

СОДЕРЖАНИЕ

СЛОЕНОЕ ТЕСТО	6
СЛОЙКИ С КУРАГОЙ	8
СЛОЕНЫЕ КОНВЕРТИКИ С ТВОРОГОМ И КУРАГОЙ	10
УЛИТКИ С ИЗЮМОМ И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	12
РОГАЛИКИ С ДЖЕМОМ	14
КВАДРАТИКИ С ЛИМОННОЙ НАЧИНКОЙ	16
СЕРДЕЧКИ С САХАРОМ И КОРИЦЕЙ	18
КОРЗИНОЧКИ СЛОЕНЫЕ С ТВОРОЖНОЙ МАССОЙ И МАЛИНОЙ	20
КОРЗИНОЧКИ СЛОЕНЫЕ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ	22
КОРЗИНОЧКИ СЛОЕНЫЕ С ЯБЛОКАМИ	24
КОРЗИНОЧКИ С БРУСНИКОЙ	26
КРУАССАНЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ	28
КРУАССАНЫ С ШОКОЛАДОМ	30
ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ МЕЛКОЕ	32
ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ «ШОКОЛАДНЫЕ ЖГУТИКИ»	34
СЛОЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ	36
СЛОЕНЫЕ ТОРТИКИ «АССОРТИ»	38
ОТКРЫТЫЙ ТОРТ С ЛЕТНИМИ ЯГОДАМИ	40
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ	42
ПЛЕТЕНКА С АБРИКОСАМИ	44
ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ С ГРИБАМИ	46
ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ С КАПУСТОЙ	48
ХАЧАПУРИ	50
СЛОЕНЫЕ СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ К ПИВУ	52
ВАЛОВАНЫ СЛОЕНЫЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	54
ВАЛОВАНЫ С ДЕЛИКАТЕСНЫМ МУССОМ ИЗ СЕМГИ	56
ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ	58
КУЛЕБЯКА РЫБНАЯ	60
БЛИННЫЙ ПИРОГ С МЯСОМ В СЛОЙКЕ	62

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеное тесто может быть дрожжевым и бездрожжевым.
Его можно приготовить в домашних условиях.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

500 г муки
17 г сахара
5 г соли
4 г дрожжей
1 яйцо
245 г молока
350 г масло сливочного или маргарина.

СЛОЕНОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО:

250 г муки
26 г сахара
1 ст. ложка лимонной цедры
2,5 г соли
100 г молока
1 яйцо
5 г дрожжей
10 г ванильного сахара
200 г масла для прослойки.

СЛОЕНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

360 г муки
5 г соли
50 г масла
200 г воды
250 г масла для прослойки.

СЛОЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ ТЕСТО:

360 г муки + 40 г какао
5 г соли
50 г масла
200 г воды
250 г масла для прослойки + 60 г какао.

РОГАЛИКИ С ДЖЕМОМ

На 8 шт.: 500 г слоеного сдобного теста,
80 г джема, 20 г сахарной пудры для обсыпки.

- 1** Приготовить слоеное сдобное тесто, как описано на стр. 6, или взять готовое. Раскатать тесто в пласт, нарезать треугольниками 15×10 см.
- 2** Сделать небольшой надрез, выложить 1/2 ч. ложки джема, свернуть тесто в рогалик, уложить на противень, смазанный маслом.
- 3** Дать рогаликам расстояться в теплом месте 15–20 мин, после чего выпекать в разогретой духовке при температуре 230°C в течение 15–20 мин. Готовые рогалики посыпать сахарной пудрой.



КВАДРАТИКИ С ЛИМОННОЙ НАЧИНКОЙ

300 г слоеного дрожжевого теста, 1 яйцо для смазки.
Для начинки: 2 лимона, 100 г кураги, 100 г сахара.

- 1 Приготовить тесто, как описано на стр. 6, или взять готовое.
- 2 Приготовить начинку: лимоны натереть на крупной терке, курагу порезать на мелкие кусочки, смешать, добавить сахар.
- 3 Раскатать тесто в пласт, нарезать на четырехугольники, края смазать взбитым яйцом.
- 4 В центр каждого квадратика положить лимонную начинку, свернуть по диагонали пополам, слегка прижать края, чтобы начинка не вытекала при выпечке.
- 5 Смазать взбитым яйцом, дать постоять в теплом месте 10 мин и выпекать в разогретой духовке при температуре 230°C в течение 15 мин.

