье Эпджек

1. Яблоко очистить от кожуры, натереть на крупной терке.
2. Размягченное масло взбить с сахаром, добавить яйцо и тщательно перемешать до однородности.
3. Муку просеять, добавить в тесто вместе с солью, содой, тертым яблоком и мускатным орехом. Тщательно перемешать. Духовку разогреть до 190 °С. Противень застелить пергаментом.
4. Чайной ложкой выкладывать тесто на противень на небольшом расстоянии. Выпекать 10 минут.

Ингредиенты:

150 г коричневого сахара

120 г сливочного масла

1 яйцо

200 г муки

1 красное яблоко

¼ ч. л. соли

¼ ч. л. соды

¼ ч. л. молотого мускатного ореха



Французский яблочный пирог

Ингредиенты:

175 г	муки
75 г	сливочного масла
2	желтка
1 ст. л.	ледяной воды
40 г	сахара
¼ ч. л.	соли
500 г	красных яблок
3 ст. л.	лимонного сока
50 г	абрикосового джема
175 г	жирной сметаны
2	яйца
50 г	сахарной пудры
2 стакана	фасоли или гороха

Совет:

Чтобы основа из песочного теста не вздулась при выпекании, обязательно в качестве гнета использовать фасоль. Для этого прекрасно подойдут металлические монеты. Их нужно хорошо вымыть с моющим средством, просушить. В отличие от фасоли, их можно использовать вечно.

1. Муку высыпать в миску, добавить холодное сливочное масло, желтки, соль, сахар и ледяную воду. Быстро вымесить тесто, чтобы оно не успело нагреться от рук. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.
2. Из яблок удалить сердцевину и нарезать их тонкими пластинами, сбрызнуть лимонным соком.
3. Яйца взбить с сахарной пудрой и сметаной. Немного сахарной пудры оставить для украшения.
4. Тесто достать из холодильника, раскатать в пласт толщиной 3 мм, выложить на дно формы, проколоть вилкой в нескольких местах, чтобы тесто не вздулось при выпекании, сверху высыпать 2 стакана сухой фасоли или гороха и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 минут.
5. Форму с тестом достать из духовки, убрать фасоль. Температуру убавить до 190 °С. Выложить яблоки на тесто начиная от центра по кругу в несколько слоев. Смазать абрикосовым джемом, залить яично-сметанной смесью и снова убрать в духовку на 30 минут.
6. Готовый пирог остудить, посыпать сахарной пудрой, украсить мятой.



Яблочный бисквит

1. Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком.
2. Яйца взбить с сахаром и солью, добавить сметану, молотый миндаль, тщательно перемешать.
3. Муку, 1 ч. л. какао-порошка и разрыхлитель просеять, добавить к яично-миндальной смеси, аккуратно перемешать, не допуская образования комочков.
4. Тертое яблоко добавить в получившееся тесто и еще раз аккуратно перемешать до однородности.
5. Выложить тесто в форму, застеленную пергаментом. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 35 минут.
6. Готовый бисквит вынуть из формы, остудить на решетке, нарезать на порции и подавать к чаю, посыпав сахарной пудрой и какао-порошком.

Ингредиенты:

1	яблоко
½	лимона
2	яйца
70 г	коричневого сахара
1 ч. л.	ванильной эссенции
40 г	сметаны
50 г	муки
½ ч. л.	разрыхлителя
2 ч. л.	какао-порошка
70 г	молотого миндаля
½ ч. л.	соли
10 г	сахарной пудры

Совет:

Яблочный бисквит можно использовать не только как самостоятельное блюдо, но и как основу для торта.



Ингредиенты:

2	кислых яблока
1	красный перец чили
50 г	коричневого сахара
30 г	темного изюма
30 мл	растительного масла
¼ ч. л.	куркумы
¼ ч. л.	корицы
¼ ч. л.	молотой гвоздики
¼ ч. л.	красного перца
¼ ч. л.	кардамона
¼ ч. л.	мускатного ореха
1	лайм
20 г	кинзы

Совет:

Готовый чатни разложить по банкам и хранить в холодильнике до 7 дней. Подавать к мясу или рису.

Яблочный чатни

1. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать на кубики со стороной 1 см, чили мелко порубить.
2. В сковороду вылить масло, добавить яблоки, обжарить на сильном огне 1 минуту.
3. Влить в сковороду к яблокам сок лайма, добавить специи и сахар. Готовить еще 1 минуту.
4. Влить воду (100 мл), добавить изюм и чили. Готовить еще 7–8 минут на сильном огне до полного выпаривания жидкости. Добавить мелко нарубленную кинзу. Перемешать.



Яблочный мармелад

1. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками.
2. Нарезанные яблоки высыпать в кастрюлю, сбрызнуть лимонным соком и засыпать сахаром. Оставить на 20 минут, чтобы яблоки дали сок.
3. Поставить кастрюлю на огонь и варить, периодически помешивая деревянной ложкой, пока яблоки не начнут терять форму, это займет примерно 15–20 минут. Измельчить погружным блендером в однородную массу.
4. В конце приготовления добавить пектин, хорошо перемешать и выложить в форму, застеленную пергаментом. Оставить на несколько часов до застывания.
5. Готовый мармелад нарезать и подать к чаю.

Ингредиенты:

1 кг яблок

700 г сахара

10 г пектина

1 лимон

Совет:

Если вы делаете мармелад впрок, после нарезания мармеладные кусочки можно обвалять в мелком сахаре, пару дней подсушить на открытом воздухе и разложить по картонным коробкам. В таком виде мармелад может храниться до трех месяцев.



Ингредиенты:

100 г	овсяных хлопьев
125 мл	молока
1	яблоко
1 ст. л.	лимонного сока
2 ст. л.	муки
¼ ч. л.	разрыхлителя
40 г	сахара
1	яйцо
¼ ч. л.	соли
¼ ч. л.	молотой корицы

Совет:

Яблочные оладьи лучше всего подавать со сметаной или яблочным джемом.

Яблочные оладьи

1. Молоко нагреть почти до кипения, залить овсяные хлопья, оставить на 10–15 минут для набухания.
2. Яблоко очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком.
3. В миску к овсянке добавить тертое яблоко, желток, муку с разрыхлителем и корицу. Перемешать.
4. Белок взбить с солью и сахаром в отдельной посуде. Аккуратно соединить с тестом.
5. Выпекать оладьи на разогретой сковороде с небольшим количеством растительного масла.



Яблочные пончики

1. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину при помощи специальной сквозной выемки. Нарезать кольцами толщиной 1 см. Сбрызнуть лимонным соком.
2. Из яиц, молока, муки, сахара и соли приготовить тягучее тесто, не допуская образования комочков.
3. В сковороду влить масло, поставить на средний огонь. Яблочные кружки обвалять вначале в муке, затем обмакнуть в густое тесто и обжаривать в масле по 3 минуты с каждой стороны до образования золотистой корочки.
4. Готовые яблочные пончики выложить на бумажные полотенца, чтобы впиталось лишнее масло. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Ингредиенты:

4 яблока

3 яйца

200 мл молока

50 г сахара

150 г муки

¼ ч. л. соли

1 лимон

30 г сахарной пудры

150 мл растительного
масла



Австрийский штрудель

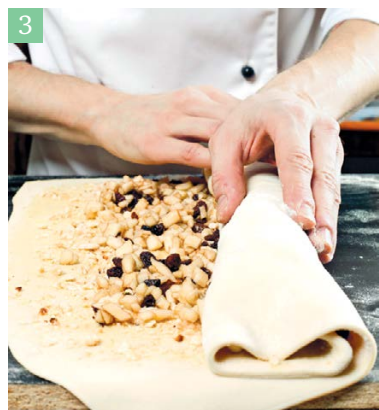
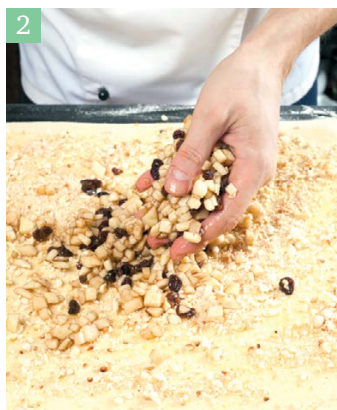
Ингредиенты:

4 кислых яблока
50 г сахара
½ лимона
50 г изюма без косточек
40 г сливочного масла
50 мл бренди
50 г пресных крекеров
250 г муки
150 г воды
¼ ч. л. соли
1 ч. л. корицы
1 веточка мяты

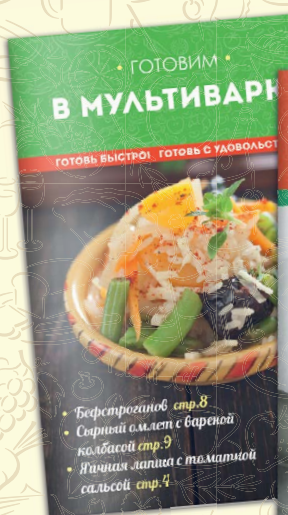
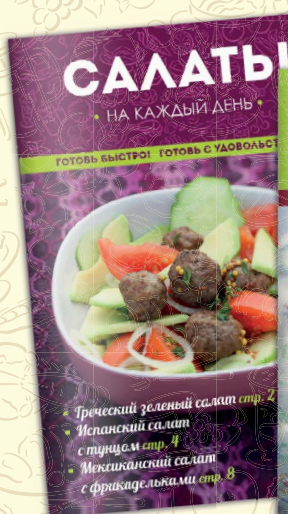
Совет:

Классический австрийский штрудель обычно подают с шариком мороженого или взбитыми сливками.

1. Из муки, воды и соли замесить однородное тесто.
2. Завернуть тесто в пленку и оставить на 30 минут при комнатной температуре.
3. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками и сбрызнуть лимонным соком, изюм замочить в бренди.
4. Крекеры истолочь в мелкую крошку или нарубить ножом.
5. Тесто раскатать на присыпанном мукой столе в очень тонкий пласт, при необходимости подсыпать муку, чтобы не было разрывов.
6. Раскатанное тесто смазать тонким слоем размягченного сливочного масла, посыпать толченым печеньем, яблоками, сахаром, корицей и изюмом.
7. Очень аккуратно свернуть рулет, защипнуть края, сбрызнуть холодной водой из пульверизатора и отправить в духовку, разогретую до 220 °С, на 15 минут.
8. Готовый штрудель нарезать на порции, украсить сахарной пудрой и свежей мятой. Подавать горячим.



В серии вышли:



Б71 Блюда из яблок . — Москва : Эксмо, 2015. — 16 с. : ил. — [Кулинария. Веселые повара].

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-699-82135-8

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВЕСЕЛЫЕ ПОВАРА

БЛЮДА ИЗ ЯБЛОК

В книге использованы рецепты и фото К. Жука

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Брагина*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Н. Билюкина*
Корректор *М. Мазалова*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 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.

Taуар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор жөне 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 сайты: 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 01.07.2015. Формат 60х84 ¹/₁₆.
Гарнитура «Iris». Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.

Тираж экз. Заказ

В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга — одна цена



ISBN 978-5-699-82135-8



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

shop.eksmo.ru

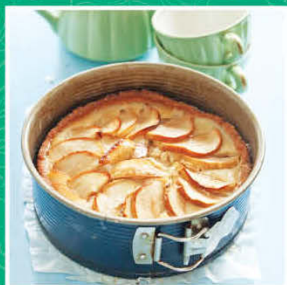


Э К С М О



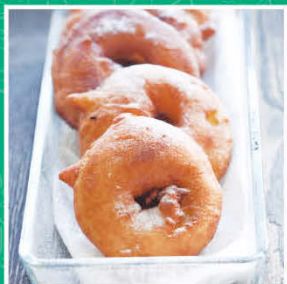
Книги серии «Веселые повара» – настоящая находка для тех, кто ценит собственное время и не хочет искать нужный рецепт в огромном сборнике. Небольшой формат не займет много места на кухне, а два веселых помощника помогут советами, научат хитростям, добавят перцу в ваше блюдо.

Мы предлагаем приготовить:



Французский яблочный пирог

Прекрасный бонус к вашему кофе-брейку. Четверть муки можно заменить на миндальную, тогда пирог станет более рассыпчатым и ароматным.



Яблочные «пончики»

Прекрасная замена junk-food, полезное яблочко в сладком кляре – и можно съесть на один «пончик» больше, не повредив фигуру.



Австрийский штрудель

Нет ничего более гармоничного, чем сочетание яблок и корицы. К штруделю отлично подойдет шарик ванильного мороженого.