

Червонная, Тата.

Ч-45 Новогодняя и рождественская выпечка. Рецепты, которые объединяют / Тата Червонная. — Москва : Издательство «Э», 2018. — 144 с.: ил. — (Инстакулинария).

Новый год — время ярко украшенных городских улиц, морозных прогулок, пред рождественских ярмарок и, конечно, ожидания волшебства. А как приятно проводить уютные вечера дома с любимыми за ароматной чашечкой теплого какао! И как же хорошо подойдет к этому напитку имбирное печенье или ароматные рождественские пряники! Новая книга «Новогодняя и рождественская выпечка. Рецепты, которые объединяют» популярного инстаграм-блогера и талантливого фуд-фотографа Таты Червонной — великолепный подарок всем, кто с нетерпением ждет зимних праздников. Вас ждет волшебное путешествие в мир рождественской выпечки и согревающих напитков. Насладитесь праздничными вкусами вместе с близкими!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-93968-8

© Текст, фото Червонная Татьяна Геннадьевна, 2017
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ИНСТАКУЛИНАРИЯ

Тата Червонная

НОВОГОДНЯЯ И РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА РЕЦЕПТЫ, КОТОРЫЕ ОБЪЕДИНЯЮТ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Д. Краснощекова*
Дизайнер *Ю. Анохина*
Технический редактор *Т. Анохина*
Корректор *Л. Воробьева*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:
sociologas, TADDEUS, Paladin12, futureGalore, Woodhouse, Svetlana Prikhnenko, pa3x, d3images,
Invisible Studio, Curly Roo, Strejman / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Өндүрүшү: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты Өндүрүші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндүрген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 05.10.2017. Формат 84x100¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-93968-8



9 785699 939688 >



В электронном виде
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
www.litres.ru



УЧАСТЛИВОГО
РОЖДЕСТВА!



Новогодняя
и рождественская
выпечка

#инстакулинария



Тата
Червонная



Новогодняя
и рождественская
ВЫПЕЧКА



Москва
2018





Посвящается городу В.



Содержание

От автора..... 8

Глава № 1

О зиме и напитках..... 10

Глинтвейн..... 13

Горячий шоколад
с миндальным молоком 14

Какао с корицей
и имбирным печеньем..... 17

Кубинский кофе с ромом 18

Пряный яблочный сидр 21

Рождественский эгг-ног 22

Апельсиново-шоколадный скотч 25

Глава № 2

О зиме и печенье 26

Анисовое печенье 28

Арахисовое печенье 31

Печенье к чаю 32

Печенье с миндалем 35

Нарезное ореховое печенье..... 36

Плетеное печенье 39

Печенье
«Рождественская звезда»..... 40

Печенье с белым шоколадом..... 43

Печенье с ирисками..... 44

Цитрусовое печенье
с фисташками..... 47

Глава № 3

Кексы и сдоба 48

Рождественский венок..... 50

Кекс с клюквой и тимьяном..... 53

Кекс с чаем «Эрл Грей»..... 54

Булочки с корицей,
кленовым сиропом и фундуком..... 57

Шафрановые булочки
с изюмом..... 58

Шоколадно-имбирный кекс..... 61

Глава № 4

О зиме и пирогах 62

Пряный яблочный пирог
с фундуком 64

Цитрусовый пирог 69

Пирог-перевертыш
с клементинами 70

Ягодный крамбл
с черным перцем и красным
апельсином..... 73

Шоколадный пирог с малиной 74

Зимний пирог с грушами..... 77

Шоколадный пирог
с брецелями 80

Пирог «Эгг-ног» 83

Шоколадный пирог с бренди
и черносливом 84

Глава № 5

О зиме, тортах и тартах..... 86

Тарталетки с курдом из красных апельсинов	89
Чизкейк с пряной брусникой.....	90
Шоколадный торт.....	95
Торт «Павлова»	96
Шоколадный тарт с зернами граната	101

Глава № 6

Традиционная выпечка 102 |

Ванильные полумесяцы.....	104
Имбирное печенье.....	107
Рождественский пудинг	108
Сахарное печенье	113
Печенье с малиновым джемом.....	114
Рождественские пряники	119

Глава № 7

Дети любят 120 |

Брауни на палочке.....	122
Печенье «Мельница»	125
Печенье на елку	126
Пряничные человечки.....	131
Имбирная коврижка	132
Пирог «Горячий шоколад с попкорном».....	135
Овсяное печенье.....	136

Глава № 8

Рождественские ярмарки 138 |

Указатель	142
-----------------	-----



От автора

Зима для меня – особенное время года.

И я надеюсь, что, прочитав эту книгу, вы обязательно это поймете. Но для начала давайте познакомимся поближе. Рассказывать о себе всегда очень сложно, поэтому я начну так.

Пять лет назад я начала вести кулинарный блог: записывать рецепты и истории к ним. Мне кажется, за эти годы я испекла сотни видов печенья, приготовила десятки видов тортов, пирожных и пирогов.

Я обожаю уютную домашнюю еду и выпечку, но больше всего на свете люблю фотографировать то, что приготовлю. Спустя несколько лет мое увлечение фуд-фотографией стало моим любимым делом. Мне посчастливилось сотрудничать со многими кулинарными изданиями и проектами, а также встретить прекрасных талантливых людей, работающих в этой сфере.

Моя семья, домашняя еда и самый прекрасный город на земле, которому посвящена эта книга, остаются по сей день для меня самым большим вдохновением!

В книге вы найдете рецепты зимней выпечки. И я уверена: для того чтобы вкусно готовить, необходимо два важных ингредиента – вдохновение и хорошая компания. Ведь нет ничего прекраснее, чем испечь ароматное печенье для своей семьи, друзей и любимых в зимний морозный день.



*Желаю вам
счастливого Рождества
и Нового года!*

Ваша Т.




Глава № 1



О зиме и напипках





*У каждого человека обязательно
должна быть любимая кружка.*

Для душистого чая, для раннего кофе, для жгучего горячего шоколада с перцем чили... Для зимы, для долгих снежных вечеров, для морозных дней и дней с метелью. А к каждой кружке обязательно должна прилагаться кухня с окном на север и навесным шкафом со скрипучей дверцей.

А еще нужно запастись плитками горького шоколада, какао-порошком и парой бутылок красного вина. Ну какое снежное утро без чашки какао, а вечер — без душевной компании и стакана теплого глинтвейна цвета рубина?!



А если вдруг у вас нет любимой кружки, то непременно приобретите таковую, ведь без нее никак не обойтись в декабре.



LUMBER

Если на городской площади устанавливают рождественскую елку, то вокруг нее непременно вырастает красочная ярмарка. Там можно купить варежки из колючей шерсти, елочную игрушку из дерева и душистые пряники. А к вечеру в городе уже пахнет печеными каштанами и глинтвейном. Это ярмарка зазывает спешащих горожан к себе в гости за хорошим настроением. Не знаю почему, но на нашей ярмарке — самый вкусный глинтвейн на свете. Предлагаю вам его приготовить.

Глинтвейн

 4 ПОРЦИИ | СЛОЖНОСТЬ:  |  25 МИНУТ

750 МЛ СУХОГО КРАСНОГО ВИНА	5 БУТОНОВ ГВОЗДИКИ
1 НЕБОЛЬШОЙ АПЕЛЬСИН	250 МЛ ВОДЫ
1 ПАЛОЧКА КОРИЦЫ	2–3 СТ. Л. МЕДА
2/3 Ч. Л. МОЛОТОГО ИМБИРЯ	1/2 Ч. Л. МУСКАТНОГО ОРЕХА

1. Апельсин разрежьте пополам и удалите семена. Одну половинку нарежьте кружочками, из второй выжмите сок.
2. В сотейник поместите кружочки апельсина, гвоздику, мускатный орех, корицу, имбирь. Влейте воду и апельсиновый сок. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите еще 2–3 минуты.
3. Дайте настояться около 10 минут и процедите.
4. Вино налейте в кастрюлю и поставьте на средний огонь.
5. Когда вино нагреется, добавьте в него процеженный отвар, мед и перемешайте.
6. Подогрейте, но не доводите до кипения.
7. Разлейте глинтвейн по стаканам, украсьте по желанию ломтиком апельсина и согревайтесь напитком в хорошей компании.