

VITEK[®]



Книга рецептов

СОДЕРЖАНИЕ

Кулич.....	5
Персиковый бисквит с мороженым	7
Шоколадный бисквит	9
Ароматный кекс с орехами и изюмом	11
Пончики	13
Сырники	15
Имбирные пряники	17
Брауни	19
Чизкейк по-русски из творога.....	21
Безе.....	23
Пирожное Павлова	25
Капкейки	27
Наполеон	29
Пельмени	31
Конвертики из лаваша с творогом и сыром	33
Фокачча.....	35
Тонкие блины	37





КУЛИЧ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука – 1000 г

Соль – 20 г

Сахар – 250 г

Свежие дрожжи – 100 г

Желтки – 300 г

Молоко – 300 г

Сливочное масло – 400 г

Изюм – 200 г

Засахаренный кумкват – 200 г

Вяленый ананас – 200 г

Молочный шоколад – 230 г

Цукаты апельсина – 200 г

Грецкие орехи – 200 г

Ром или коньяк – 75 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подогреваем молоко до теплого состояния. В миске смешиваем часть муки, дрожжи, сахар и молоко, оставляем на 15–20 минут для подъема опары.

В чаше миксера соединяем оставшуюся муку с солью, добавляем масло, желтки, опару и вымешиваем до однородности. Вводим изюм, цукаты, орехи, шоколад, кумкват, ананас и коньяк, перемешиваем.

Тесто раскладываем по формам, заполняя их наполовину, накрываем полотенцем и оставляем на 2 часа.

Далее формы ставим на противень, даем время немного подняться тесту. Выпекаем при 170°C 35–40 минут (при конвекции – 160°C).

Для глазури взбиваем белки с сахаром до пиков, добавляем поджаренную муку и перемешиваем.

Вынимаем куличи, покрываем глазурью, посыпая миндалем и солью. Остужаем при комнатной температуре на ночь.

Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА-ГЛАЗУРИ

Белки – 60 г

Сахар – 150 г

Мука кукурузная – 20 г

Мука пшеничная – 30 г

Миндальные лепестки для посыпки – 50 г



ПЕРСИКОВЫЙ БИСКВИТ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Консервированные персики — 350 г

Мороженое пломбир — 100 г

Яйца — 4 шт. (170 г)

Мука пшеничная — 150 г

Мука миндальная — 150 г

Сахар — 140 г

Сливочное масло — 130 г

Разрыхлитель — 1,5 ч. л. с горкой

Сушеная черника для украшения

ПОДГОТОВКА ПЕРСИКОВ

Сироп от консервированных персиков переливаем в сотейник. Сами персики слегка взбиваем погружным блендером на низких оборотах, не превращая в пюре. Протираем взбитые персики через сито. Получившееся пюре добавляем в сотейник с сиропом. Густую массу, оставшуюся в сите (около 100 г), оставляем для теста.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

В чаше миксера взбиваем яйца с сахаром на высокой скорости до пышной, светлой массы (около 5–7 минут). Масса должна увеличиться в объеме и стать густой.

В отдельной миске смешиваем оба вида муки и разрыхлитель. 50% от общей массы муки должна быть пшеничной, а разбавить ее можно любой другой. Например, миндальная мука поможет сделать бисквит более рыхлым. В пышную яичную массу аккуратно, частями, вводим мучную смесь, перемешивая лопаткой движениями снизу вверх. Добавляем сливочное масло (растопленное и охлажденное) и густую массу персиков. Снова аккуратно перемешиваем до однородности.

ВЫПЕКАНИЕ

Форму для выпекания не смазываем маслом, застилаем дно пергаментом. Выливаем тесто в форму и равномерно распределяем. Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой — она должна выходить сухой.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Остывший бисквит вынимаем из формы и разрезаем на кусочки. Поливаем кусочки соусом из сотейника для придания сочности. На каждый кусочек выкладываем шарики мороженого, украшаем персиками или альтернативой (жареный кунжут, ягоды).

Десерт готов! Лучше сразу подавать его к столу, чтобы мороженое не успело полностью растаять.

Smacznego! (Польский)



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца – 6 шт

Соль – 1 щепотка

Сахар – 6 ст. л.

Мука – 6 ст. л.

Ваниль – по вкусу

Какао – 3 ст. л.

Сливочное масло – 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Осторожно отделяем белки от желтков. В белки добавляем щепотку соли и взбиваем до густой пены, для этого нужно постепенно увеличивать скорость миксера. Желтки взбиваем до однородного состояния. Всыпаем и в белки, и в желтки по три столовые ложки сахара с горкой. Снова взбиваем отдельно белки и желтки 3-4 минуты.

Соединяем белки с желтками и взбиваем всё вместе на средней скорости миксера еще пару минут. Добавляем в яичную массу несколько капель ванильной эссенции.

Просеиваем через сито какао с мукой, затем тщательно смешиваем их лопаткой, добавляем в эту смесь одну столовую ложку слегка подогретого сливочного масла и перемешиваем.

Дно формы для запекания застилаем пергаментом, в середину формы выливаем приготовленное тесто и отправляем в разогретую до 180 °С духовку на 20-25 минут. Готовность бисквита проверяем с помощью зубочистки: протыкаем бисквит, и если она выходит сухой, без налипшего теста, то выпечка готова. По краям коржа проводим ножом, чтобы бисквит не прилип к бортам формы. Чтобы вынуть выпечку из формы, переворачиваем ее, затем выкладываем бисквит на решетку и снимаем пергамент.

Bom appetite! (Португальский)

**Если вы хотите получить более пышный корж, добавьте еще 1 ч. л. разрыхлителя.*



АРОМАТНЫЙ КЕКС С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Орехи* – 30 г

Сливочное масло – 220 г

Сахар – 200 г

Ванильный сахар – ½ пакетика

Мука – 280 г

Яйца – 4 шт.

Разрыхлитель – ½ пакетика

Корица молотая – ½ ч. л.

Гвоздика молотая – ½ ч. л.

Соль – ½ ч. л.

Тёмный изюм – 100 г

**Миндаль, грецкие, кедровые орехи*

ПОДГОТОВКА ОРЕХОВ И ИЗЮМА

Орехи измельчаем ножом, но не слишком мелко, чтобы сохранить текстуру. Изюм промываем, обсушиваем и по желанию замачиваем в тёплой воде или чае на 10 минут. Затем снова обсушиваем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Устанавливаем насадку-венчик в чашу миксера. Кладём в чашу размягчённое сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Взбиваем на средней скорости 3–5 минут, пока масса не станет пышной и светлой. По одному добавляем яйца, продолжая взбивать после каждого ещё 30–40 секунд.

СМЕШИВАНИЕ СУХИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

В отдельной миске соединяем муку, разрыхлитель, соль, корицу и гвоздику. Меняем насадку миксера на лопатку. Постепенно всыпаем сухие ингредиенты в чашу миксера, перемешивая на низкой скорости до однородности.

ДОБАВЛЕНИЕ ОРЕХОВ И ИЗЮМА

Всыпаем подготовленные орехи и изюм. Перемешиваем на низкой скорости 30 секунд или вручную силиконовой лопаткой.

ВЫПЕКАНИЕ

Перекладываем тесто в смазанную маслом форму или силиконовую форму. Разогреваем духовку до 170°C и выпекаем 40 минут. Проверяем готовность шпажкой – если выходит сухой, кекс готов.

ПОДАЧА

Даём кексу остыть 10 минут в форме, затем вынимаем и полностью остужаем на решётке. Можно украсить сахарной пудрой, глазурью или орехами.

Dobrou chuť! (Чешский)



ПОНЧИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 9% – 300 г

Яйцо – 2 шт

Сахар – 60 г

Мука – 150 г

Лимонная цедра с ½ лимона

Лимонный сок – 1 ч. л.

Ванилин – по вкусу

Разрыхлитель – 1 ст. л.

Сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу миксера выкладываем творог, яйца, сахар и муку. Добавляем к творогу цедру, лимонный сок и щепотку ванилина. Тщательно перемешиваем, чтобы получилось эластичное и мягкое творожное тесто. Накрываем миску пищевой пленкой и оставляем на некоторое время. Перед жаркой добавляем в тесто разрыхлитель и аккуратно перемешиваем.

Творожное тесто выкладываем в кондитерский мешок. В сотейник наливаем большое количество растительного масла, чтобы оно полностью покрыло пончики в процессе жарки.

Разогреваем масло до 170 °С. С помощью кондитерского мешка выдавливаем маленькие кусочки теста прямо в раскаленное масло. Шумовкой регулярно помешиваем пончики, чтобы они не слиплись. Как только пончики стали приобретать золотистую корочку, убавляем огонь до 150 °С и жарим еще немного, чтобы они пропеклись изнутри. Готовые пончики выкладываем на тарелку, застеленную бумажным полотенцем, посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Afiyet olsun! (Турецкий)



СЫРНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 4-5% – 140 г

Мука – 20 г

Яйцо – ½ желтка

Сахар – 20 г

Ванилин – по вкусу

Лимонная цедра – по вкусу

Сумах – для украшения

Соль – щепотка

Сливочное масло – 20 г

Растительное масло для жарки

Сметана и варенье для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешиваем в чаше миксера муку и творог. Если масса получилась более влажная, чем надо, подсыпьте еще немного муки. К творожному тесту добавляем сахар, экстракт ванили, половину желтка и щепотку соли для вкуса, всё перемешиваем. Творожную массу выкладываем на посыпанный мукой стол и обваливаем в муке, формируя руками «колбаску». Ножом разрезаем ее на три части. Обваливаем каждую часть в муке и придаем сырникам нужную форму.

На сковороду наливаем немного растительного масла и кладем кусочек сливочного. Как только сливочное масло растопилось, лопаточкой переносим сырники на сковороду. Сильно обжаривать не нужно. Слегка подрумяниваем и выкладываем сырники на противень, застеленный пергаментом. Доводим до готовности в течение 5 минут в разогретой до 180 °С духовке. Готовые сырники посыпаем цедрой лимона и украшаем сумахом.

Асыңыз дәмді болсын! (Казахский)



ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука – 135 г

Яйцо – 1 шт

Сливочное масло – 50 г

Мёд – 30 г

Сахар – 35 г

Корица – 2 г

Гвоздика – 2 г

Кардамон – 2 г

Имбирь – 10 г

Разрыхлитель – 3 г

Соль – 1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выкладываем все ингредиенты в чашу миксера и тщательно перемешиваем миксером. Если тесто недостаточно мягкое и эластичное, значит, в нем не хватает влаги. Тогда можно добавить немного сливок или молока. После того как вы замесили тесто, делаем из него шарик, оборачиваем пленкой и отправляем на полчаса в холодильник. Через полчаса достаём тесто, выкладываем на пергамент и аккуратно раскатываем.

Важно, чтобы все печенья были одинаковой толщины. Печенюшки нарезаем с помощью формочек, выкладываем на противень и отправляем в разогретую до 190 °С духовку на 10–12 минут. Печенья украшаем сахарными карандашами или глазурью.

Guten Appetit! (Немецкий)



БРАУНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Шоколад с 75% какао – 180 г

Масло сливочное – 120 г

Яйца – 2 шт + 1 желток

Мука – 85 г

Какао – 3 ст. л.

Финики – 6 шт

Грецкий орех – по вкусу

Мороженое пломбир
и замороженная вишня
для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На водяной бане разогреваем сливочное масло и шоколад. Финики отделяем от косточек, нарезаем на небольшие кусочки и отправляем в миску. К финикам добавляем 2 яйца, один желток, какао и все тщательно перемешиваем. Как только шоколад полностью растопился, выливаем его в чашу миксера с финиками, добавляем муку и хорошенько перемешиваем миксером.

Форму для запекания застилаем пергаментом и равномерно распределяем шоколадную массу. На шоколадное тесто выкладываем половинки ядер грецкого ореха. Сверху накрываем брауни пергаментом, чтобы орехи не подгорели. Форму отправляем в разогретую до 180 °С духовку на 25 минут. Готовый десерт остужаем и ставим в холодильник.

Холодный брауни лучше всего нарезать на порционные кусочки разогретым ножом. Замороженную вишню (очищенную от косточек) мелко нарезаем и смешиваем с мороженым. На тарелку выкладываем порционные кусочки шоколадного брауни и мороженое, украшаем десерт половинками вишен и подаем к столу.

Buen provecho! (Испанский)



ЧИЗКЕЙК ПО-РУССКИ ИЗ ТВОРОГА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука – 200 г

Сливочное масло – 110 г

Яйцо – 3 шт

Сметана – 200 г

Сухой творог – 350 г

Клубника – 300 г

Ванильный сахар – пакетик

Сахарная пудра – 40 г + 3 ст. л.

Сахар – 6 ст. л.

Соль по вкусу

ГОТОВИМ КОРЖ – ОСНОВУ

В чаше миксера соединяем муку, 80 г размягченного сливочного масла, 40 г сахарной пудры и одно яйцо. Миксером вымешиваем тесто, а затем формируем из него шарик. В форму для выпекания выкладываем тесто и формируем корж с бортиками. Чтобы не дать тесту подняться, протыкаем корж вилкой по всей поверхности, на дно коржа выкладываем пергамент и насыпаем рис. Ставим корж в духовку на 15 минут при температуре 180 °С.

ГОТОВИМ ТВОРОЖНУЮ НАЧИНКУ

Творог смешиваем с тремя столовыми ложками сахарной пудры, сметаной, пакетиком ванильного сахара и добавляем два яйца. Тщательно перемешиваем всё миксером и добавляем соль по вкусу.

СОБИРАЕМ ЧИЗКЕЙК

Достаем из духовки готовый корж. Высыпаем из него рис. На корж выкладываем приготовленную начинку. Запекаем 60 минут при температуре 170 °С.

ГОТОВИМ КЛУБНИЧНЫЙ СОУС

В сотейник кладем клубнику и 6 столовых ложек сахара. Варим одну минуту, затем пробиваем всё блендером. В горячий соус добавляем 30 г охлажденного сливочного масла. Миксером перемешиваем, пока масло не растворится.

ПОДАЧА

Охлажденный чизкейк украшаем половинками свежей клубники и листочками свежей мяты (по желанию). Подаем с клубничным соусом.

Eet smakelijk! (Голландский)



БЕЗЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яичный белок – 2 шт

Сахарная пудра – 75 г

Лимонная кислота – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Аккуратно отделяем белки от желтков, следя за тем, чтобы в белки не попало ни капли желтка. Сахарную пудру предварительно просеиваем для устранения комочков.

Белки выливаем в сухую и чистую чашу миксера и начинаем взбивать постепенно ее увеличивая скорость до состояния объемной пены. В процессе взбивания небольшими порциями добавляем пудру. Для большей плотности массы добавляем щепотку лимонной кислоты и продолжаем взбивать ещё 2–3 минуты.

Должна получиться плотная пена с устойчивыми пиками.

ТЕСТ

Если чашу миксера с хорошо взбитыми белками перевернуть, белки останутся на месте.

ВЫПЕКАНИЕ

Полученную массу перекладываем в кондитерский мешок (при его отсутствии можно использовать ложку) и на покрытом пергаментом противне формируем безе. Затем отправляем его в разогретую до 100 °C духовку на 2 часа. Готовое безе оставляем в духовке до полного остывания.

Buon appetito! (Итальянский)



ПИРОЖНОЕ ПАВЛОВА

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ОСНОВЫ

Мука пшеничная – 120 г

Мука миндальная – 50 г

Масло сливочное холодное – 100 г

Сахар – 50 г

Желтки – 2 шт

Разрыхлитель – 1 г (½ ч. л.)

Соль – щепотка

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА

Сливки жирные – 250 мл

Сахарная пудра – 25 г

Клубника – 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чаше миксера смешиваем муку, соль, сахар и разрыхлитель. Добавляем к смеси нарезанное холодное масло и измельчаем все в крошку. Затем выливаем желтки, замешиваем тесто, раскатываем его и убираем на полчаса в холодильник. Вырезаем из теста семь кругов диаметром 9 см и запекаем 10 минут при температуре 175 °С.

Приступим к безе. Смешиваем крахмал с пудрой, отставляем в сторону. Взбиваем миксером белки с сахаром до плотной массы. Добавляем ваниль, крахмал с пудрой и в конце наливаем лимонный сок. С помощью кулинарного мешка с насадкой нужно выложить на пергамент безе в виде семи колец диаметром 8 см.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БЕЗЕ

Белки – 2 шт

Сахар – 100 г

Сахарная пудра – 20 г

Крахмал кукурузный – 6 г (1 ч. л.)

Сок лимонный – 1 ч. л.

Паста ванильная – 1/2 ч. л.

Противень отправляем в духовку, разогретую до 150 °С, и сразу уменьшаем температуру до 100 °С. Время приготовления безе – 1-2 часа. Готовое безе легко снимается с пергамента. Готовим крем. Взбиваем охлажденные сливки с сахарной пудрой до плотной массы. Собираем пирожные. На основание выкладываем немного сливочного крема, сверху ставим безе, а внутрь кольца безе кладем нарезанную свежую клубнику или другие ягоды. Сверху с помощью кондитерского мешка с насадкой выдавливаем сливочный крем. Украшаем клубникой.

Enjoy your meal! (Английский)



КАПКЕЙКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло сливочное – 120 г

Молоко – 120 мл

Яйца – 2 шт

Сахар – 200 г

Мука – 220 г

Разрыхлитель – 5 г

Ванилин – 1 ч. л. (5 г)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чаше миксера взбиваем яйца и ванильный сахар, пока масса не станет белой. В просеянную муку, добавляем сахар, разрыхлитель и размягченное сливочное масло. Смешиваем до однородной крошки 1-2 минуты. Снижаем скорость вращения миксера до минимальной, добавляем мучную смесь и молоко по очереди в три приёма. Тесто должно получиться как густая сметана.

ВЫПЕКАНИЕ

С помощью кондитерского мешка или столовой ложки раскладываем тесто в бумажные или силиконовые формочки на 2/3 объема. Капкейки отправляем в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Готовую выпечку достаем из духовки, охлаждаем, не вынимая из формочек.

Smaklig måltid! (Шведский)



НАПОЛЕОН

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА

Сливочное масло – 400 г

Сметана – 500 г

Соль – 1 ч. л.

Мука – 1 кг

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА

Яйцо – 2 шт

Сахар – 450 г

Кукурузный крахмал – 4 ст. л.

Молоко – 1 л

Сливки 33% – 500 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

К размягченному сливочному маслу добавляем сметану и перемешиваем массу до однородного состояния. Всыпаем соль и половину порции муки. Перемешиваем и далее частями добавляем к нему оставшуюся муку. Из теста формируем колбаску и разрезаем на 9 одинаковых частей. Из кусочков скатываем шарики, накрываем пищевой плёнкой и отправляем на 40 минут в холодильник.

На листе пергамента раскатываем шарики, чтобы их толщина была не более 2 мм. После того как коржи раскатаны, сверху на каждый ставим тарелку большого диаметра и вырезаем круг. Коржи будем запекать вместе с обрезками, которые используем для обсыпки. Прокалываем каждый корж вилкой по всей поверхности, чтобы тесто не поднималось, и отправляем в разогретую до 180 °С духовку на 10–12 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА

Взбиваем в чаше миксера яйца и сахар. Затем добавляем крахмал и следом наливаем молоко. Ставим смесь на средний огонь, доводим массу до загустения, затем выключаем плиту и оставляем крем остывать. Он должен остыть полностью – это очень важно. Затем миксером взбиваем сливки 33% жирности, чтобы они хорошо поднялись. Но важно не переусердствовать, чтобы из сливок не начало выделяться масло. Взбитые сливки соединяем с остывшим кремом и взбиваем все ещё раз около минуты. Крем готов.

СБОРКА ТОРТА

На большом плоском блюде выкладываем коржи и хорошенько промазываем кремом. Края обмазываем при помощи кисти. Торт обсыпает измельчёнными обрезками от коржей. Убираем десерт в холодильник на ночь.

Bon appétit! (Французский)



ПЕЛЬМЕНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свино-говяжий фарш – 400 г

Лук – 1 шт

Мука – 350 г

Яйцо – 1 шт

Вода – 175 мл

Сливочное масло – 35 г (для теста)
20 г (для жарки)

Петрушка – пучок

Перец чили – половина

Соевый соус – 1 ст. л.

Лавровый лист – 1 шт

Уксус, соль и перец – по вкусу

ГОТОВИМ ФАРШ

Для начинки берем свино-говяжий фарш и добавляем в него пассерованные на сливочном масле мелко нарезанную луковицу и стебли петрушки. Туда же кладем мелко порубленные листья петрушки и половину нарезанного мелким кубиком перца чили. Наливаем одну столовую ложку соевого соуса, солим и перчим. Хорошенько всё перемешиваем миксером с насадкой лопатка на маленькой скорости. Отправляем фарш в холодильник примерно на 20 минут.

ГОТОВИМ ТЕСТО

В чашу миксера насыпаем муку, наливаем воды, добавляем яйцо и солим. Замешиваем тесто в миксере с насадкой – крюк, добавляем 35 г растопленного сливочного масла. Если тесто прилипает к рукам, слегка присыпаем его мукой. Сильно крутое тесто замешивать нельзя. Оно должно получиться мягким и эластичным. Вымесив тесто, слегка обваливаем его в муке, перекладываем в пакет и отправляем в холодильник на 30 минут.

ЛЕПИМ И ВАРИМ ПЕЛЬМЕНИ

Посыпаем мукой рабочую поверхность, тонко раскатываем тесто и вырезаем кружочки. В середину каждого кружка кладем фарш и аккуратно скрепляем края. Концы полумесяца соединяем. Выкладываем пельмени на доску, посыпанную мукой.

В кастрюлю наливаем воду, добавляем лавровый лист. Солим, перчим и добавляем немного растительного масла. В кипящую воду отправляем пельмени. Варим 7-10 минут, периодически помешивая.

В готовые пельмени добавляем кусочек сливочного масла и подаем к столу со сметаной.

Смачна есці! (Белорусский)



КОНВЕРТИКИ ИЗ ЛАВАША С ТВОРОГОМ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 5% – 200 г

Тандырный лаваш – 150 г

Сливки 33% – 150 г

Сливочное масло – 50 г

Яйца – 2 шт

Хмели-сунели - щепотка

Твердый сыр* – 100 г

НАЧИНКА

Приготовление лучше начать с начинки. В чаше миксера смешайте до однородной массы творог, крупно натертый сыр, хмели-сунели и яйцо.

Лаваш нарежьте полосками шириной 7-8 см. На край каждой полоски выложите немного начинки.

Сверните полоски лаваша треугольниками. При этом все края должны быть обернуты лавашом, тогда начинка не вытечет из конвертика. Края лаваша смажьте взбитым яйцом и сформируйте треугольнички.

Точно также сформируйте остальные хачапури. По желанию можете сделать заготовки квадратной или прямоугольной формы.

ПОДАЧА

Обжариваем конвертики на разогретой сковороде на растительном масле по 2-3 минуты с каждой стороны до появления румяной корочки.

Переложите готовые конвертики на тарелку и сразу же подавайте к столу

Poftă bună! (Молдавский / румынский)

* Нейтральный, без ярко выраженного вкуса



ФОКАЧЧА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука – 500 г

Сахар – 15 г

Вода – 295 мл

Соль – 7,5 г

Быстродействующие дрожжи – 5 г

Масло растительное – 2-3 ст.л.

Чеснок – 1-2 зубчика

Розмарин – несколько веточек

Оливковое масло – по вкусу

Сыр твердый – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу миксера высыпает муку, сахар, воду, дрожжи, 2-3 столовые ложки растительного масла и все перемешиваем до однородной массы. Тесто солим и вымешиваем еще 3-4 минуты. Затем формируем колобок и разделяем на 3 одинаковых шарика. Выкладываем их в емкость, смазанную растительным маслом, накрываем полотенцем, чтобы тесто не обветрилось, и оставляем на 40 минут.

Посыпаем поверхность стола тонким слоем муки, чтобы тесто не прилипало. Пальцами расплющиваем шарик, а затем раскатываем скалкой так, чтобы получилась круглая тонкая лепешка.

Раскатанное тесто выкладываем на пергамент. Мелко нарезаем два зубчика чеснока. Лепешку сверху посыпает мелко нарезанным чесноком, веточками розмарина и сбрызгиваем ароматным оливковым маслом. Фокаччу отправляем в разогретую до максимума духовку на 5 минут. Готовую лепешку посыпает сверху тертым твердым сыром и подаем к столу.

Velbekomme! (Датский)



ТОНКИЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука – 125 г

Сахар – 30 г

Соль – 4 г

Яйца – 2 шт

Вода – 200 мл

Молоко – 200 мл

Растительное масло – для жарки

Сливочное масло – для смазывания блинов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чаше планетарного миксера соедините яйца, сахар и соль. Взбейте ингредиенты до однородности и лёгкой пышности. Влейте в смесь 200 миллилитров воды и 200 миллилитров молока. Перемешайте всё до однородного состояния. Постепенно введите в смесь 125 граммов муки, продолжая взбивать тесто.

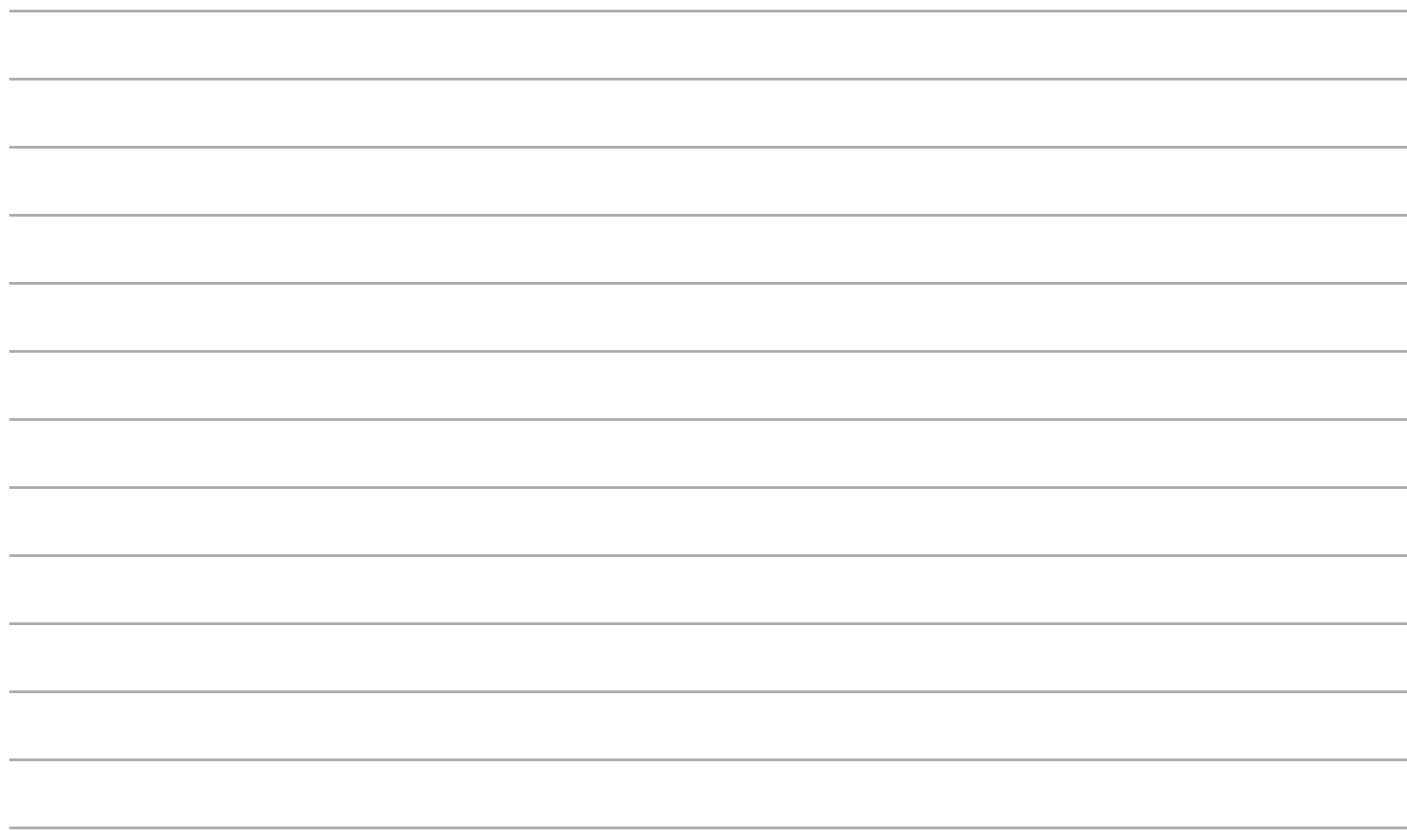
Готовому жидкому тесту даем постоять 5-10 минут, чтобы клейковина, которая содержится в муке, завязалась, и тесто стало эластичным.

Разогрейте сковороду с небольшим количеством растительного масла на среднем огне. Налейте тесто на сковороду и равномерно распределите его по поверхности, наклоняя сковороду в разные стороны. Жарьте блины с обеих сторон до золотистого цвета.

Готовые блины выкладывайте на тарелку и смазывайте сливочным маслом, чтобы они были мягкими и ароматными.

В качестве топпинга к блинам можно подать что угодно: сгущенку, варенье, творог, сушеные фрукты, овощи, лечо и, конечно же, сметану.

Labu apetiti! (Патышский)



Больше рецептов и полезной информации
в наших сообществах



www.vitek.ru