

**БЛИНЫ,
блинчики,
ОЛАДЬИ
и оладушки**



Виктор Зайцев

**Блины, блинчики,
оладьи и оладушки**

«РИПОЛ Классик»

2008

Зайцев В. Б.

Блины, блинчики, оладьи и оладушки / В. Б. Зайцев — «РИПОЛ Классик», 2008

В этой книге собрано множество рецептов блинов, блинчиков и оладий – от простых и до самых изысканных. Классические блинчики, дрожжевые блины и блинные пироги, овощные и мясные оладьи – все это можно приготовить из доступных продуктов.

Содержание

Введение	5
Продукты, необходимые для приготовления блинов, блинчиков и оладий	6
Мука	7
Сахар	8
Яйца	9
Дрожжи	10
Молоко и молочные продукты	11
Крахмал	12
Орехи	13
Фрукты и ягоды	14
Мед	15
Шоколад	16
Пряности	17
Разрыхлители	19
Кремы	20
Заварной крем	21
Сливочный крем со сгущенным молоком	22
Сливочный крем	23
Безе	24
Помадка	25
Помадка классическая	26
Глазурь	27
Глазурь для блинников	28
Желе	29
Желе обычное	30
Варенье	31
Мармелад	32
Абрикосовый мармелад	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Виктор Борисович Зайцев

Блины, блинчики, оладьи и оладушки

Введение

Трудно представить себе русский стол без блинов, блинчиков и оладий. Большинство хозяек регулярно готовят эти блюда, используя самые разнообразные продукты и виды муки. И действительно, испечь классические блинчики или оладьи на основе кислого молока и муки под силу даже начинающему кулинару. Как правило, на весь процесс приготовления уходит не более 30 минут. Однако не всем известно, что существуют изысканные рецепты приготовления блинов и оладий. И чтобы блюдо не только получилось полезным и вкусным, но и идеально подходило для праздничного стола, необходимо четко следовать инструкции его приготовления.

В этой книге читатель найдет множество рецептов самых разнообразных блинов, блинчиков и оладий, среди которых любая хозяйка сможет выбрать те кушанья, которые придется по вкусу ей и ее семье, а также блюда, подходящие для праздничного стола.

Продукты, необходимые для приготовления блинов, блинчиков и оладий

Прежде чем начинать печь блины, блинчики и оладьи, следует заглянуть в кухонный шкаф и проверить, все ли продукты, указанные в рецепте, имеются. Для приготовления этих блюд могут потребоваться мука, дрожжи, сахар, молочные продукты, яйца, орехи, овощи, фрукты или ягоды, пряности, крахмал, мед и т. д. Нужно помнить, что от качества выбранных продуктов будет зависеть вкус готового изделия.

Мука

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий используется мука разных видов.

Пшеничная мука делится на следующие сорта: крупчатка, высший, первый, второй и обойная. Сорта выделяются в зависимости от состава и цвета, например крупчатка производится из специальных сортов пшеницы, благодаря чему имеет белый цвет. Мука высшего сорта белая, содержит мало жира, клетчатки и минеральных веществ. Первый сорт немного темнее, так как содержит больше истертых оболочек зерна. Мука третьего сорта, соответственно, имеет еще больше истертых оболочек, благодаря которым ее цвет сероватый.

Разумеется, чем выше сорт, тем меньше в ней полезных веществ, но тесто получается более качественным.

Гречневая мука не только обладает нежным ореховым вкусом, но и очень легко переваривается и полезна для организма. Она богата углеводами, всеми восемью необходимыми аминокислотами и почти всеми витаминами группы В. Гречневая крупа укрепляет капилляры, очень полезна для кишечника, особенно при запорах. Кроме того, она известна своими понижающими холестерин свойствами, помогает при остеоартрите, при заболеваниях брюшной полости. Гречневая мука имеет серовато-коричневый цвет и обладает слегка горьковатым вкусом.

Кроме гречневой и пшеничной муки, для приготовления блинов, блинчиков и оладий иногда используется кукурузная, рисовая и овсяная мука.

Вкус блинов будет зависеть не только от сорта, но и от качества муки. Хорошая мука – без постороннего привкуса или запаха. Ее влажность не должна превышать 14,5 %. Определить качественную муку довольно просто: ее нужно насыпать на ладонь и сжать. Если мука рассыпается, а не сбивается в комки, значит, влажность не превышает норму. Если же мука влажная, следует положить ее немного больше, чем указано в рецепте.

Важный показатель, на который необходимо обратить внимание при покупке муки, – количество клейковины, влияющее на качество теста. Для приготовления блинов и блинчиков потребуется мука с содержанием клейковины не менее 40 %, для оладий – 36–38 %.

Перед тем как начинать месить тесто, нужно обязательно просеять муку – при этом удаляются посторонние примеси, а мука насыщается воздухом, благодаря чему тесто легче месить.

Сахар

Сахар относится к одному из необходимых продуктов для приготовления блинов, блинчиков и оладий, поэтому он должен быть качественным: белым, чистым, не слипшимся, без посторонних примесей. Его добавляют в тесто и используют для приготовления сиропов. Для того чтобы приготовить сахарный сироп, нужно растворить сахар в воде и нагревать его на медленном огне, помешивая, до тех пор пока смесь не закипит. Крепость сиропа зависит от содержания в нем сахара. Если сахара 50 % – сироп слабый, 60 % – средний, 65 % – крепкий.

Кроме сахара и сиропа, довольно часто используется сахарная пудра. Ее можно купить или приготовить самостоятельно. Для этого следует измельчить в ступке или смолоть в кофемолке сахар-рафинад или сахар-песок и просеять его.

Яйца

Одной из составных частей теста являются яйца. Одно яйцо весит в среднем 40–60 г. Белок составляет 56 %, желток – 32 %, скорлупа – 12 %.

Иногда в рецепте указывается, что белки следует взбить, а желтки растереть с сахаром. Для того чтобы отделить белок от желтка, нужно воспользоваться специальной ложкой с небольшим отверстием. Осторожно разбив яйцо, стараясь не повредить пленку желтка, его нужно вылить в ложку, держа ее над кастрюлей или чашкой. После того как белок стечет туда, выложить желток в другую посуду. Если такой ложки нет, можно сделать следующее: разбить яйцо так, чтобы желток остался в одной половине скорлупы. Вылить белок в кастрюлю и несколько раз переложить желток из одной половинки скорлупы в другую, чтобы он полностью очистился от белка.

Из яиц производят яичный порошок и меланж. Яичный порошок можно использовать вместо свежих яиц, так как он сохраняет все питательные свойства. Меланж – это замороженная смесь белка с желтком, выпускаемая в жестяных банках.

Дрожжи

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий можно использовать как обычные пекарские, так и сухие дрожжи. Главным критерием качества дрожжей является срок годности.

Молоко и молочные продукты

Молоко необходимо для приготовления теста и кремов. Оно довольно быстро прокисает, поэтому нужно как можно быстрее переработать купленное молоко. Если же это невозможно, следует довести его до кипения и охладить при температуре 3–5 °С.

Сухое молоко нужно просеять и растворить в небольшом количестве горячей воды. После этого следует тщательно размешать смесь, чтобы не оставалось комков, и долить воду.

Сливки для украшения блинников, пирогов и рулетов из блинов и блинчиков следует взбивать так: охладить до 8-10 °С и начать взбивать венчиком или миксером сначала медленно, затем постепенно увеличивая темп до тех пор, пока сливки не загустеют.

Сметана используется для приготовления теста и кремов. Взбивать ее нужно так же, как сливки.

Творог может использоваться как для приготовления теста, так и для начинок. Он быстро портится, поэтому его можно хранить только в холодильнике и не более трех суток.

Сгущенное молоко используется для приготовления теста и крема. В качестве начинки для блинников можно использовать вареную сгущенку.

Варить ее следует в жестяной банке в течение 3 часов в кипящей воде, следя за тем, чтобы она не выкипела.

Сливочное масло применяется для приготовления теста и крема. Оно бывает с различными добавками, например шоколадное (содержащее какао-порошок).

Крахмал

Крахмал – белый порошок без вкуса и запаха. Его производят из картофеля, кукурузы, маиса, риса и т. д. Крахмал довольно часто применяется для приготовления блинов и оладий.

Крахмал следует хранить в сухом месте, подальше от пахнущих веществ, так как он хорошо впитывает запахи.

Орехи

Ядра орехов можно не только добавлять в тесто, но и использовать для начинок и украшения тортов и рулетов из блинчиков.

Наиболее ценными по своему составу являются грецкие орехи. Они содержат много жира. Их рекомендуется хранить в темном прохладном и сухом месте. Перед добавлением в тесто нужно тщательно измельчить их в ступке. Для украшения можно использовать их целиком или в нарубленном виде.

Для удаления шелухи с лесных орехов следует насыпать их на противень или сковороду и прогреть в духовке в течение нескольких минут при температуре 60–70 °С, а затем растереть между ладонями. Измельчать орехи нужно перед тем, как добавлять их в тесто.

Зерна арахиса можно использовать для украшения, а измельченный арахис добавлять в тесто. Очищать его от шелухи следует так же, как лесные орехи.

Иногда для приготовления блинов используется миндаль. Горький миндаль обладает более сильным ароматом по сравнению со сладким, однако содержит вредные для организма вещества, поэтому использовать его нужно осторожно, в небольших количествах. Сладкий миндаль можно добавлять в тесто, крем и использовать для украшения блинчиков. Для удаления шелухи нужно опустить орехи на несколько минут в кипящую воду или просушить на противне в духовке при температуре 50–60 °С, а затем растереть между ладонями.

Шелуху с фисташек можно снять так же, как и с миндаля, однако не следует забывать, что их нельзя долго нагревать, так как при этом может измениться их цвет и вкус.

К орехам относят и кокос – плод кокосовой пальмы. Скорлупа ореха довольно твердая, ее трудно расколоть. В полости незрелых орехов содержится до 0,5 л приятного на вкус кокосового молока. Измельченную мякоть ореха – кокосовую стружку – можно добавлять в тесто, крем, глазурь и использовать для украшения.

Фрукты и ягоды

Фрукты и ягоды можно использовать для начинок и украшения. Они должны быть обязательно спелыми, свежими и без механических повреждений.

Абрикосы, персики и сливы нужно вымыть, разрезать на половинки или четвертинки, удалить косточки.

У свежего ананаса следует удалить верхнюю и нижнюю части, снять кожуру и разрезать мякоть на кольца. Затем с помощью металлической трубочки вырезать сердцевину и разрезать мякоть на кусочки необходимой величины.

Бананы и киви нужно очистить от кожуры и нарезать дольками или кубиками.

Виноград следует очистить от плодоножек и промыть, затем разрезать на половинки и удалить косточки. Не очень крупный виноград можно использовать для украшения с косточками.

Груши и яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать на кусочки нужного размера.

Цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) очистить от кожуры и разделить на дольки или же нарезать кружочками, удалить косточки и снять кожуру. Свежую или высушенную кожуру цитрусовых называют цедрой. Ее можно натереть на терке и добавить в тесто, помадку или глазурь.

Ягоды (клубнику, землянику, малину, красную и черную смородину, крыжовник и др.) очистить от плодоножек и чашелистиков, промыть в дуршлаге и обсушить.

Сухие фрукты и ягоды, например курагу, урюк, изюм, чернослив также довольно часто используют в качестве начинки для блинчиков. Их следует тщательно промыть, удалив плодоножки и косточки, если они имеются.

Мед

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий часто используется мед. Мед не только вкусный, но и полезный продукт. Цвет, аромат и вкус меда зависят от растений, с которых пчелы собирают пыльцу. Например, мед с кипрея, люцерны или донника чаще всего бесцветный, с белой акации – светло-желтый, с подсолнечника – желтый, с гречихи, вереска или шалфея – желто-коричневый.

Натуральный мед осенью почти всегда кристаллизуется, то есть из жидкого становится густым: крупнозернистым (иногда зерна настолько крупные, что мед напоминает черную икру), мелкозернистым или без кристаллов, по консистенции похожим на масло. Не кристаллизуется только мед с белой акации. Иногда бывает так, что часть меда закристаллизовалась, а часть осталась жидкой и собралась сверху в виде осадка. Это не значит, что мед плохой или с какими-либо добавками. Жидкий осадок – это фруктоза, которая не садится, то есть не кристаллизуется.

Мед хорошо впитывает запахи, поэтому его следует хранить в плотно закрытой деревянной, керамической или стеклянной посуде. Нельзя ставить мед в холодильник, так как при температуре ниже 13 °С он становится вязким, а через некоторое время мутнеет.

В тесто для блинов, блинчиков и оладий можно добавлять любой мед: и жидкий, и закристаллизовавшийся.

Для удобства густой мед можно растопить, отчего он опять станет жидким. Однако растапливать мед следует только на водяной бане и не нагревать его выше 60 °С, иначе он теряет свои лечебные свойства.

Шоколад

При приготовлении блинов, блинчиков и оладий довольно часто используется шоколад. Его добавляют в тесто, используют для приготовления глазури, крема, помадки или для украшения готовых изделий. Например, можно обсыпать блинчик шоколадной стружкой.

Для приготовления шоколадной стружки следует поместить плитку шоколада на 30–40 минут в теплое помещение с температурой воздуха примерно 30–35 °С, но не выше. После того как шоколад немного подтает и делается пластичным, нужно нарезать его ножом на тонкие стружки. Затем изделие следует посыпать стружками и сахарной пудрой.

Для выполнения шоколадных усиков плитку шоколада разломать, поместить в фарфоровую посуду и растопить на водяной бане. Затем перелить шоколад в кондитерский шприц и насадкой в виде тонкой трубочки выполнить на белой бумаге различные рисунки. При желании можно предварительно нанести на бумагу рисунок карандашом. Поместить бумагу с рисунком в холодильник для застывания, а затем ножом осторожно переместить шоколадные усики на готовое изделие.

Пряности

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий можно использовать пряности, которые можно добавлять не только в тесто, но и в начинки, пропитки, глазурь, помадки, кремы. Кроме того, пряности помогут не только улучшить вкус блинов, блинчиков и оладий, но и придать изделиям другой цвет (такими свойствами обладают, например, шафран и куркума).

Семена аниса содержат протеин, жиры и эфирное масло, придающее выпечке оригинальный аромат. Их часто добавляют в тесто для улучшения вкуса. Анис можно смешивать с тмином и фенхелем.

Бадьян – пряность с приятным ароматом и более нежным, чем у аниса, вкусом. Он содержит смолу, танин, сахар и эфирное масло. Молотый бадьян можно добавлять в тесто и начинку.

Часто тесто для блинов, блинчиков и оладий приправляется ванилью или ванилином. Этот белый порошок содержит древесную смолу и ароматические вещества, придающие ему своеобразный аромат. Его можно добавлять в тесто, начинки, помадки и пропитки. Довольно часто вместо ванилина используют ванильную пудру и ванильный сахар.

Ванильную пудру можно приготовить самостоятельно. Для этого следует хорошо перемешать ванилин и спирт и подогреть, постоянно помешивая, на медленном огне до полного растворения. Затем смешать получившуюся массу с сахарной пудрой и просеять. Для приготовления ванильной пудры потребуется 50 г ванилина, 100 мл спирта и 1,2 кг сахарной пудры.

Ванильный сахар можно купить готовым (он продается расфасованным в пакетики) и добавлять его в тесто.

Гвоздика – одна из самых древних и известнейших пряностей. Она представляет собой маленькие бутончики цветков коричневого цвета или коричневый порошок, очень похожий на корицу, но отличающийся от нее резким запахом. Гвоздика содержит углеводы, жиры и до 20 % гвоздичного масла. С помощью плодов или молотой гвоздики можно придать экзотический вкус блинам, блинчикам и оладьям. Однако добавлять ее следует осторожно, так как она обладает острым пряным вкусом и сильным ароматом.

Кардамон содержит крахмал, жиры, сахар и эфирное масло. Существует два вида этой пряности: семена желто-коричневого цвета или молотый кардамон, представляющий собой светло-коричневый порошок. Кардамон не очень подходит для теста, однако прекрасно сочетается с начинками.

Кориандр, как и кардамон, можно добавлять в начинки. В круглых мелких светло-коричневых плодах содержится ароматическое масло, придающее им сладковато-жгучий вкус и приятный пряный аромат.

Молотая корица имеет пряный, слегка жгучий вкус. Оригинальный аромат ей придает эфирное масло. Кроме масла, в корице содержатся сахар, древесная смола и дубильные масла. Она прекрасно сочетается с кофе, какао и шоколадом, поэтому ее можно использовать для приготовления теста и начинок.

Мускатный орех – плод мускатовника коричнево-серого цвета, содержащий эфирное масло и жиры. Молотые плоды можно добавлять в тесто, пропитки и начинки.

Тмин рекомендуется добавлять в тесто для блинов и оладий. Семена тмина очень мелкие, коричневого цвета, содержат жиры и эфирное масло, придающее им остро-пряный аромат.

Фенхель содержит органические кислоты, воск, эфирное масло. Молотые плоды имеют сладковато-острый вкус и пряный аромат, их рекомендуется добавлять в блинное тесто и начинку.

Шафран – малоизвестная пряность, однако на востоке ее широко используют для окраски теста. Порошок шафрана имеет ярко-оранжевый цвет, горьковатый вкус, пряный аромат и большую окрашивающую способность благодаря содержащимся в нем веществам: краске кро-

цин, горчичному, эфирному маслам и шафрану. Тесто, приправленное шафраном, приобретает красивый золотистый цвет. Шафран рекомендуется использовать для приготовления оладий.

Разрыхлители

Для разрыхления теста можно использовать соду питьевую (двууглекислую). Добавлять соду в тесто следует в таком количестве, в каком она указана в рецепте.

Если ее будет слишком много, тесто приобретет темно-желтый цвет, неприятный вкус и запах. При недостатке соды тесто плохо разрыхляется.

Для того чтобы сода растворилась полностью, нужно добавить в тесто лимонную или виннокаменную кислоту (на 1 часть соды 1 часть кислоты).

Добавлять соду следует тогда, когда тесто будет почти замешено, иначе углекислый газ, образующийся при соединении соды и кислоты, быстро улетучится, и тесто снова станет плотным.

Кремы

Для приготовления блинников, тортов и рулетов из блинчиков и блинов используются различные кремы.

Кремы, в зависимости от состава и способа приготовления, можно разделить на заварные, сливочные, сливочные со сгущенным молоком и безе.

Заварной крем

Ингредиенты

400 мл молока, 4 яйца, 5 желтков, 200 г сахара, 50 г муки, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца или желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, перемешать, влить холодное молоко, поставить на огонь и нагревать, помешивая веселкой, до тех пор пока смесь не закипит, затем снять с огня и добавить ванилин или ванильный сахар. Если крем будет использоваться не сразу, переложить его в тарелку и посыпать сахаром, иначе на поверхности образуется корочка.

Сливочный крем со сгущенным молоком

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока, 5 г ванилина или 50 мл ликера.

Способ приготовления

Размягченное масло взбить добела с помощью миксера и, продолжая взбивать, постепенно влить сгущенное молоко. Добавить в крем ванилин или ликер.

Сливочный крем

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 яйцо, 200 г сахара, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром добела, влить молоко, поставить смесь на огонь и нагревать, постоянно помешивая венчиком, до тех пор пока она не закипит, затем снять ее с огня и охладить.

В другой посуде взбить с помощью миксера масло добела и, продолжая взбивать, постепенно влить охлажденную смесь. Добавить в крем ванилин или ванильный сахар.

Безе

Ингредиенты

5 белков, 200 г сахара, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Смешать сахар с 200 мл воды и нагревать, постоянно помешивая венчиком, до тех пор пока смесь не закипит. Взбить белки с помощью миксера в крепкую пену, добавить ванилин или ванильный сахар. Продолжая взбивать, постепенно влить сироп.

Для придания кремам оригинального вкуса, цвета и аромата можно добавлять в них сиропы, фруктовые соки, цедру, различные ликеры, коньяк, жженный сахар, какао, кофе, шоколад, мед, различные эссенции, ванилин.

Все описанные выше кремы лучше всего использовать сразу после приготовления. Можно смазывать ими блины или блинчики, а также украсить верх блинника, пирога или торта, используя кондитерский мешочек или шприц с различными насадками. Если нет ни того, ни другого, можно сделать корнетик – бумажную трубочку, свернутую в виде конуса. Для этого следует использовать кальку или пергаментную плотную, но не толстую бумагу, вырезать из нее треугольник и свернуть его в трубочку. Концы трубочки слегка загнуть внутрь, кончик срезать. От того, как срезан кончик корнетика – прямо, косо, клинообразно или в виде звездочки – будет зависеть вид рисунка.

Например, корнетиком с кончиком, срезанным прямо, можно выполнять решетки, надписи, цифры и различные рисунки (гроздь винограда, вишни, цветы). Если срез кончика косой, то получатся красивые цветы и бордюры по краю блинника. Корнетик с клинообразно срезанным кончиком поможет выполнить различные листики и лепестки цветов. Дополнить рисунок можно узорами, которые получатся при использовании корнетика с кончиком, срезанным звездочкой.

Сделайте из крема надписи, сердечки, цветочки, точки. Немного тренировки, и вы сможете украшать торты целыми картинами из крема разных цветов. При выполнении точек, надписей и других тонких и коротких линий держите корнетик или шприц близко к поверхности торта или пирожного, а при выполнении длинных рисунков, например листьев или бордюров – высоко. Заканчивая рисунок, прекратите надавливать на шприц или корнетик и узким кончиком выполните резкое движение вперед от себя вдоль рисунка. Так остаток крема не испортит только что выполненного украшения.

Помадка

Помадка может быть белой, розовой, молочной (с добавлением молока), шоколадной, ароматизированной и т. д.

Помадка классическая

Ингредиенты

200 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Смешать 150 г сахара с 200 мл горячей воды, перемешать, поставить на огонь и нагревать до кипения. Добавить оставшийся сахар, лимонную кислоту. Затем быстро охладить сироп до 30–40 °С, для этого поместить кастрюлю с сиропом в холодное место или поставить в холодную воду с плавающими в ней кусочками льда. После этого взбить сироп венчиком или миксером так, чтобы образовалась помадка белого цвета. Если помадка не получается, добавить немного сахарной пудры или подогреть сироп. Готовую помадку размять, плотно уложить в посуду, сбрызнуть водой, накрыть влажной салфеткой и оставить на 12–24 часа.

По истечении указанного времени разогреть помадку небольшими порциями на медленном огне. Она должна приобрести консистенцию сметаны. Нужно следить за тем, чтобы помадка не растворилась полностью, иначе она потеряет блеск. Разогретой помадкой украсить блинник, торт или рулет из блинчиков.

Для приготовления розовой помадки следует добавить в ингредиенты малиновый, клубничный, клюквенный, вишневый или смородиновый сок. Однако сока должно быть немного, иначе помадка станет слишком жидкой.

При желании можно ароматизировать помадку вином, ликером или фруктовым соком.

Глазурь

Глазурь, как и помадка, может иметь различный цвет или быть ароматизированной. Она отличается от помадки компонентами и способом приготовления.

Глазурь для блинников

Ингредиенты

200 г сахарной пудры, 1 белок, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Взбить белок с сахарной пудрой и 75 мл воды венчиком или миксером до образования густой кашицы, поставить на огонь и, постоянно помешивая, нагреть до 40–50 °С. Добавить лимонную кислоту и развести глазурь водой так, чтобы она приобрела консистенцию жидкой сметаны.

Глазурь также, как и помадку, можно ароматизировать вином, ликером, соком или эссенцией. Добавлять любой из ароматизаторов следует вместе с лимонной кислотой.

Желе

Из желе можно вырезать кубики, ромбики, треугольники и использовать их для украшения блинников или тортов из блинчиков. Можно заливать желе в емкости различной формы.

Желе бывает прозрачным и непрозрачным, самых разнообразных цветов.

Если соединить желе двух или трех цветов, получится оригинальное украшение с мраморным рисунком.

Для приготовления желе можно использовать желатин или агар (желирующее вещество, получаемое из морских водорослей). Агар обладает более сильными желирующими свойствами, поэтому его можно использовать в меньшем количестве.

Желе обычное

Ингредиенты

Желатин.

Способ приготовления

Желатин залить 200 мл холодной кипяченой воды и оставить на 40–45 минут. Затем поставить раствор на огонь и нагревать (но не кипятить) до тех пор, пока желатин полностью не растворится. Раствор процедить, перелить в формы, охладить и поместить в холодильник до полного застывания.

Варенье

Варенье может использоваться для начинок, а также подаваться отдельно к блинам, блинчикам и оладьям. Ягоды прекрасно подходят для украшения блинников, рулетов и тортов.

Мармелад

Мармелад можно готовить из фруктов, содержащих пектины, – вещества, благодаря которым образуется желе. Пектины содержатся в яблоках, айве, абрикосах, мандаринах, сливах, вишне, малине, красной и черной смородине и некоторых других плодах и ягодах. Для его приготовления потребуется фруктовое или ягодное пюре, пищевые кислоты, красители, а при использовании плодов и ягод, не содержащих пектины, – желатин или агар.

Абрикосовый мармелад

Ингредиенты

500 г мелких абрикосов, 500 г сахара.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки, мякоть положить в кастрюлю, залить 200 мл воды, накрыть крышкой и варить до тех пор, пока они не станут мягкими.

Затем протереть их через сито, смешать с сахаром, снова поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, до тех пор пока мармелад не загустеет.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.