



«Кондитерское мастерство постигается и шлифуется практикой, а это значит, что вслед за сгоревшим пирогом у вас получится румяный, а после осевшего безе получится невероятно воздушное! Именно поэтому я предлагаю вам, мои уважаемые читатели, давайте готовить вместе, и тогда любые кондитерские головоломки окажутся вам под силу».

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

Это очень вкусно, это очень по-домашнему: кусочек яблочного или вишневого штруделя и чашечка кофе со сливками. Не подумайте, что мы предлагаем вам сходить в близлежащую кофейню. Сотворите штрудель сами. Его аромат, вид и вкус сразу перенесут ваших домашних в любой дивный уголок земли, о котором они всю жизнь мечтали.

ISBN 978-5-699-28085-8



9 785699 280858 >

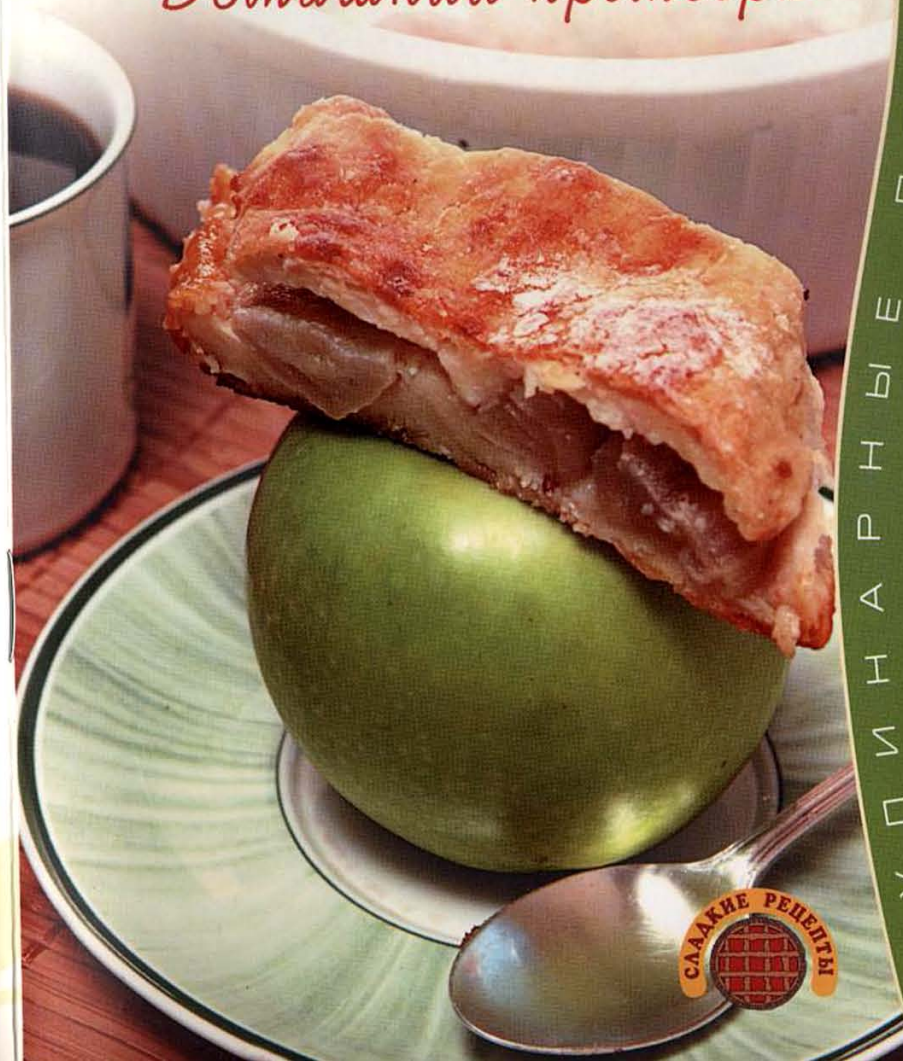
ЭКСМО



Александр СЕЛЕЗНЕВ

# Праздник штруделей

*Домашняя претьера*



КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ



Александр СЕЛЕЗНЕВ

# Праздник штруделей

*Домашняя премьера*



Москва



2008

Оформление А. Мусина

Фото А. Тряскова

С 29

**Селезнев А.**

Праздник штруделей. Домашняя премьера / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил. — (Кулинарные праздники. Сладкие рецепты).

УДК 641/642  
ББК 36.99

## Содержание

- 4 Штрудель яблочный
- 6 Штрудель с тыквой и творогом
- 8 Творожный штрудель с клубникой и яблоками
- 10 Штрудель со сливами
- 12 Штрудель с вишнями
- 14 Штрудель с сухофруктами
- 16 Штрудель с персиками и нектаринами
- 18 Штрудель с орехами
- 20 Штрудель с маком и грецкими орехами
- 22 Грушевый штрудель
- 24 Яблочный штрудель по-деревенски
- 26 Австрийский мясной штрудель
- 28 Штрудель с картофельным пюре
- 30 Штрудель по-гречески



## Штрудель яблочный

### Для теста:

250 г муки  
1 яйцо  
100 мл теплой воды  
5 ст. ложек растительного  
масла  
1 щепотка соли

### Для начинки:

1 кг яблок  
170 г изюма  
100 г сладкой булки  
50 г масла  
40 г сахара  
10 г лимонного сока  
10 г корицы

В муку выбить яйцо, добавить масло и соль, замесить тесто, в процессе добавляя понемногу воды (тесто должно получиться не очень сухим и не очень жидким).

Из теста скатать колобок, положить в миску и залить растительным маслом (оно должно полностью покрывать тесто). Поместить тесто в холодильник на 30 минут.

Вытянуть на пергаменте тесто очень тонко (важно, чтобы оно было очень тонким, почти прозрачным). Равномерно распределить начинку на тесте.

Аккуратно поднимая край пергаamenta, скатать рулет.

Выпекать при температуре 180 °C 40 минут.

### Начинка

Булку нарезать на маленькие кубики и поджарить на масле.

Сахар перемешать с корицей.

Изюм залить лимонным соком.

Яблоки очистить и нарезать ломтиками.

Перемешать яблоки, гренки, сахар и изюм.





## Штрудель с тыквой и творогом

### Для теста:

300 г муки  
2 ст. ложки растительного  
масла  
1 щепотка соли  
100 г растопленного  
сливочного масла  
для смазки

### Для начинки:

500 г натертой тыквы  
500 г творога  
2–3 ст. ложки сахара  
4 яйца (если большие —  
то 2–3)  
1 пакетик ванильного сахара  
100 г сливочного масла  
100 г сливок (или сметаны)  
1 ч. ложка соли

Муку высыпать горкой, сделать углубление, влить растительное масло и мешать, подливая теплую соленую воду. Когда получится мягкое, упругое тесто (как для пельменей), разделить его на 2 части, каждую смазать растительным маслом и поместить на 30 минут в холодильник.

Раскатать тесто до прозрачности тонкими прямоугольными листочками. Каждый хорошо смазать растопленным маслом, сложить один на другой, распределить равномерно начинку и свернуть рулетом, верх тщательно смазать растопленным маслом.

Рулеты сложить на промасленный противень (или пергамент).

Выпекать при температуре 180 °C 30–40 минут (до золотистого цвета). После остывания сверху посыпать сахарной пудрой.

### Начинка

Натертую тыкву посолить и оставить на 30 минут. Сок слить.

Творог протереть сквозь сито и взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить взбитые яйца, сливки и тыкву.





## Творожный штрудель с клубникой и яблоками

### Для теста:

200 г муки  
1 яйцо  
50 мл теплой воды  
1 щепотка соли  
2 ст. ложки растопленного  
сливочного масла

### Для начинки:

250 г клубники  
550 г яблок  
50 г сахара  
1 ч. ложка лимонного сока  
500 г творога  
40 г сливочного масла  
2 пакетика ванильного  
сахара

Муку просеять, сделать в центре углубление, влить в него яйцо. Посолить и полить сливочным маслом. Миксером перемешать все компоненты, направляя венчик миксера из центра к краям миски, при этом влить в тесто теплую воду. 10 минут руками вымешивать тесто, пока оно не станет эластичным. Затем несколько раз ударить им о рабочую поверхность — это поможет удалить из теста воздух.

Скатать из теста шар, слегка смазать его растительным маслом, поместить на 30 минут под нагретую миску или накрыть пленкой.

На слегка присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в форме прямоугольника. Переложить его на полотенце и смазать растительным маслом. Подложить ладони под тесто и начать медленно его растягивать. Повторять процесс, пока тесто не станет прозрачным.

На пласт теста положить творог, сверху клубнику и яблоки. Завернуть в рулет, смазать растительным маслом и выпекать при температуре 220 °С 20 минут.

### Начинка

Клубнику нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, нарезать ломтиками. Смешать творог и ванильный сахар.





## Штрудель со сливами

### Для теста:

250 г муки  
70 г сливочного масла  
20 мл растительного масла  
80 г воды  
1 щепотка соли

### Для начинки:

500 г слив  
50 г сахара  
50 г панировочных сухарей  
1 яйцо  
ванилин, корица — по вкусу  
25 г сахарной пудры

Из муки, сливочного масла, соли и воды замесить тесто, накрыть салфеткой и оставить на 30 минут.

Тесто тонко раскатать, оставить ненадолго, чтобы подсохло, сбрызнуть растительным маслом.

На середину раскатанного теста выложить ровным слоем начинку. Подвернуть края теста внутрь и свернуть его рулетом.

Положить штрудель на смазанный противень, смазать растительным маслом и выпекать при температуре 220 °С 20–30 минут.

Остывший штрудель нарезать порционными кусками и посыпать сахарной пудрой.

### Начинка

Из слив удалить косточки и смешать с сахаром, сухарями, ванилином, корицей и яйцом.





## Штрудель с вишнями

### Для теста:

300 муки  
2 ст. ложки манной крупы  
1 щепотка соли  
1 яичный желток  
1–2 ст. ложки маргарина  
6 ст. ложек сливок  
10 ст. ложек воды

### Для начинки:

2 ст. ложки маргарина  
3 ст. ложки панировочных сухарей  
500 г свежей или мороженой вишни  
50 г сахарной пудры  
1/4 ч. ложки молотой корицы  
1 ч. ложка крахмала

Муку, манную крупу просеять горкой на доску, сделать в середине углубление, положить в него соль, желток, размягченный маргарин, теплые сливки, воду и замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

Из теста сформовать приплюснутый ком, смазать его жидким маргарином и поставить в теплое место на 30 минут.

Раскатать тесто в тонкий пласт, две трети его посыпать поджаренными в половине маргарина панировочными сухарями, сверху положить начинку. С помощью салфетки свернуть пласт в рулет, начиная с заполненного начинкой конца.

Смазать рулет остатками маргарина. Выпекать при температуре 220 °С 25 минут.

Готовый штрудель посыпать сахарной пудрой.

### Начинка

Вишню без косточек (если использовалась мороженная, то разморозить и дать соку стечь) смешать с корицей, сахарной пудрой и крахмалом.





## Штрудель с сухофруктами

### Для теста:

600 г муки  
0,5 стакана молока  
0,5 стакана сахара  
60 г сливочного масла  
3 яйца  
0,5 ч. ложки соды  
1/4 ч. ложки соли  
ванилин — на кончике ножа

### Для начинки:

300 г варенья  
150 г сухофруктов  
корица — по вкусу  
3 ст. ложки сахара  
1 яйцо

Муку просеять через сито.

Сделать в ней углубление, влить молоко, положить яйца, масло, сахар, ванилин, соду и замесить крутое тесто.

Раскатать из теста пласт толщиной 0,3 см. На поверхность выложить слоем варенье с сухофруктами.

Тесто скатать в виде рулета, смазать яйцом, посыпать сахаром с корицей и выпекать на противне, смазанном маслом, при температуре 220 °C 20 минут.

### Начинка

Сухофрукты замочить на 2 часа, затем мелко нарезать и смешать с вареньем.





## Штрудель с персиками и нектаринами

### Для теста:

250 г муки  
1 щепотка соли  
50 г маргарина  
50 г воды  
50 г растительного масла

### Для начинки:

500 г персиков  
500 г нектарин  
400 г творога (нежирного)  
1 яичный желток  
100 г сахара  
0,5 лимона (сок)  
50 г изюма  
50 г миндальной стружки  
30 г маргарина (для смазки)

Муку высыпать горкой, сделать углубление, влить растительное масло и мешать, подливая теплую соленую воду. Когда получится мягкое, упругое тесто, сформовать из него шар, смазать растительным маслом и оставить на 1 час.

Раскатать тесто до прозрачности, смазать растопленным маргарином и выложить на него творог, оставив по 2 см с краев, посыпать творог изюмом с миндальной стружкой, сверху положить персики и нектарины. Подвернуть края теста и свернуть в рулет.

Выпекать при температуре 200 °С 25–30 минут, периодически смазывая маргарином.

### Начинка

Творог смешать с лимонным соком, сахаром и желтком. Изюм смешать с миндальной стружкой. Персики и нектарины очистить от кожицы и нарезать кубиками.





## Штрудель с орехами

### Для теста:

100 г соленого масла  
0,5 стакана воды (кипятка)  
 $1\frac{3}{4}$  стакана муки  
1 яйцо

### Для начинки:

100 г молотых орехов  
150 г изюма  
100 г кунжута  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахара  
3 ст. ложки корицы  
1 лимон (цедра)  
4 ст. ложки персикового  
варенья  
150 г сахарной пудры

Муку просеять, сделать в центре углубление, влить в него яйцо, добавить сливочное масло. Месить тесто, постепенно добавляя теплую воду, пока оно не станет эластичным.

На поверхности, слегка присыпанной мукой, раскатать тесто в тонкий пласт. Смазать вареньем, сверху поместить начинку и свернуть в рулет. Сделать на рулете диагональные надрезы, соответствующие одной порции.

Выпекать при температуре 190 °C 45 минут, пока штрудель не зарумянится.

Готовый штрудель посыпать сахарной пудрой.

### Начинка

Перемешать до однородной массы орехи, изюм, варенье, кунжут, сахар, корицу и тонко натертую лимонную цедру.





## Штрудель с маком и грецкими орехами

### Для теста:

500 г муки  
200 г сливочного масла  
1 стакан воды  
соль по вкусу

### Для начинки:

250 г мака  
250 г сахарной пудры  
3 ст. ложки абрикосового  
варенья  
100 г грецких орехов  
1 л воды

Из муки, 150 г масла, воды и соли замесить не очень крутое тесто. Разделить его на 2 части и оставить на 15 минут, накрыв тканью. Каждую часть раскатать скалкой и растянуть. Дать постоять несколько минут.

Вновь растянуть тесто в разные стороны, оставить еще на 10 минут, затем сбрызнуть растопленным сливочным маслом, уложить начинку и с помощью салфетки свернуть в рулет.

Смазать рулет маслом, уложить на противень и выпекать 10 минут при температуре 230 °С, затем 20–30 минут — при 200 °С.

Готовый штрудель оформить вареньем. Нарезать в горячем виде и охладить.

### Начинка

Мак залить кипятком и проварить 10 минут. Отжать, добавить сахарную пудру, орехи, варенье (часть оставить для оформления), тщательно перемешать.





## Грушевый штрудель

### Для теста:

350 г готового слоеного  
теста (3 пласта)  
3 сухаря  
1 яйцо

### Для начинки:

25 г изюма  
150 г грецких орехов  
1 лимон  
500 г груш (твердых)  
40 г сахара  
2 шт. гвоздики  
0,5 ч. ложки молотой  
корицы  
1 пакетик ванильного  
сахара  
сахарная пудра  
(для посыпки)

Разморозить слоеное тесто.

3 пластины положить одну  
на другую и раскатать  
на посыпанной мукой поверхности  
в квадрат 30 x 30 см. Раскрошить  
сухари и посыпать крошками  
поверхность теста, оставить кромку  
1,5 см. Распределить начинку.

Смазать края пласта взбитым яйцом  
и свернуть в тугой рулет.  
Концы хорошо закрепить  
и ровно обрезать.

Выложить штрудель на противень,  
покрытый пергаментом, и смазать  
остатками яйца. Выпекать  
при температуре 200 °C  
17–20 минут.

Остудить, посыпать сахарной пудрой  
и нарезать на куски толщиной 2 см.

### Начинка

Изюм залить водой и размочить.

Орехи измельчить. Груши очистить,  
удалить косточки, нарезать  
кубиками и смешать с лимонным  
соком.

В сахар добавить немного воды  
и слегка закарамелизовать.

Добавить груши, изюм, гвоздику,  
корицу и ванильный сахар.

Варить без крышки, помешивая,  
пока вся жидкость не испарится.

Удалить гвоздику. Охладить  
и смешать с орехами.





## Яблочный штрудель по-деревенски

1 кг картофеля  
(сваренного в мундире)  
300 г муки  
750 г яблок (кисловатых)  
1 яйцо  
100 г сливочного масла  
150 г сметаны  
100 г сахара  
соль

Картофель очистить и мелко натереть.  
Замесить тесто, добавив  
к картофелю просеянную муку,  
яйцо и щепотку соли.

На посыпанной мукой поверхности  
скатать из теста валик толщиной  
5 см. Отделить от него кусочки теста  
длиной 6 см и тонко раскатать их.  
Смазать сметаной. Каждое яблоко  
разрезать на 4 части. Удалить  
семенные коробочки. Мякоть  
нарезать кубиками. Выложить  
поверх теста. Посыпать сахаром.

Нагреть духовку до 220 °С.  
Пластинки теста осторожно  
завернуть рулетами. Растопить  
сливочное масло и смазать им  
сотежник. Переложить в него  
рулеты. Выпекать около 30 минут.  
Подавать горячими.





## Австрийский мясной штрудель

300 г слоеного теста  
1 булочка  
2 луковицы  
1 зубчик чеснока  
2 ст. ложки растительного  
масла  
400 г мясного фарша  
1 яйцо  
1 ст. ложка горчицы  
1 ч. ложка соды  
1/2 ч. ложки черного перца  
1/4 ч. ложки чабера

Булочку или черствый белый хлеб  
размочить в холодной воде, отжать.  
Репчатый лук и чеснок тушить  
в масле. Мясной фарш смешать  
с булкой, луком, чесноком, яйцом,  
горчицей и специями.  
Сформировать полосой.

Мясо уложить в «конверт»  
из раскатанного теста, смазать края  
взбитым яйцом, заципать.

Проколоть штрудель в нескольких  
местах вилкой, чтобы при выпечке  
оболочку не разорвало паром.

Поставить штрудель в горячую  
духовку и около 15 минут выпекать  
до появления поджаристой  
корочки.





## Штрудель с картофельным пюре

500 г картофеля  
(разваристого)  
200 г петрушки (корень)  
2 яблока  
1/2 пучка лука-порей  
(молодого)  
20 кровяных колбасок  
(тонкие колечки)  
4 листа штрудельного теста  
(готового)  
1 яйцо (белок)  
соль, перец, мускатный  
орех — по вкусу

Картофель и корень петрушки (очистить, нарезать на кубики) сварить в подсоленной воде до готовности (20 мин.). Воду слить, овощи отпарить, пюрировать, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, вмешать молодой лук-порей.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, каждое разрезать поперек на 16 колец. Кольца обжарить без жира с двух сторон до золотистого цвета.

На каждый лист теста выложить в середину немного пюре, сверху положить одно яблочное кольцо, посыпать мелко нарезанной кровяной колбасой, опять пюре, яблоко, колбаса и т.д. Тесто смазать по краю белком и завернуть с начинкой пакетом, края слепить. Пакетики положить на противень швом вниз и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

К этому просится квашенная капуста и хороший сливочный соус.





## Штрудель по-гречески

500 г слоеного теста  
2 помидора  
2 луковицы  
850–1000 г мясного фарша  
1 яйцо  
200 г брынзы  
соль, перец — по вкусу  
тимьян, петрушка —  
по вкусу

Слоеное тесто раскатать тонко, смазать растопленным маргарином или маслом (50 г). Свернуть плотно рулетом и положить в холодильник на 1 час.

Луквицы мелко нарезать и потушить до прозрачного состояния, добавить мясной фарш. Все хорошо прожарить.

В приготовленный фарш добавить яйцо, натертую на крупной терке брынзу (любой соленый сыр), соль, перец, тимьян и петрушку. Тщательно вымесить.

Тесто раскатать, равномерно выложить на него фарш, закатать в штрудель (рулет) и выложить на смазанный противень. Смазать яичным желтком и запекать на среднем огне 20 минут.

Нарезать ломтиками помидор и положить на штрудель, сверху посыпать тертым сыром. Запекать еще 10 минут.





Александр Селезнев

## *Праздник штурделей* Домашняя премьера

Ответственный редактор Т. Радина  
Художественный редактор А. Мусин  
Технический редактор М. Печковская  
Компьютерная верстка В. Шibaев

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми  
покупателями обращаться в ООО «Дип покет»**  
E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd.  
for their orders. [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформ-  
лении, обращаться в ООО «Форум»:** тел. 411-73-58 доб. 2598. E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми  
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**  
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,  
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).  
e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.

**В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.

**В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.

**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.

**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.

**В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19.

**Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.

**В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

**В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (7272) 252-59-90/91.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:**

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:**

**В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:**

Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12. Тел. 937-85-81.

Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.

Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

**В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:**

«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 15.05.2008. Формат 60х100 1/16.  
Гарнитура «Торнадо». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.  
Тираж 5000 экз. Заказ № 8119.

Отпечатано с предоставленных диапозитивов  
в ОАО «Тульская типография». 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.