

Пряничные ДОМИКИ и не только





Настя Понедельник

ДОМИЖИИ



хлеб•соль

Москва
2020

С

От автора..... 8

1

Специи и пряности для пряничного теста.....	13
Самое простое пряничное тесто по старинному чешскому рецепту	14
Немецкое медово-карамельное тесто	17
Имбирное острое тесто	18
Классическое пряничное тесто	22
Темное шоколадное тесто.....	22
Белое пшеничное тесто.....	25
Сборка домика	27

2

Классические имбирные пряники с глазурью	34
Приготовление глазури	37
Базовая глазурь	37
Заливочная глазурь	37
Имбирная елочка	38
Шоколадное печенье	43
Овсяное печенье с орехами	44
Шоколадные пряники с трещинками	46
Линцерское печенье с джемом	47

3

Имбирный кекс.....	53
Пряный английский кекс с курагой и тыквой	54
Творожный кекс по ГОСТу.....	58
Американский рождественский шоколадный кекс	61
Классический английский рождественский кекс	62

Шоколадный панеттоне.....	65
Апельсиново-шоколадный кекс.....	66
Тарталетки с брусникой на один укус.....	69
Песочное печенье	70
Макаруны – кокосовое печенье	70
Маффины-елочки	73
Зимний вишневый торт	74
Торт с творожным кремом и карамелью	77

4.

Творожный штоллен	82
Французский флан	85
Чизкейк-брауни.....	86
Пирог из песочного теста с яблоками и франжипаном	89
Дрожжевой пирог с черной смородиной и клубникой	93
Пирог с клюквой и грецкими орехами или с лимонами	94
Творожный пирог с малиной.....	97
Завитушки с луком.....	98
Пампушки в виде елочки.....	101
Лимонные квадратики	102

5.

Шоколадный трюфель	108
Маршмеллоу	111
Безе на палочке	112
Кейкпопсы.....	115
Соленая карамель	119
Леденцы на палочке	120
Шоколадный кофе	123
Указатель.....	126





?

Сколько себя помню, в нашем доме всегда на новогодние праздники пахло мандаринами, корицей и ванилью. Мы всегда пекли рождественское печенье самых разных причудливых форм. В то время с формочками была беда, но, к счастью, мама обожала шить, и у нее всегда в наличии были немецкие журналы мод, в которых на каждое рождество можно было найти выкройки домиков и печенья.

И вот я выросла, и у меня появился собственный ребенок. Теперь уже мы вместе с ним перед новогодними праздниками выпекаем имбирное печенье и склеиваем домики. Поначалу, не скрою, у нас получались совсем кривые сооружения, но потом нам постепенно удалось прийти практически к идеальной форме. Поэтому, когда мне предложили написать книгу о новогодней выпечке, я не сомневалась ни минуты, ведь так хочется, чтобы и вы смогли вместе со своими детьми сотворить маленькое чудо на домашней кухне.



Паста Понедельник
ПРАЗДНИК ВСЕМ! Кристолаули

Паста Понедельник
Готовим на раз-два-три! Кристолаули

Паста Понедельник
Не только... Кристолаули



ЧАСТЬ 1







