



Кто из нас не слышал: «Вкусно, как у бабушки», и действительно, «бабушкино» — залог особого качества: домашнего, уютного, родом из детства. И если покупное может не оправдать доверия, то приготовленное дома особенно вкусно.

Перед вами новая коллекция особенно вкусных сладких книг известного кондитера Александра Селезнева.

Кексы — один из самых простых видов выпечки. Они не капризны, в отличие от бисквитов. Легки, как песочное печенье. И вдобавок с изюмом или орешками, хотя и не пироги. В наше время все — и пирожные, и торты, и печенье, и кексы — можно купить в магазине. И это все — действительно вкусно. Приготовить подобное дома очень сложно. Но мы с вами все-таки попробуем, к тому же учиться вместе веселее!



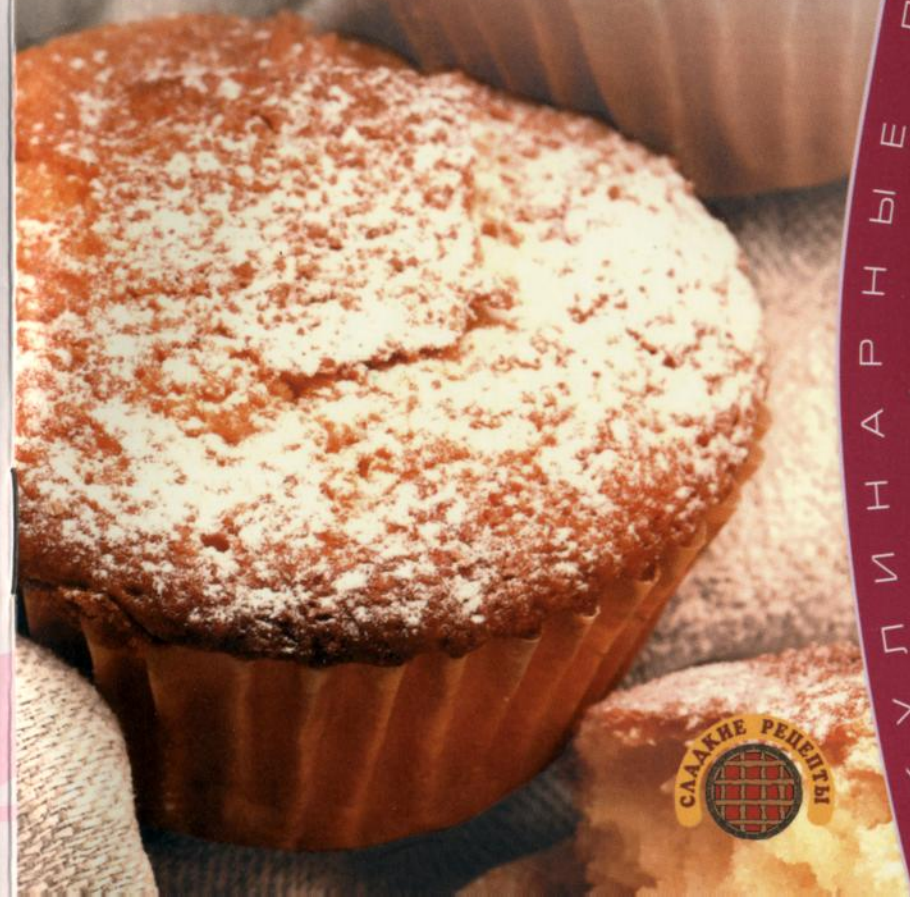
ЭКСМО



Александр СЕЛЕЗНЕВ

Кексы без капризов

*Пышные
и ароматные*



КУЛИНАРНЫЕ ПРАВДЫ

Александр СЕЛЕЗНЕВ

Кексы без капризов

*Пышные
и ароматные*



Москва



2008

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Фото А. Тряскова

Оформление А. Мусина

Селезнев А.

С 29 Кексы без капризов. Пышные и ароматные / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил.

ISBN 978-5-699-18688-4

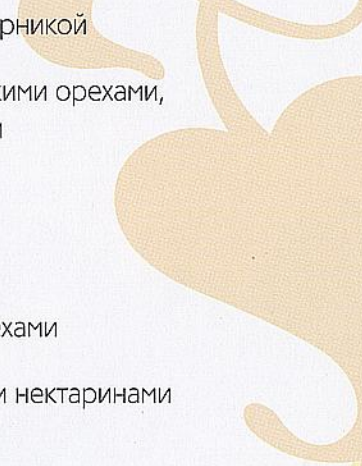

Кексы — один из самых простых видов выпечки. Они не капризны, в отличие от бисквитов. Легки, как песочное печенье. И добавок с изюмом или орешками, хотя и не пироги. В наше время все: и пирожные, и торты, и печенье, и кексы — можно купить в магазине. И это все действительно вкусно. Приготовить подобное дома очень сложно. Но мы с вами все-таки попробуем, к тому же учиться вместе веселее!

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-18688-4

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Содержание

- 
- 
- 4 Ванильные кексы с черникой
 - 6 Медовый кекс с грецкими орехами, финиками и бананами
 - 8 Кекс с дыней
 - 10 Кекс лимонный
 - 12 Сметанный кекс с орехами
 - 14 Маффины с орехами и нектаринами
 - 16 Пасхальные кексы
 - 18 Башня из кексов
 - 20 Перевернутый кекс с грушами
 - 22 Кофейный кекс с клюквой
 - 24 Апельсиново-имбирный кекс с лимонной заливкой
 - 26 LOWFAT — шоколадный кекс
 - 28 Пасхальный кулич
 - 30 Штоллен (Рождественский кекс)

Ванильные кексы с черникой

280 г муки
1 ст. ложка разрыхлителя
100 г сахара
225 мл молока
3 яйца
115 г растопленного
сливочного масла
1 ст. ложка ванильного
сахара
200 г свежей
или мороженой черники

Смешать муку, сахар и разрыхлитель.
Перемешать молоко, яйца, масло
и ванильный сахар. Добавить в муку.
Взбивать тесто до однородного
состояния. Добавить чернику.
Разложить тесто по формочкам.
Выпекать в духовке при 200 °С
20 минут, пока кексы не поднимутся
и не приобретут золотистый цвет.
Из формочек достать теплыми.

☒ Совет от Селезнева

Перед замешиванием теста нужно
просеять муку несколько раз — тесто
будет пышным и нежным.



6 Медовый кекс с грецкими орехами, финиками и бананами

225 г муки
0,5 ст. ложки молотой корицы
175 г мягкого сливочного масла
100 г сахара
3 ст. ложки меда
2 яйца
2 банана
100 г фиников без косточек
50 г грецких орехов

Смешать муку, корицу, масло, сахар, 2 ст. ложки меда и яйца. Из бананов приготовить пюре. Мелко нарезать финики. Все перемешать.

Взбивать тесто деревянной ложкой или миксером 2–3 минуты.

Тесто переложить в форму, сверху посыпать орехами. Выпекать 1 час при температуре 160 °С. Остывший кекс сверху смазать оставшимся медом.

✓ Совет от Селезнева

Чтобы тонкое тесто удобнее было переносить на противень, его нужно посыпать мукой, накрутить на скалку и разворачивать на противень, аккуратно выкладывая на поверхность.



8 Кекс с дыней

60 г сливочного масла или
маргарина

1 ч. ложка мелко натертой
лимонной цедры

300 г сахара

2 яйца

150 г блинной муки

150 г пшеничной муки

3 ч. ложки молотой корицы

240 г сметаны

500 г дыни

сахарная пудра

Взбить миксером масло, цедру, сахар
и яйца.

Очистить от семечек и кожуры дыню.

Мякоть крупно нарезать.

Просеять муку, корицу, добавить
сметану и дыню. Вымешивать тесто
до однородного состояния.

Выложить тесто в форму, промазан-
ную маслом и покрытую бумагой
для выпечки. Сверху кексы посыпать
сахарной пудрой.

Выпекать 30 минут при температуре
160 °С.

✓ Совет от Селезнева

Для того чтобы пирог с фруктовой
начинкой не промокал снаружи,
нужно слой подготовленного теста
намазать джемом, затем посыпать
панировочными сухарями, а только
потом класть начинку. При нагрева-
нии тесто поджаривается, а паниро-
вочные сухари впитывают сок ягод.



Кекс лимонный

250 г мягкого маргарина
250 г сахара
4 яйца
2 ст. ложки молока
300 г блинной муки
1 ч. ложка разрыхлителя
0,5 лимона (цедра)
2 ст. ложки сахарной пудры

Взбить миксером добела маргарин и сахар. В отдельной посуде взбить яйца с молоком.

Смешать муку и разрыхлитель, постепенно соединить все смеси. Добавить измельченную цедру лимона.

Переложить тесто в подготовленную форму, проложенную бумагой, и разровнять поверхность.

Выпекать при температуре 160 °C 30 минут.

Готовые кексы сверху украсить цедрой лимона и посыпать сахарной пудрой.

Совет от Селезнева

Чтобы получить несколько капель лимонного сока, необязательно разрезать целый плод. Для этого достаточно деревянной зубочисткой проколоть кожуру лимона и выдавить сок. Кстати, сок лимона можно использовать вместо лимонной кислоты. Сок одного лимона соответствует примерно 5 г лимонной кислоты.



Сметанный кекс с орехами

1 стакан орехов (грецких,
миндаля или фундука)
1 стакан муки
1 стакан сахарной пудры
1 стакан сметаны
2 яйца
0,5 ч. ложки соды
(негашеной)

Орехи измельчить. Просеять муку.
Смешать муку, соду, сахарную пудру.
Добавить сметану и яйца. Взбивать
до однородного состояния.
Тесто вылить в форму, смазанную
сливочным маслом и присыпанную
мукой. Сверху украсить целыми
орехами.
Выпекать при температуре 200 °С
20–25 минут. Кекс должен быть
золотистого цвета.

Совет от Селезнева

Чтобы кекс не подгорел снизу,
под форму нужно поставить емкость
с водой.



Маффины с орехами и нектаринами

2 стакана муки
1,5 ч. ложки разрыхлителя
0,5 ч. ложки соды
1 яйцо
80 г растительного масла
0,75 стакана сахара
1 пакетик ванильного сахара
или немного ванилина
0,5 стакана измельченных
грецких орехов
300 мл пахты или кислого
молока
1 стакан мелко нарезанных
нектарин

Смешать муку, разрыхлитель, орехи
и нектарины.

В отдельной посуде смешать яйцо
с сахаром и ванильным сахаром,
добавить масло и пахту. Все хорошо
перемешать.

Вылить смесь в муку,
слегка перемешать.

Заполнить тестом формочки
на 3/4 объема и выпекать при
температуре 180 °С 20–25 минут.

Готовый и остывший кекс покрыть
взбитыми сливками или сметаной.
Украсить ломтиками нектарин.

Совет от Селезнева

Чтобы мука легче просеивалась
через сито, его промывают
и просушивают.



Пасхальные кексы

100 г растопленного
сливочного масла
100 г сахара
2 яйца, взбить
175 г блинной муки
5 ст. ложек молока
0,5 ч. ложки ванильного
сахара
2 ст. ложки кокосовой
стружки
100 г засахаренных вишен,
нарезанных на 4 части

Для украшения:

200 г малинового джема
50 красных засахаренных
вишен
2 ст. ложки поджаренной
кокосовой стружки

Растереть масло и сахар добела.
Положить яйца и взбивать
до пышности. Деревянной ложкой
вбить муку, молоко, ванильный
сахар и кокос, взбивать, пока тесто
не станет мягким. Добавить вишни.
Разложить смесь по формочкам
и выпекать при температуре 180 °С
20 минут, пока кексы не поднимутся
и не будут золотистыми.
Достать из форм и охладить.

Украшение. Нагреть джем и смазать
им теплые кексы. Сверху украсить
вишнями и кокосом.

Совет от Селезнева

Чтобы крем получился пышным
и ложился ровно, масло следует
размягчить, оставив на несколько
часов при комнатной температуре.
Но масло не должно потерять форму,
иначе оно будет плохо взбиваться.



Башня из кексов

300 г сливочного масла
300 г сахарной пудры
300 г блинной муки
1 пакетик разрыхлителя
6 яиц

Для украшения:

400 г сахарной пудры
50 г кокосовой стружки

Масло, сахар, муку и яйца взбить деревянной ложкой до однородной массы.

Разложить тесто по формочкам и разровнять сверху. Выпекать при температуре 180 °С 20 минут до бледно-золотистого цвета.

Достать из духовки. Когда кексы достаточно остынут, переложить их на решетку и дать полностью остыть.

Готовые кексы сложить в виде башни. Сверху посыпать сахарной пудрой и кокосом.

☒ *Совет от Селезнева*

Чтобы было легче составлять башню, все кексы должны быть одинаковой высоты, и если нужно, сверху их обрезать.

Кексы можно приготовить заранее и заморозить, завернув и не покрывая глазурью. Они хранятся 1 месяц.



Перевернутый кекс с грушами

2 ст. ложки меда
2 ст. ложки сахара
2 груши
60 г маргарина
60 г сахарной пудры
3 яичных белка
120 г муки с разрыхлителем
2 ч. ложки молотой гвоздики
грецкие орехи
(для украшения)

Мед с сахаром подогреть до растворения сахара, вылить в форму диаметром 22 см (предварительно застланную пергаментом).

Нарезать грушу и выложить ее по кругу на мед.

Сливочное масло с сахаром взбить до растворения сахара, отдельно взбить белки и ввести их в масло вместе с мукой и гвоздикой. Все тщательно перемешать. Выложить поверх груш и выпекать при температуре 180 °C 40 минут.

Кекс слегка охладить и перевернуть. Поверхность украсить орехами.

Совет от Селезнева

Чтобы из сметаны получился пышный густой крем, ее нужно выложить в марлю, сложенную в несколько слоев, и подвесить на ночь.



Кофейный кекс с клюквой

3 яйца
120 г сахара
90 г муки с отрубями
30 г растительного масла
1 ст. ложка растворимого
кофе
60 г сушеной клюквы
300 г клюквенного варенья

Яйцо с сахаром взбивать в пышную массу 10 минут. В конце добавить муку, растительное масло, разведенный в воде кофе и клюкву.

Выложить массу в форму диаметром 22 см и выпекать при температуре 180 °C 30 минут.

После выпечки и охлаждения на поверхность торта выложить клюквенное варенье.

Совет от Селезнева

Для разрезания тортов и свежих пирогов удобнее всего использовать большой нож, который перед каждым разрезом погружают в горячую воду.



Апельсиново-имбирный кекс с лимонной заливкой

250 г сливочного масла
330 г коричневого сахара
3 яйца
90 г апельсинового сока
цедра 1 апельсина
300 г муки
1,5 ч. ложки соды
2 ч. ложки имбирного корня
1 ч. ложка корицы
170 г яблока
160 г горячей воды

Для лимонной заливки:

320 г сахарной пудры
2 ч. ложки масла
80 мл лимонного сока

Разогреть духовку. Смазать формочки.
Взбить масло и сахар миксером,
добавить яйца по одному, влить
сироп.
Добавить сухие ингредиенты, потом
яблоко и воду.
Разделить массу по формочкам.
Готовить в духовке 25 минут.
Полить заливкой.



Lowfat - шоколадный кекс

160 г сливочного джема
110 г коричневого сахара
50 г какао-пудры
180 г молока
(обезжиренного)
2 ч. ложки сухого
растворимого кофе
50 г сливочного масла
2 яйца
110 г сахара
50 г муки
2 ч. ложки сахарной пудры

Разогреть духовку до средней температуры. Смазать форму.
Соединить джем, коричневый сахар, молоко, кофе и масло. Разогреть и помешивать до растворения масла. Не кипятить. Охладить.
Взбить яйца и сахар миксером до вязкой консистенции (массы).
Добавить муку и шоколадную массу. Выложить в формочки.
Готовить 25 минут.
Посыпать сахарной пудрой.



Пасхальный кулич

800 г муки
2 пакетика дрожжей
1,25 стакана молока
300 г сливочного масла
5 яиц
1,5 стакана сахара
0,5 ч. ложки соли
25 г рома
120 г изюма
40 г цукатов, лимонная
цедра

Для глазури:

3 белка
1 стакан сахарной пудры +
лимонный сок

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить немного муки и сахара. Дать опаре подойти. Затем добавить оставшуюся муку, соль, сахар, яйцо и масло. Замесить тесто. Дать ему подойти, при этом несколько раз обмять. В готовое тесто добавить ром, изюм и цукаты.

Тесто выложить по формам на 1/3 формы. Поставить в теплое место, смазать яйцом и выпекать при $t = 180^\circ\text{C}$ 45 минут. Теплые куличи покрыть сахарной глазурью, приготовленной из белков с сахарной пудрой, сразу посыпать разноцветными съедобными посыпками.



Штоллен (Рождественский кекс)

Для опары:

2 пакетика сухих дрожжей
1 ч. ложки сахара
3 ст. ложки воды
400 г муки
250 г сливок 11%-ных
300 г сливочного масла
100 г сахара
по щепотке соли, муската,
кардамона и цедры
лимона
200 г изюма
100 г смородины
200 г цукатов
70 г миндаля измельченного

Из дрожжей, сахара и воды сделать опару. Затем добавить теплые сливки, муку, сахар. Замесить тесто, добавить сливочное масло размягченное. Затем пряности и остальные продукты.

Тесту дать подойти. Раскатать и сделать 2 шара, затем придать им форму штоллена. Дать подойти и выпекать при $t = 200^{\circ}\text{C}$ 30 минут. После выпекания смазать растопленным сливочным маслом.

