

ЧТО У НАС

НА ГОРЯЧЕЕ?

Рулетики из индейки в мармеладе

Как сделать:

1 Орешки обжарьте на сковороде без масла. Мелко порубите, оставив 1/5 часть. Лук вымойте, нарежьте и смешайте с орехами, мелко порубленным яйцом, добавьте специи.

2 Грудки вымойте, обсушите, натрите солью и перцем. Разделайте мясо грудок пластинами, выложите на них ореховую начинку, сверните в рулетики. Запекайте в нагретой до 150°C духовке 1 час.

3 В кастрюле разогрейте раст. масло, добавьте овощной бульон, вино, специи.

4 За 15 мин. до готовности рулетики выньте из духовки, смажьте мармеладом и поставьте обратно.

5 Капусту вымойте, разберите на соцветия и тушите 8 мин. в подсоленной воде. Добавьте в бульон и, помешивая, доведите до кипения. Приправьте специями. Подавайте рулетики с соусом и картофельным пюре.

1 порция – 660 ккал



- 1кг грудок индейки,
- 2 ст.л. раст. масла,
- 2ст. овощного бульона,
- 60г кедровых орешков,
- 3 луковицы, 1 варёное яйцо,
- 250мл сухого белого вина,
- 5 ст.л апельсинового мармелада
- щепотка сахара, соль

Цыплёнок в винограде

Как сделать:

1 Цыплят вымойте, обсушите, натрите солью, перцем и тимьяном (1/2 ч.л.). Смажьте противень жиром, уложите на него тушки (ножками вверх). Сверху выложите кусочки шпика и запекайте в нагретой до 175°C духовке 30 мин.

2 Лук очистите, нарежьте и добавьте в капусту. Обжарьте в кастрюле на раст. масле. Добавьте воду (1 ст.), соль, сахар, перец, тимьян. Тушите 45 мин.

3 Снимите шпик с цыплят, отложите. Тушки запекайте ещё 25 мин. при 200°C. Виноград вымойте, выньте косточки. Достаньте цыплят. Жир с противня соедините с виноградом, шампанским и добвьте всё в капусту. Цыплят подавайте с кусочками жаренного шпика и капустой.

1 порция – 610 ккал

- 2 тушки цыплёнка (по 1 кг),
- 100 г шпика, 1 луковица,
- 850 г квашенной капусты,
- по 125 г чёрного и белого винограда,
- бокал шампанского,
- жир для формы, 2 ст.л. раст. масла, 1 ч.л. сахара,
- соль, перец, сушёный тимьян



ЗИМНИЕ

ЛАКОМСТВА



Ёлочки с орехами



На 20 штук:

2 яйца, 180 г сахара,

1ч.л. Смеси сухих
молотых пряностей

для пряников, 2ч.л.

Тёртой лимонной

цедры, 2ст.л. Рома, 75г

цукатов из лимонной

цедры,

1/4ч.л. разрыхлителя, по 125г

молотого миндаля и фундука,

20 облаток для выпекания

(d=9см), 50г пластинок

миндаля, 180г сахарной

пудры, 1ст.л. растопленного

сливочного масла, лимонный

сок, 3 ст.л.

крупнокристаллического

сахара.

Как сделать:

1 Взбивать венчиком ручного миксера яйца, сахар, цедру, смесь пряностей и ром, пока сахар не растворится.

2 Порубить цукаты и подмешать к тесту вместе с разрыхлителем и орехами. С помощью ножа придать облаткам форму ёлок. Намазать тесто на облатки влажным ножом слоем толщиной 1см. Выложить на противень и поставить на ночь в холодное место.

3 Выпекать ёлки 30мин. при 150°C до светло-коричневого цвета, вынуть.

4 Поджарить пластинки миндаля. Перемешать 150г сахарной пудры с жидким маслом, 1ст.л. лимонного сока и небольшим количеством воды до образования кремообразной глазури. Намазать на ещё тёплые пряники и посыпать пластинками миндаля.

5 Посыпать сахаром и остудить.

Фигурное печенье на ёлочку



На 40 штук:

- 250г муки,
- 1/2 ч.л. пекарского порошка,
- по 1 щепотке соли и молотого аниса,
- по 1 пакету ванил. сахара и красного пищевого красителя,
- 3г лимонной кислоты, 80г сахара,
- 150г масла, 1 яйцо, 150г сахарной пудры, 3ст.л. лимонного сока,
- 1ч.л. коричневого сахара,
- мука для рабочей поверхности,
- 2 кондитерских мешка,
- ленты или банты для петелек.

Как сделать:

- 1** Муку и пекарский порошок смешайте и просейте через сито. Добавьте соль, сахар, ванильный сахар, анис и лимонную кислоту. Затем введите яйцо и масло, нарезанное кубиками.
- 2** Вымесить тесто, пока не станет гладким и однородным. Заверните в пищевую плёнку и поместите в холодильник на 1 час.
- 3** Из бумаги вырежьте трафарет головы Деда Мороза с шапкой (размером около 9x5см). Раскатайте тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности. На получившийся пласт толщиной примерно 3мм, наложите шаблон и вырежьте фигурки из теста.
- 4** Фигурки разместите на двух выстланных пергаментной бумагой противнях. Деревянной палочкой проткните в каждой шапочке Деда Мороза отверстие для ленты d=3мм.

5 Разогрейте духовку до 175°C, поставьте туда противень, выпекать печенье 10-20 мин. Выньте на тарелку и дайте остыть.

6 Из сахарной пудры и лимонного сока замешайте глазурь. Половиной наполните первый кондитерский мешок. Остальную глазурь подкрасьте красной пищевой краской и поместите во второй мешок. У мешков отрежьте маленькие уголки. Украсьте печенье глазурью. Коричневым сахаром выложите глазки, а ленты проденьте через отверстия в шапках. Печенье можно повесить на ёлку.



Снеговики в «кокосовом снегу»



- На 12 штук:
- 200г марципановой массы,
 - 2ст.л. мармелада,
 - 200г пряников,
 - 4ст.л. миндального ликёра,
 - 3ст.л. сахарной пудры,
 - 100г шоколадной глазури,
 - 100г кокосовой стружки,
 - 1пак. оранжевого пищевого красителя,
 - коричневый сахар.

Как сделать:

- 1** Возьмите 1ч.л. марципана и окрасьте оранжевой краской. Из получившейся массы сформируйте 12 маленьких «носов-морковок».
- 2** Мармелад растопите, доведите до кипения и процедите. Пряники измельчите. Оставшийся марципан, ликёр, сахарную пудру, пряники и мармелад перемешайте.
- 3** Шоколадную глазурь растопите на водяной бане. Из марципановой массы сформируйте 12 шаров по 10г и 12 шаров по 20г. Шары наколите на вилку и опустите в глазурь. Затем обваляйте их в кокосовой стружке и поместите в холодильник на 30мин. Большие шары одной стороной окуните в глазурь и соедините их с маленькими, чтобы получились снеговики. Основание каждой «моркови» тоже обмакните в глазурь и приклейте к голове. Глаза сделайте из коричневого сахара.

Санта - Клаус



На 20 штук:

Для теста

- 1 упаковка смеси для лимонного кекса (375г),
- 150г сливочного масла,
- 3 яйца,
- 100мл молока.

Для украшения

- 150г марципановой массы,
- 75г сахарной пудры,
- красный пищевой краситель,
- 1 упаковка смеси для глазури сахарные украшения,
- шоколадное драже

Как сделать:

- 1** Нагреть духовку до 175°C. Смазать жиром форму для Санта-Клауса объёмом 1л. Приготовить тесто, как описано на упаковке, выложить в форму и выпекать около 40 мин.
- 2** Перемесите марципановую массу и сахарную пудру. Окрасить половину массы в красный цвет. Раскатать и вырезать шапку, нос и рот. Раскатать оставшийся марципан, вырезать лицо и положить на тесто. Развести смесь для глазури 1 ст.л. Воды. Наполнить ею кондитерский мешочек, нанести контуры и нарисовать бороду. Украсить Санта-Клауса.

Дед - мороз на лыжах



На 20 штук:

Для теста

- 1 упаковка песочного теста (400г),
- 125г холодного сливочного масла,
- 1 яйцо.

Для украшения

- 100г марципановой массы,
- 200г сахарной пудры,
- пищевой краситель,
- 1 яичный белок.

Как сделать:

- 1** Нагреть духовку до 200°C. Сделать шаблон по фотографии. Приготовить тесто, как описано на упаковке. Раскатать на бумаге для выпекания слоем толщиной около 5мм, наложить шаблон и вырезать фигурки. Выпекать около 10 мин.
- 2** Перемесите марципан и 50г сахарной пудры и подкрасьте. Сделать пальто, лыжи и шапку. Оставшуюся сахарную пудру смешать с яичным белком. Украсить ею деда-мороза.