

A person wearing a white long-sleeved shirt and a dark green apron is holding a large, ripe orange pumpkin. The person's face is not visible, but their hands are holding the pumpkin from the bottom. The background is a plain, light gray.

Екатерина
Сардановская

ТЫКВЕННАЯ *книга*

40 ОРИГИНАЛЬНЫХ
РЕЦЕПТОВ ДЛЯ
ЗАВТРАКА, ОБЕДА
И УЖИНА



@fayushkinamama



Екатерина Сардановская

ТЫКВЕННАЯ *книга*



**40 ОРИГИНАЛЬНЫХ
РЕЦЕПТОВ ДЛЯ
ЗАВТРАКА, ОБЕДА
И УЖИНА**

хлеб*соль

Москва
2023



Содержание

Вступление	7
От автора	10

Немного теории

Полезные свойства тыквы	15
Сорта тыкв	15
Идеальные пряности для тыквы	16
Способы приготовления и хранения тыквенного пюре	19

Глава 1. Завтраки, перекусы

Запеченные тыквенные блины с творожной начинкой	22
Брускетты с запеченной тыквой, горгонзолой, медом и орешками	25
Тыквенные вафли с творогом	26
Тыквенные сконы	29
Тыквенный хлебный пудинг	30
Тыквенный манник	33
Творожные сырники с тыквой	34
Тыквенные пончики	37

Глава 2. Сладкая выпечка

Тыквенный пирог со сгущенкой и меренгой	40
Тыквенная бабка с шоколадом	43
Тыквенные синнабоны с карамельным соусом и орехами	45
Тыквенное печенье с кусочками шоколада	49
Пуховые пирожки с мармеладной тыквенной начинкой	51
Нежный тыквенный кекс со сливочной глазурью	55
Тыквенный рулет с кремчизом	56

Тыквенный чизкейк
 Брауни с тыквенной прослойкой
 Тыквенные бискотти
 в белом шоколаде
 Тыквенно-апельсиновый
 кулич-кранч с орехами и изюмом
 Тыквенно-шоколадный
 мраморный кекс
 Тыквенная хала
 Тыквенные булочки

Глава 3. Хлеб, несладкие блюда

Тыквенный суп-пюре 78
 Тыквенный крем-суп с кокосовым
 молоком и креветками 81
 Салат с тыквой, козым сыром
 и хамоном 82
 Тыквенный хлеб с семечками 85
 Хлеб с тыквой, ветчиной,
 сыром и зеленью 89
 Тыквенная паста 90
 Равиоли из тыквенного теста
 с курицей 94
 Пицца с тыквой, горгонзолой
 и беконом 97
 Тыквенные булочки для сэндвича 98
 Тыквенное ризотто
 с сыром горгонзола 101
 Макароны
 в сырно-тыквенном соусе 102
 Хумус из тыквы 105

59 **Глава 4. Муссы, кремы,
джемы**
 63 Тыквенный мусс 108
 64 Тыквенный джем 111
 Мороженое из тыквы 112
 67 Тыквенно-пряное крем-брюле 115
 Карамель со вкусом тыквы 116
 71 Тыквенно-пряный латте 119
 72
 75 Заключение 120
 Алфавитный указатель 124





Вступление





Август...

Уже ощущается дыхание приближающейся осени, хотя еще ни один желтый лист не коснулся земли. Лето почти позади, воздух с каждым днем становится все прохладнее, все чаще хочется накрыться с головой мохнатым пледом и никуда не выходить.

Вот-вот начнутся затяжные дожди, слякоть, снова я забуду зонтик и промокну до нитки.

Но, несмотря на всю серость предстоящих осенних будней и небольшую печаль по уходящему лету, я все же предвкушаю прекрасное время теплых свитеров, напитков, горячих настолько, что даже окна в доме запотевают, ароматных пряных пирогов, согревающих супов и уютных посиделок за общим столом.

А еще осень – это время урожая, значит, есть прекрасный повод открыть кулинарную книгу и приготовить что-то невероятно вкусное.



От автора

Я безумно рада приветствовать вас на страницах своей второй книги, в которую постаралась вложить не только накопленные знания, опыт, но и частичку своей души.

Наверное, вам интересно, откуда вообще возникла идея создания книги на тему тыквы?

Некоторое время назад по просьбе издательства я писала небольшую статью на тему тыквы, и вот тогда у меня закралась мысль, что было бы здорово максимально раскрыть вкусовые возможности этого прекрасного овоща, который я так люблю и довольно часто использую в своих кулинарных экспериментах.

На самом деле тыкву сильно недооценивают. Помимо того что она обладает массой полезных свойств, тыква прекрасно работает в совершенно разных блюдах, а особенно в выпечке, придавая ей влажность, аромат и яркий оранжевый оттенок. Она прекрасно сочетается с мясом, овощами, чудесно раскрывается в соусах, кашах, а как хороша в варенье!

Так что готовить из нее только лишь суп было бы большим упущением. Именно поэтому я решила познакомить вас с тыквой заново и с совершенно разных ее сторон.

Уверена, после прочтения этой книги вы измените свое мнение о главной королеве осени.

И если до сегодняшнего дня тыкву вы не любили, то, скорее всего, просто не умели ее готовить. Буквально на каждой странице книги вас ждет масса вкусовых открытий и кулинарных впечатлений.

Я расскажу вам, как приготовить самые вкусные и ароматные тыквенные булочки, поделюсь любимыми рецептами супов, пиццы, тыквенной пасты, тыквенного хлеба, джема и даже пасхального кулича. А еще приготовим с вами пряный тыквенный латте, чтобы этой осенью всем нам стало чуточку теплее.







Немного теории





Полезные свойства тыквы



Тыква – это величайший кладезь полезных веществ, таких как пектин, клетчатка, каротин, фитин, магний, железо, витамины А, С, D, Е, РР и витамины группы В. Ее семена содержат большое количество жиров и эфирных масел. Она обладает множеством полезных свойств, о которых многие даже не догадываются. Тыква улучшает пищеварение, снимает отеки, нормализует обмен веществ, полезна при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, печени и почек.

Так что этот яркий оранжевый овощ не только символ золотой осени и источник кулинарного вдохновения, но и отличное природное лекарство.

СОРТА ТЫКВ

Начнем с того, что тыквы делятся на три вида: кормовые, декоративные и столовые. И если первые два вида нас мало интересуют, хотя и кормовые виды тоже могут обладать хорошими вкусовыми свойствами, то на последних стоит остановиться подробнее.

Расскажу о нескольких сортах, которые чаще всего встречаются в нашем регионе и идеально подходят по вкусовым качествам для приготовления блюд.

ТЫКВА «БАТТЕРНАТ»

Этот сорт тыквы похож на бутылку или грушу, с утолщением на одном конце, эта часть полая и содержит семечки. Название butternut в переводе означает «масляный орех». Тыква сладкая, с легким ореховым вкусом.

ТЫКВА «МУСКАТНАЯ»

Мускатная тыква выделяется характерной формой плодов: она округлая, сильно приплюснутая сверху и снизу, с выпуклыми ребрами. Окраска кожицы в полной спелости горчично-желтая. Тыквы вырастают довольно крупные, в разрезе они интенсивно-оранжевые. Обладает отличными вкусовыми качествами за счет сильного мускатного запаха. Хранится долго без потери свойств и вкусовых качеств.

ТЫКВА «МРАМОРНАЯ»

Получила свое название из-за серого цвета кожицы. Похожа на сплюснутый шар, мякоть оранжевая, сочная и нежная.

ИДЕАЛЬНЫЕ ПРЯНОСТИ ДЛЯ ТЫКВЫ

Поскольку тыква используется в самых разных рецептах – от супов до пирогов, – то и специи, сочетающиеся с ней, обширны. Это ароматные, сладковатые корица и кориандр, освежающий имбирь, тонкий мускатный орех, терпкая гвоздика, карри, розмарин и даже кайенский перец.

Вот специи, которые по-особому раскрывают аромат тыквы.

КОРИЦА

Обладает сладковатым пряным вкусом и ароматом. Идеально подходит для всех видов выпечки, тыквенной каши, джемов, муссов и других десертов.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Эта пряность придает сладковатый ореховый аромат. Ее нужно добавлять в очень небольших количествах, чтобы не было горечи. Использовать можно молотый, в виде порошка, а можно натереть цельный орех.

ИМБИРЬ

Имбирь придаст тыкве освежающий, немного жгучий вкус. Он прекрасно оттеняет сладкий вкус тыквы, чаще всего его используют в супах или вторых блюдах.

ГВОЗДИКА

Жгучая, немного терпкая, пикантная и очень ароматная специя. Буквально каждому блюду она придает неповторимый вкус. Но использовать ее нужно с осторожностью, иначе можно затмить вкус любого блюда, ее аромат очень насыщенный и глубокий.





СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ТЫКВЕННОГО ПЮРЕ

В приготовлении тыквенного пюре нет никаких сложных манипуляций. Самое трудное в этом процессе – очистить и разрезать тыкву, тут понадобятся физические усилия, овощ довольно крепкий, да и вес тыквы порой достигает более 10 кг. Но я расскажу о трех способах приготовления тыквы для дальнейшего использования.



1. ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ

Это мой самый любимый способ, потому что запекать тыкву можно всего лишь разрезав ее пополам и удалив семечки. Такой способ хоть и займет больше времени, зато готовая мякоть извлекается прямо ложкой. При желании можно запекать и уже очищенную, нарезанную на кусочки тыкву, накрыв или завернув в фольгу, так она не пригорит. Рекомендуемая температура для запекания 180–200 °С, готовить нужно до мягкости. Время приготовления зависит прежде всего от сорта и размера тыквы. Готовую тыкву пробить блендером до однородной гладкой массы.

Приготовленное из запеченной тыквы пюре не содержит лишней жидкости и лучше хранится.

2. ВАРКА

Тыкву необходимо очистить от кожуры и семян, нарезать на небольшие кусочки, добавить немного воды, чтобы тыква не пригорела, и варить на небольшом огне до мягкости. Лишнюю жидкость обязательно слить и пробить блендером.

3. В МИКРОВОЛНОВКЕ ИЛИ НА ПАРУ

Этот способ самый быстрый, принцип тот же, что и при варке, но времени приготовления займет гораздо меньше. Пюре из тыквы, приготовленной таким способом, будет более жидким.

Вы можете готовить пюре любым удобным способом, но в некоторых рецептах я указываю конкретный способ, который наиболее предпочтителен в определенных блюдах.

Хранить готовое пюре необходимо либо в закрытом контейнере, либо в zip-пакетах.

В холодильнике не более недели, в морозилке не более трех месяцев.



ГЛАВА 1

*Завтраки,
перекусы*



Запеченные тыквенные блины с ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

Мне не известен ни один человек, который бы не любил блинчики, а тем более блинчики с творогом, запеченные под сметаной, с тонкой сахарной корочкой и ароматом цитруса. А если добавить к этому еще и то, что блинчики тыквенные, то это блюдо имеет все шансы стать вашим любимым завтраком выходного дня.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 14 ШТ.



ДЛЯ БЛИНОВ:

Тыква очищенная 300 г
Молоко 600 мл
Сахар 2 ст. л.
Соль $\frac{3}{4}$ ч. л.
Яйца 2 шт.
Мука пшеничная 250 г
Разрыхлитель $\frac{1}{2}$ ч. л.
Масло растительное 3 ст. л.

ДЛЯ ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКИ:

Творог 700 г
Яйцо 1 шт.
Сахар 2–3 ст. л.
Ванильный экстракт $\frac{1}{2}$ ч. л.
Соль щепотка
Цедра 1 апельсина
Сметана жирностью 20%
для смазывания



- 1 Тыкву нарезать на небольшие кубики и запечь в духовке в течение 20–25 минут. К готовой тыкве добавить молоко, соль, сахар и все пробить погружным блендером до однородного состояния. Ввести яйца, перемешать и частями всыпать заранее просеянную муку и разрыхлитель. Все хорошо взбить венчиком. Готовому тесту дать отдохнуть 20 минут, а непосредственно перед жаркой влить растительное масло и перемешать. Выпекать блины на хорошо раскаленной сковороде с двух сторон, смазав ее маслом перед первым блином.
- 2 Для приготовления начинки творог поместить в чашу, добавить сахар, соль, цедру апельсина, ванильный экстракт и яйцо, пробить массу блендером.
- 3 На каждый блин нанести небольшой слой творожной начинки и свернуть блинчик.
- 4 Блины выложить в керамическую форму, смазанную небольшим количеством сливочного масла, сверху смазать сметаной, можно слегка присыпать коричневым сахаром. Запекать в заранее разогретой до 160 °С духовке 15–20 минут.





Брускетты

С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ, ГОРГОНЗОЛОЙ, МЕДОМ И ОРЕШКАМИ

Как по мне, брускетты – отличная идея для завтрака, но и в качестве закуски для праздничного стола они прекрасно подойдут. И если брускетты с тыквой вы еще не пробовали, самое время это исправить.

Чиабатта 1 шт.
Тыква запеченная 200 г
Сыр творожный 140 г
Сыр горгонзола 140 г
Орехи или семечки тыквенные 20 г
Мед 1 ст. л.
Зелень по желанию

- 1 Тыкву очистить, нарезать на небольшие кубики и запечь в заранее разогретой до 180 °С духовке до мягкости. Чиабатту нарезать на порционные ломтики и подсушить на сухой сковороде или на гриле с одной стороны.
- 2 Смазать брускетты с обжаренной стороны слоем творожного сыра, сверху распределить тыкву, кусочки горгонзолы, посыпать рублеными орехами или семечками, украсить зеленью. При подаче полить медом.



Тыквенные вафли

С ТВОРОГОМ

С появлением в моем доме вафельницы я открыла для себя прекрасную альтернативу оладьям и сырникам на завтрак. Эти солнечные вафли можно подать с яйцом пашот, свежей зеленью, красной рыбой или, например, с поджаренным беконом. Но и сами по себе они непременно придутся вам по вкусу.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 8 ШТ.

Тыквенное пюре 200 г
Творог сухой мелкозернистый 100 г
Яйцо 1 шт.
Мука пшеничная 130 г
Соль по вкусу
Разрыхлитель $\frac{1}{2}$ ч. л.
Сыр полутвердый 100 г

- 1 Тыквенное пюре смешать с творогом и яйцом. Если творог крупнозернистый, то протереть его через сито. Добавить соль, просеянную с разрыхлителем муку и все хорошо перемешать. В конце добавить натертый сыр и еще раз перемешать.
- 2 Выпекать вафли до румяного цвета в вафельнице.





AMERICAN PANCAKE
ED WITH VANILLA



Тыквенные СКОНЫ

Сконы, столь популярные в Англии и Шотландии, как правило, подают к чаю. Обожаю эти простые в приготовлении, с виду неказистые, но такие уютные булочки. Заварив чашечку утреннего кофе или чая, еще теплыми я разрезаю их пополам, намазываю мягким сливочным маслом, толстым слоем клубничного или апельсинового джема и наслаждаюсь.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 8 ШТ.

ДЛЯ ТЕСТА:

Тыквенное пюре 150 г
Мука пшеничная 400 г
Яйцо 1 шт.
Сахар 150 г
Соль щепотка
Разрыхлитель 1 ч. л.

Имбирь молотый $\frac{1}{4}$ ч. л.

Корица молотая $\frac{1}{2}$ ч. л.

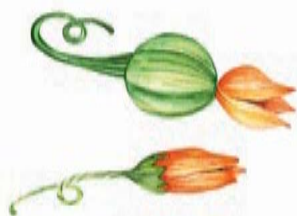
Масло сливочное 80 г

ДЛЯ ПОМАДКИ:

Сахарная пудра 2 ст. л.

Молоко 2 ст. л.

- 1 Муку просеять с разрыхлителем, добавить масло комнатной температуры (для этого заранее достать масло из холодильника) и руками перетереть до состояния крупной крошки. Затем добавить тыквенное пюре и перемешать. Далее ввести все оставшиеся ингредиенты: сахар, соль, специи, яйцо. Замесить мягкое тесто.
- 2 Готовое тесто присыпать мукой и выложить на лист пергамент, раскатать в круглый пласт толщиной примерно 2 см. Переложить пласт теста вместе с пергаментом на противень, разрезать на сегменты или вырезать булочки с помощью круглой вырубки и выпекать в заранее разогретой до 210 °С духовке около 15 минут.
- 3 Готовые сконы покрыть помадкой, для приготовления которой необходимо смешать сахарную пудру с молоком, добавляя его по чуть-чуть, чтобы добиться вязкой консистенции.



Тыквенный

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ

Следуя мамину завету о том, что в хозяйстве все пригодится, я стараюсь продуктам давать второй шанс. Так что, если и у вас частенько остается хлеб, булочки или круассаны, не стоит спешить с ними расставаться.

Я предлагаю приготовить очень простой и при этом безумно вкусный хлебный пудинг. Он идеален для завтрака, а в сочетании с тыквой и ароматными пряностями становится почти десертом.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 6 ПОРЦИЙ

Яйца 3 шт.
Молоко 160 мл
Сливки жирностью 33%
250 мл
Сахар коричневый 100 г
+ 1 ст. л. для посыпки
Тыквенное пюре 180 г
Корица молотая 1 ч. л.
Мускатный орех тертый
¼ ч. л.

Соль щепотка
Бриошь 1 шт.
Масло сливочное
для смазывания формы 20 г
Миндальные лепестки

ДЛЯ ПОДАЧИ:

Сироп кленовый
Сахарная пудра
Мороженое

- 1 В большой миске смешать яйца, коричневый сахар, все хорошо взбить. Влить молоко, сливки, добавить тыквенное пюре, специи и соль. Взбить все венчиком. Бриошь нарезать на ломтики толщиной 1,5–2 см. Форму смазать сливочным маслом.
- 2 Обмакнуть каждый кусочек хлеба в яично-тыквенную смесь, выложить в форму внахлест. Залить остатками смеси и оставить пропитываться на 20 минут. Затем слегка присыпать коричневым сахаром и миндальными лепестками.
- 3 Выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 35–40 минут.
- 4 Подавать горячим, посыпав сахарной пудрой, полив кленовым сиропом, или с шариком ванильного мороженого.







Тыквенный МАННИК

Казалось бы, зачем в привычный классический манник добавлять тыкву?

А я вам отвечу — за счет присутствия тыквы манник не только приобретает золотистый яркий оттенок, но и сохраняет свою свежесть гораздо дольше обычного. Вкус тыквы в этом варианте манника едва уловим, а пропитка сахарным сиропом делает его и вовсе похожим на пряные восточные сладости.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 20–22 СМ

Тыква очищенная 350 г
Кефир 250 мл
Сахар 270 г
(90 г в тесто, 180 г в сироп)
Крупа манная 250 г
Разрыхлитель $\frac{1}{2}$ ч. л.
Сода пищевая $\frac{1}{2}$ ч. л.
Вода для сиропа 90 мл
Масло растительное
для смазывания формы



- 1 Тыкву нарезать на крупные бруски и натереть на мелкой терке. Добавить 90 г сахара, манную крупу, разрыхлитель, соду, кефир и все хорошо перемешать. Форму для запекания смазать маслом. Выложить в форму тесто и разровнять. Выпекать манник в заранее разогретой до 180 °С духовке 35–40 минут. Готовность можно проверить деревянной шпажкой.
- 2 Пока выпекается манник, необходимо приготовить сироп. Соединить в сотейнике сахар и воду, на среднем огне довести до кипения, уменьшить огонь и нагревать, помешивая, до полного растворения сахара.
- 3 Готовый манник еще горячим полить сиропом, не вынимая из формы, и дать пропитаться. При подаче можно посыпать сахарной пудрой.



Творожные сырники

С ТЫКВОЙ

Когда-то я полагала, что сырники — это то блюдо, где места для фантазии нет. Но любопытство из серии «а что будет, если...» привело к тому, что в моей коллекции уже около десяти различных вариаций приготовления этого любимого с детства лакомства. Учитывая, что книга все-таки о тыкве, рецепт сырников, естественно, тыквенных. А чтобы получить идеальный результат, обязательно следуйте моим рекомендациям в рецепте.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 10 ШТ.

Творог жирностью 9%
(суховатый, лучше всего в брикетах) 360 г
Тыквенное пюре 100 г
Яичный желток 1 шт.
Сахар 50 г
Соль щепотка
Мука рисовая 50 г
Крахмал кукурузный 30 г
Масло для жарки

- 1 Чтобы тыква не дала лишней жидкости сырникам, лучше всего для этого рецепта ее именно запечь, затем размять вилкой или воспользоваться блендером. К тыквенному пюре добавить творог, желток, щепотку соли, сахар и тщательно перемешать. Затем добавить муку и крахмал, замесить тесто и дать ему постоять 15 минут. Если тыква слишком сочная или творог влажный, можно немного увеличить количество муки.
- 2 На присыпанной мукой поверхности сформировать сырники, обваливая в муке со всех сторон. Убрать сформированные сырники на 30 минут в морозилку. Затем обжарить их с двух сторон на среднем огне до золотистой корочки на сливочном, подсолнечном или кокосовом масле.







Тыквенные

ПОНЧИКИ

Пончики – выпечка, которая в моем доме исчезает, не успев даже остыть. Возможно, это и не самый популярный вариант для завтрака, но они просто идеальны в сочетании с чашкой ароматного кофе. Воздушные, мягкие, а главное, никаких дрожжей, долгих замесов и фритюра.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 10 ШТ.

Мука пшеничная 160 г
Разрыхлитель 1 ч. л.
Сода пищевая на кончике ножа
Корица молотая 1 ч. л.
Имбирь молотый ½ ч. л.
Мускатный орех молотый ¼ ч. л.
Соль щепотка
Сахар коричневый 60 г
Яйцо 1 шт.

Тыквенное пюре 80 г
Мед 2 ст. л.
Молоко 3 ст. л.
Масло сливочное 30 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Масло сливочное растопленное 20 г
Сахар 100 г
Корица молотая 2 ч. л.

- 1 Духовку разогреть до 180 °С.
- 2 Соединить в чаше просеянную муку, разрыхлитель, соду, соль, коричневый сахар и пряности, перемешать венчиком. Добавить яйцо, тыквенное пюре, мед, молоко и растопленное сливочное масло. Все тщательно перемешать. По консистенции тесто должно получиться примерно как на оладьи. Переложить его в кондитерский мешок, обрезать уголок и отсадить тесто в форму для пончиков, слегка смазанную маслом. Выпекать 10 минут.
- 3 Готовые пончики извлечь из формы, кисточкой слегка смазать растопленным маслом и обвалить в смеси сахара и корицы.





ГЛАВА 2

Сладкая выпечка



Тыквенный пирог

СО СГУЩЕНКОЙ И МЕРЕНГОЙ

Традиционный осенний десерт американской кухни. Нежный, ароматный, в меру сладкий, если не использовать меренгу. Но я все же рекомендую приготовить его с пышной шапкой меренги, которая сбалансирует все вкусы и сделает этот пирог просто невероятным.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

Сахар 100 г
Масло сливочное 100 г
Мука пшеничная 300 г
Яйцо 1 шт.
Соль щепотка
Вода 2–3 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Тыквенное пюре 400 г
Молоко сгущенное 280 г
Яйца 2 шт.
Мускатный орех молотый
на кончике ножа
Ванильный экстракт 1 ч. л.

Корица молотая ½ ч. л.
Крахмал кукурузный
1 ст. л.

ДЛЯ МЕРЕНГИ:

Яичные белки 150 г
Сахар мелкий 300 г

- 1 Масло должно быть комнатной температуры, поэтому необходимо заранее достать его из холодильника. Соединить размягченное масло и муку, перетереть все в крошку. Добавить сахар, соль и яйцо, начать вымешивать тесто, по ложке добавляя воду. Долго вымешивать не стоит, как только тесто соберется в комок, обернуть его пищевой пленкой и убрать в холодильник на 40 минут.
- 2 Тем временем нужно приготовить начинку. Тыквенное пюре можно приготовить заранее. Для этого тыкву нужно очистить, нарезать на небольшие кубики и запечь в духовке, разогретой до 180–200 °С, около 15–20 минут. Затем тыкву пюрировать и остудить.
- 3 К тыквенному пюре добавить сгущенку, яйца, специи, крахмал и все взбить.
- 4 Охлажденное тесто раскатать в пласт, удобнее всего делать это между двумя листами пергамента. Переложить его в форму и равномерно распределить, формируя бортики. Лишнее тесто срезать. Сверху вылить начинку и выпекать пирог в заранее разогретой до 200 °С духовке сначала 15 минут, затем снизить температуру до 180 °С и выпекать еще 30 минут.
- 5 Готовый пирог полностью остудить и дать стабилизироваться в течение нескольких часов.
- 6 Приготовить меренгу. Белки влить в жаропрочную миску, добавить сахар и перемешать, взбивать не нужно. Поставить миску на водяную баню и нагревать до тех пор, пока сахар полностью не растворится, постоянно помешивая венчиком. Далее взбить массу на максимальных оборотах миксера до крепких пиков. Выложить меренгу на остывший пирог и прижечь горелкой.





Тыквенная бабка

С ШОКОЛАДОМ

Попробовав однажды тыквенное дрожжевое тесто, я не могла остановиться и как одержимая снова и снова замешивала очередную порцию, добавляя в качестве начинки корицу, джемы, карамель и шоколад. Без ложной скромности отмечу, что это один из самых любимых пирогов, который съедается в первые 10 минут, с какой бы начинкой я его ни готовила. Безумно вкусный, слоистый, яркий, ароматный, сохраняющий свою свежесть и мягкость в течение нескольких дней за счет содержания тыквенного пюре и полного отсутствия яиц в составе.

ДЛЯ ТЕСТА:

Молоко теплое 120 мл
Тыквенное пюре 100 г
Сахар 20 г
Дрожжи сухие
быстродействующие 7 г
Соль щепотка
Мука пшеничная 350 г
Масло сливочное мягкое 20 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Шоколад 125 г
Масло сливочное 30 г
Какао-порошок 1–2 ч. л.

ДЛЯ СИРОПА:

Вода 120 мл
Сахар 80 г
Мед 1 ст. л.



- 1 В теплом молоке растворить дрожжи с чайной ложкой сахара от общего количества, добавить соль, остывшее тыквенное пюре и половину муки. Начать замес, постепенно добавляя оставшуюся муку и небольшими порциями сливочное масло. Из полученного теста сформировать шар, поместить его в миску, смазанную маслом, и оставить подниматься на 1 час в теплом месте, накрыв пленкой.
- 2 Для приготовления начинки кусочки шоколада, масло и какао-порошок сложить в чашу и поместить на водяную баню. Постоянно помешивая, нагревать массу до тех пор, пока она не станет однородной. Затем шоколадную массу охладить, так ее будет легче наносить, и она не вытечет при выпекании.
- 3 Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт размером 30×40 см и толщиной $\frac{1}{2}$ см, равномерно распределить начинку, оставляя бортики 1 см с каждой стороны. Скрутить пласт по длинной стороне в плотный рулет, закрепить края и положить на стол швом вниз. Отступив от одного конца несколько сантиметров, разрезать рулет острым ножом вдоль пополам, скрутить косичкой, концы закрепить и аккуратно перенести в смазанную сливочным маслом форму. Накрывать пищевой пленкой и оставить для расстойки на 30–40 минут.
- 4 Духовку разогреть до 180 °С и выпекать бабку 25–30 минут. А пока она выпекается, приготовить сироп.

- 5 Для сиропа соединить в сотейнике воду, сахар и мед, довести до кипения, варить 4–5 минут, а затем снять с огня и остудить.
- 6 Готовую бабку еще горячей полить сиропом и остудить до комнатной температуры.



Тыквенные синнабоны

С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ОРЕХАМИ

В этих потрясающих тыквенных синнабонах с корицей и карамельным соусом собраны абсолютно все вкусы осени. Ну разве что только яблок не хватает, хотя и их можно легко добавить при желании. Нужно лишь мелко их нарезать и слегка протушить с небольшим количеством сахара на сковороде.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 12 ШТ.

ДЛЯ ТЕСТА:

Молоко теплое 170 мл
Тыквенное пюре 150 г
Сахар 30 г
Дрожжи сухие
быстродействующие 10 г
Соль щепотка
Мука пшеничная 450–500 г
Масло сливочное мягкое
50 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Масло сливочное комнатной
температуры 70 г
Сахар коричневый 100 г
Корица молотая 2 ч. л.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Орехи по желанию

ДЛЯ КАРАМЕЛЬНОГО СОУСА:

Сливки жирностью 33%
100 мл
Сахар 100 г



- 1 Заранее приготовить пюре. Тыкву очистить, нарезать ломтиками и запечь в духовке при 200 °С до мягкости. Измельчить блендером.
- 2 В теплом молоке растворить дрожжи с чайной ложкой сахара от общего количества, дать постоять 10 минут до появления шапочки. Добавить оставшийся сахар, соль, остывшее тыквенное пюре и половину муки. Начать замес, постепенно добавляя оставшуюся муку и небольшими порциями сливочное масло.
- 3 Из полученного теста сформировать шар, поместить его в миску, смазанную маслом, и оставить подниматься на 1 час в теплом месте, накрыв пленкой.
- 4 Для начинки смешать коричневый сахар с корицей.
- 5 Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см, смазать мягким сливочным маслом и равномерно распределить начинку.
- 6 Скатать в рулет и нарезать на порционные булочки синнабоны. Выложить булочки на расстоянии 2–3 см друг от друга в форме или на противне. Накрыть полотенцем и оставить для расстойки (около 40 минут). Выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке примерно 25 минут до золотистого цвета.

- 7 Для приготовления карамельного соуса в сотейнике с толстым дном довести сахар до состояния карамели янтарного цвета. Тем временем нагреть сливки почти до кипения. Осторожно влить горячие сливки в карамель, постоянно помешивая, довести до однородного состояния.
- 8 Готовые булочки слегка остудить, полить карамельным соусом и посыпать орешками.







Тыквенное печенье

С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА

Мягкое, тягучее, с кусочками шоколада...
Уверена, это печенье станет одним из ваших любимых.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 12 ШТ.

Сливочное масло 100 г
Мука пшеничная 190 г
Крахмал кукурузный 10 г
Разрыхлитель $\frac{2}{3}$ ч. л.
Корица молотая $\frac{1}{4}$ ч. л.
Какао-порошок $\frac{1}{4}$ ч. л.
Мускатный орех тертый
по вкусу

Соль $\frac{1}{4}$ ч. л.
Сахар 50 г
Сахар коричневый 100 г
Тыквенное пюре 50 г
Яичный желток 1 шт.
Шоколад или шоколадные
капли 50 г



- 1 Растопить сливочное масло и прогревать до тех пор, пока оно не станет медового цвета и не появится коричневый осадок с ореховым ароматом. В чаше смешать оба вида сахара, влить слегка остывшее сливочное масло, добавить тыквенное пюре, желток, какао-порошок, соль и специи. Перемешать.
- 2 Постепенно добавить просеянную с разрыхлителем и крахмалом муку, замесить тесто.
- 3 Оно не должно быть слишком густым. Добавить в него порубленный шоколад и убрать в холодильник на 20 минут. Духовку разогреть до 180 °С.
- 4 Сформировать из теста шарики. Удобнее всего делать это с помощью ложки для мороженого. На противень, застеленный пергаментом, выложить заготовки печенья на большом расстоянии друг от друга, так как в процессе выпекания они сильно увеличатся в размере.
- 5 Выпекать печенье 10–11 минут, центр при этом останется мягким, так и должно быть. Дать готовому печенью постоять 5 минут, затем аккуратно перенести его лопаткой с противня на решетку до полного остывания.





Пуховые пирожки

С МАРМЕЛАДНОЙ ТЫКВЕННОЙ НАЧИНКОЙ

Рецепт теста для этих пирожков прост и универсален, на его основе можно приготовить пирожки с абсолютно разными начинками. А вот попробовать вариант мармеладной тыквенной начинки вы просто обязаны, чтобы лично убедиться, насколько это вкусно.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 12 ШТ.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная 300 г
Вода 70 мл
Сахар 50 г
Соль $\frac{2}{3}$ ч. л.
Дрожжи сухие
быстродействующие 6 г
Яйца 2 шт.
Масло сливочное мягкое 30 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Тыква 500–600 г
Сахар 130–150 г
Масло сливочное 20 г
Апельсин 1 шт.

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ:

Яичный желток 1 шт.
+ молоко 1 ст. л.



- 1 В теплой воде развести дрожжи, 1 чайную ложку сахара от общего количества и оставить до появления шапочки.
- 2 Яйца слегка взбить с оставшимся сахаром, добавить разведенные дрожжи и перемешать. Муку просеять, добавить соль и, частями добавляя к жидким ингредиентам, замесить тесто.
- 3 Как только тесто соберется в комок, необходимо начать добавлять мягкое сливочное масло по небольшому кусочку до тех пор, пока все масло не будет вмешано в тесто. В общей сложности замешивать тесто необходимо 10–15 минут. Если тесто покажется слишком мягким и липким, можно добавить немного муки, но лучше этого не делать, а просто смазать тесто и руки растительным маслом, это облегчит работу с ним.
- 4 Готовое тесто переложить в миску, смазанную растительным маслом, накрыть пленкой и отправить на расстойку в теплое место на 2 часа, с одной обминкой через час.
- 5 Для приготовления начинки тыкву очистить, нарезать небольшими кубиками, натереть цедру апельсина, мякоть апельсина очистить от пленок и также нарезать небольшими кубиками.

- 6 На сковороде растопить сливочное масло, выложить тыкву, цедру и кусочки апельсина, всыпать весь сахар и тушить до тех пор, пока тыква не станет мягкой и не выпарится лишняя жидкость. Готовую начинку полностью остудить.
- 7 Спустя 2 часа тесто обмять, разделить на 12 равных частей, каждую из которых скатать сначала в шар, защипывая края внутрь, затем раскатать в пласт, в середину выложить начинку, края плотно защипнуть и выложить швом вниз на противень, застеленный пергаментом.
- 8 Сформированные пирожки накрыть и оставить для расстойки на 30 минут.
- 9 Духовку разогреть до 180 °С, пирожки смазать смесью желтка и молока. Выпекать 15–17 минут.







Нежный тыквенный кекс

СО СЛИВОЧНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Восхищаться этим кексом я могла бы невероятно долго, но зачем? Лучше приготовьте его прямо сейчас. Насладитесь безумным ароматом, нежностью и потрясающим вкусом. И не забудьте полить сливочной глазурью, которая завершит образ идеального осеннего кекса.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 24–26 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

Тыквенное пюре 250 г
Мука пшеничная 350 г
Сахар 100 г
Сахар коричневый 100 г
Яйца 3 шт.
Масло растительное 130 мл

Разрыхлитель $1\frac{1}{2}$ ч. л.
Сода пищевая $\frac{1}{2}$ ч. л.
Ванильный экстракт 1 ч. л.
Корица молотая 1 ч. л.
Мускатный орех тертый
на кончике ножа
Соль щепотка

ДЛЯ СЛИВОЧНОЙ ПОМАДКИ:

Сахарная пудра 100 г
Сливки жирностью 33%
6–8 ч. л.
Кукурузный крахмал 1 ч. л.

- 1 Тыквенное пюре приготовить заранее, для этого тыкву запечь в духовке до мягкости и пробить блендером до состояния пюре.
- 2 Яйца взбить с двумя видами сахара и щепоткой соли до пышной светлой массы. Добавить к яичной массе тыквенное пюре, растительное масло, ванильный экстракт, не переставая взбивать. Смешать все сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, соду, специи. Добавить мучную смесь к жидким ингредиентам и все аккуратно перемешать до получения однородного теста.
- 3 Перелить тесто в форму для кекса и выпекать в разогретой до 180°C духовке 40 минут, готовность проверить деревянной шпажкой, она должна выходить сухой.
- 4 Приготовить сливочную глазурь. Для этого смешать сахарную пудру с крахмалом и небольшими порциями добавлять сливки, так вы сможете контролировать консистенцию глазури. Она не должна быть слишком жидкой, иначе просто стечет с кекса.
- 5 Готовый и полностью остывший кекс полить глазурью.



Тыквенный рулет

С КРЕМЧИЗОМ

Нежный тыквенный рулет с кремчизом – это моя палочка-выручалочка, если на пороге гости. На его приготовление нужны очень простые ингредиенты и совсем немного времени. А вот дать ему пропитаться хотя бы пару часов я все же рекомендую, так вы сможете в полной мере оценить его вкус и влажность.

ДЛЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА:

Тыквенное пюре 150 г
Яйца 3 шт.
Разрыхлитель 6 г
Сахар 150 г
Мука пшеничная 120 г
Мускатный орех тертый
 $\frac{1}{4}$ ч. л.

Корица молотая $\frac{1}{2}$ ч. л.
Соль щепотка

ДЛЯ КРЕМА:

Сыр творожно-сливочный
300 г
Сахарная пудра 50 г
Масло сливочное 80 г

- 1 Тыквенное пюре приготовить заранее: нарезать тыкву на крупные куски и запечь в духовке при 180 °C до мягкости, после чего взбить блендером и остудить.
- 2 Просеять и соединить сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, специи. Яйца тщательно взбить с солью, постепенно добавляя сахар, продолжить взбивать миксером до однородной пышной массы. К яичной массе добавить тыквенное пюре и перемешать силиконовой лопаткой.
- 3 Сухие ингредиенты добавить к жидким и еще раз все перемешать до получения однородного жидкого теста. Тесто вылить на застеленный пергаментной бумагой противень 30×40 см, разровнять и выпекать в заранее разогретой до 180 °C духовке примерно 15 минут.
- 4 Готовый корж достать из духовки, накрыть дополнительным листом пергаментной бумаги и чистым полотенцем, затем аккуратно перевернуть корж на рабочую поверхность полотенцем вниз. Отделить пергамент, на котором корж выпекался, и вместе с полотенцем аккуратно свернуть корж в рулет, остудить.
- 5 В это время приготовить крем. В чашу миксера сложить сливочное масло комнатной температуры, холодный творожно-сливочный сыр и сахарную пудру. Взбить до состояния крема.
- 6 Остывший корж развернуть, равномерно смазать кремом, немного отступив с одного края, и, начиная с узкой стороны, подталкивая пергаментной бумагой, свернуть в плотный рулет.
- 7 Готовый рулет поместить в холодильник примерно на 2–3 часа.





Тыквенный ЧИЗКЕЙК

Нежнейший тыквенный десерт, вкус которого можно менять, используя разные основы, добавляя карамель, имбирное печенье или ореховое пралине. Важно лишь учесть ряд обязательных условий для идеального результата. Пюре должно быть густым, если оно жидкое, уварите его на медленном огне до загустения. Сыр используйте самый вкусный и качественный, а вот с печеньем можете экспериментировать.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 20–22 СМ

ДЛЯ СЫРНОЙ ОСНОВЫ:

Сыр творожно-сливочный
600 г
Тыквенное пюре 300 г
Яйца 3 шт.
Сахар коричневый 100–120 г

Корица молотая 1 ч. л.

Имбирь молотый ½ ч. л.

Цедра 1 апельсина

Сливки жирностью 33–35%
150 мл

Крахмал кукурузный 1 ст. л.

ДЛЯ ПЕСОЧНОЙ ОСНОВЫ:

Печенье сладкое
или крекеры 200 г
Орехи грецкие 50 г
Масло сливочное 100 г

- 1 Тыквенное пюре приготовить заранее: нарезать тыкву на крупные куски и запечь в духовке при 180 °С до мягкости, после чего взбить блендером и охладить.
- 2 За пару часов до приготовления творожный сыр необходимо достать из холодильника, он должен быть комнатной температуры.
- 3 Печенье и орехи измельчить в мелкую крошку. Лучше воспользоваться блендером. Сливочное масло растопить, добавить в сухую смесь и перемешать. Разъемную форму застелить пергаментом, высыпать песочную крошку и распределить ее, формируя дно и бортики будущего чизкейка, слегка утапливая руками или стаканом с плоским дном.
- 4 Выпекать основу в заранее разогретой до 180 °С духовке 10–12 минут. Готовую песочную основу полностью охладить.
- 5 Температуру в духовке уменьшить до 150 °С. А также подготовить глубокий противень для водяной бани.
- 6 Для приготовления сырной основы к творожно-сливочному сыру добавить тыквенное пюре и взбить миксером до получения однородной кремовой массы. Добавить яйца, коричневый сахар и пряности. Все хорошо перемешать до однородности, не взбивать.
- 7 Ввести в массу цедру апельсина, крахмал и сливки, все тщательно перемешать венчиком.

- 8 Полученную массу аккуратно перелить в остывшую основу и осторожно поставить в духовку, на дно которой поставить глубокий противень с горячей водой. Выпекать 55–60 минут, ориентируясь на свою духовку.
- 9 Как только чизкейк схватится по краям, а серединка еще будет подрагивать, духовку выключить. Готовый чизкейк оставить в духовке еще на 1 час. После чего форму с чизкейком достать и острым ножом провести по краям формы, отделяя края чизкейка от стенок. Дать чизкейку полностью остыть в форме, затем на 4–5 часов поместить в холодильник для стабилизации.

На заметку. Охлажденный чизкейк нарезать горячим ножом.







Брауни

С ТЫКВЕННОЙ ПРОСЛОЙКОЙ

Тыквенная выпечка всегда получается яркой, ароматной и очень вкусной, а в дуэте с шоколадом просто роскошной. Используйте только качественный шоколад, тут точно не стоит экономить, и тогда результат вас несказанно порадует.



РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА ФОРМУ 25×25 CM

Масло сливочное 120 г
Шоколад темный 200 г
Сахар 180 г
Мука пшеничная 240 г
Яйца 4 шт.
Тыквенное пюре 150 г
Масло растительное 40 мл
Корица молотая $\frac{1}{2}$ ч. л.
Разрыхлитель 1 ч. л.
Соль щепотка



- 1 Форму слегка смазать сливочным маслом и застелить пергаментной бумагой дно и бортики.
- 2 Сливочное масло и шоколад сложить в чашу и растопить на водяной бане или в микроволновке импульсами по 10–20 секунд, постоянно помешивая.
- 3 Смешать муку, разрыхлитель, соль.
- 4 Яйца взбить с сахаром до пышности. Объединить сухие ингредиенты с яичной массой. Полученное тесто разделить на $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$. К $\frac{1}{3}$ добавить тыквенное пюре, корицу, растительное масло и перемешать. К оставшейся части добавить шоколадно-масляную смесь и все хорошо перемешать.
- 5 В подготовленную форму вылить чуть больше половины шоколадного теста, затем тыквенное, оставшееся шоколадное тесто добавить фрагментарно и с помощью деревянной шпажки сделать мраморный рисунок.
- 6 Выпекать в заранее разогретой до 175 °С духовке примерно 30 минут, важно не пересушить брауни, он должен оставаться влажным внутри, поэтому ориентируйтесь на свою духовку.
- 7 Готовый брауни остудить и разрезать на порционные квадратики.

Тыквенные бискотти

В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 20 ШТ.

Яйца 2 шт.
Мука пшеничная 330 г
+ 30 г дополнительно
Разрыхлитель 1 ч. л.
Корица молотая 1 ч. л.
Имбирь молотый ½ ч. л.
Мускатный орех молотый
¼ ч. л.
Соль ¼ ч. л.
Сахар 175 г

Тыквенное пюре 100 г
Ванильный экстракт 1 ч. л.
Масло сливочное
растопленное 2 ст. л.
Миндаль/фундук 100 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:
Шоколад белый 200 г
Орехи 30 г



- 1 Смешать сухие ингредиенты: муку, соль, молотый имбирь, мускатный орех, корицу и разрыхлитель.
- 2 В отдельной миске смешать яйца, сахар, ванильный экстракт, растопленное сливочное масло, тыквенное пюре и все взбить венчиком. Добавляя частями сухую смесь к жидким ингредиентам, замесить тесто, оно будет довольно влажным и липким. Вмешать в тесто рубленые орехи.
- 3 Противень застелить пергаментной бумагой. Рабочую поверхность хорошо присыпать мукой, выложить на нее тесто, слегка его вымесить, разделить пополам и сформировать два длинных «бревна». Переложить их на противень, слегка прижать, сделать более плоскими и выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке примерно 25 минут, пока заготовки слегка не подрумянятся. Дать заготовкам слегка остыть, затем острым ножом нарезать на кусочки толщиной 1–1,5 см. Выложить печенье срезом вниз на противень и выпекать еще 15–20 минут, перевернув его в середине приготовления.
- 4 Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке интервалами 10–15 секунд, постоянно помешивая, добавить молотые орехи по желанию. Обмакнуть бискотти в растопленный шоколад и выложить на решетку до застывания.

На заметку. Бискотти можно хранить в герметичной упаковке до двух недель.





Тыквенно-апельсиновый кулич-кранч

С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

Основная цель создания этой книги – показать, что из тыквы можно приготовить огромное количество блюд и даже кулич. А почему нет? Тем более что за счет содержания тыквенного пюре в тесте куличи долго остаются мягкими и свежими, словно только что из духовки. Ну и сочетание с «богатой» начинкой непременно сделает этот вариант пасхального угощения главным героем праздничного стола.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная
450–500 г + на подпыл
Молоко 190 мл
Тыквенное пюре 150 г
Цедра 1 апельсина
Дрожжи сухие
быстродействующие 5 г
Яйцо 1 шт.
Сахар 75 г

Масло растительное 35 мл
Соль $\frac{1}{4}$ ч. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Изюм 50 г
Сок 1 апельсина
Орехи 70 г
Сахар 30 г
Масло сливочное комнатной
температуры 40 г

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ:

Яичный желток 1 шт.
Молоко 1 ст. л.

ДЛЯ СИРОПА:

Сахар 50 г
Вода 50 мл

- 1 Для опары в теплом молоке развести дрожжи, 1 чайную ложку сахара из общего количества и 1 столовую ложку муки, все перемешать и оставить до появления шапочки.
- 2 К подошедшей опаре добавить яйцо, оставшийся сахар, соль, цедру апельсина, половину муки и тыквенное пюре. Замесить тесто, добавляя в процессе замеса оставшуюся муку частями и растительное масло. Готовое тесто поместить в смазанную растительным маслом чашу, накрыть пищевой пленкой и оставить для расстойки на 1 час в теплом месте.
- 3 Для начинки изюм промыть и, пока расстается тесто, залить соком апельсина. Орехи измельчить и смешать с сахаром.
- 4 Подошедшее тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт, лучше всего это делать на гладкой рабочей поверхности, смазанной растительным маслом. Так тесто не будет забито лишней мукой и сохранит свою эластичность.
- 5 Раскатанный пласт хорошо смазать мягким сливочным маслом, посыпать начинкой и скрутить в плотный рулет. Затем острым ножом разрезать рулет вдоль пополам, не доходя до конца 2–3 см. Переплести половины рулета между собой жгутом

срезами наружу и свернуть улиткой. Поместить кранч в разъемную форму диаметром 18–20 см и дать подняться 15–20 минут.

- 6 Перед выпечкой смазать смесью желтка и молока.
- 7 Выпекать кранч в заранее разогретой до 180 °С духовке 45–50 минут, готовность проверить деревянной шпажкой, она должна выходить сухой.
- 8 Приготовить сироп для пропитки, для этого в сотейнике смешать воду и сахар, на среднем огне довести до кипения. Кипятить несколько минут, постоянно помешивая. Затем убрать с огня и дать немного остыть.
- 9 Готовый кранч пропитать сиропом и дать немного настояться.







Тыквенно-шоколадный МРАМОРНЫЙ КЕКС

Очень нарядный и необычный кекс с насыщенным шоколадным вкусом и необычным рисунком. Просто тает во рту. Для получения подобного рисунка два вида теста, тыквенное и шоколадное, просто выкладываются поочередно, а затем с помощью деревянной шпажки хаотично перемешиваются.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА КЕКСОВУЮ ФОРМУ 14×30 CM ИЛИ ДИАМЕТРОМ 24 CM

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ТЕСТА:

Сахар 250 г
Масло сливочное мягкое
125 г
Яйца 3 шт.
Сметана жирностью 20%
100 г
Ванильный экстракт 1 ч. л.

Какао-порошок 60 г
Мука пшеничная 250 г
Разрыхлитель 1 ч. л.
Сода пищевая ¼ ч. л.

Яйца 2 шт.
Масло растительное 100 мл
Цедра 1 апельсина
Мука пшеничная 300 г
Разрыхлитель 2 ч. л.
Соль щепотка

ДЛЯ ТЫКВЕННОГО ТЕСТА:

Тыквенное пюре 250 г
Сахар 150 г

- 1 Для шоколадного теста муку просеять с какао, содой и разрыхлителем.
- 2 Масло взбить с сахаром до кремообразной консистенции. По одному добавлять яйца, каждый раз хорошо взбивая. Ввести сметану, ванильный экстракт и еще раз хорошо взбить.
- 3 Соединить масляно-яичную смесь с сухими ингредиентами.
- 4 Для тыквенного теста тыквенное пюре, масло, сахар, яйца и цедру взбить до однородности. Добавить просеянную с солью и разрыхлителем муку и перемешать.
- 5 Форму для кекса смазать сливочным маслом, застелить пергаментной бумагой дно и бортики. Поочередно выложить оба вида теста. Удобно делать это с помощью кондитерского мешка, отсаживая примерно по паре столовых ложек разного теста в центр формы. Деревянную шпажку опустить в тесто и хаотичными движениями провести несколько раз, создав рисунок.
- 6 Выпекать кекс в заранее разогретой до 180 °С духовке около 1 часа, готовность проверить деревянной шпажкой, она должна выходить сухой.

Тыквенная

ХАЛА

Традиционный еврейский праздничный хлеб из сдобного теста за счет добавления тыквенного пюре стал еще ярче и вкуснее. Воздушную текстуру, нежнейший мякиш и увлекательный процесс формирования халы непременно оценят все ценители сдобы.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 2 ШТ.

Мука пшеничная 500 г
Дрожжи сухие
быстродействующие 8 г
Молоко 150 мл
Сахар 40 г
Мед 1½ ст. л.
Тыквенное пюре 150 г
Яйцо 1 шт.

Масло сливочное
растопленное 50 г
Цедра 1 апельсина
Кунжут

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ:

Яичный желток 1 шт.
Молоко 1 ст. л.

- 1 В теплом молоке растворить дрожжи, 1 чайную ложку сахара из общего количества и 1 столовую ложку муки. Оставить на 15 минут, чтобы дрожжи начали работать. Оставшуюся муку просеять, влить дрожжевую смесь, добавить яйцо, растопленное сливочное масло, мед, сахар, тыквенное пюре и цедру апельсина. Замесить гладкое, упругое тесто. Готовое тесто переложить в смазанную растительным маслом чашу, накрыть пищевой пленкой и оставить на расстойку в теплом месте на 1,5 часа.
- 2 Подошедшее тесто разделить пополам. Пока работаете с одной половиной, вторую накройте пищевой пленкой. Первую половину теста разделить на 3–4 равные части и сформировать из каждой жгут длиной примерно 30 см. Рабочую поверхность во время раскатки мукой не присыпать. Сформировать из жгутов халу и переложить ее на противень, застеленный пергаментной бумагой. Повторить действия со второй половиной теста.
- 3 Накрыть заготовки полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут. Затем смазать их смесью яйца и молока, посыпать кунжутом и выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 30–40 минут.







Тыквенные

БУЛОЧКИ

Желтенькие ароматные булочки, которые даже на второй день сохраняют свою мягкость и свежесть. Секрет в том, что в тесте не используются яйца, что и позволяет булочкам оставаться такими же вкусными, словно они только из духовки.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 12 ШТ.

Мука пшеничная 430 г
Молоко 100 мл
Тыквенное пюре 150 г
Масло сливочное 40 г
Соль $\frac{1}{4}$ ч. л.
Сахар 50 г
Вода 50 мл

Дрожжи сухие
быстродействующие 5 г

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ:

Яичный желток 1 шт.
Молоко 1 ст. л.

- 1 В теплой воде растворить дрожжи и оставить в теплом месте минут на 10 до появления шапочки.
- 2 В тыквенное пюре добавить сахар, соль, молоко и растопленное сливочное масло, перемешать, добавить дрожжи и снова перемешать. Всыпая частями просеянную муку, замесить мягкое, нелипкое тесто. Муки может понадобиться чуть больше или меньше, это зависит и от самой муки, и от сочности тыквы.
- 3 Готовое тесто слегка смазать растительным маслом и переложить в чашу, накрыть пищевой пленкой и оставить на расстойку в теплом месте на 30 минут.
- 4 Подошедшее тесто, не обминая, разделить на 12 равных частей, каждую из которых скатать в шар.
- 5 Выложить булочки в форму или на противень, накрыть и снова дать подняться, оставив на 15–20 минут. Смазать булочки смесью желтка и молока и выпекать в заранее разогретой до 200 °С духовке 20 минут.





ГЛАВА 3

Хлеб, несладкие блюда



Тыквенный

СУП-ПЮРЕ

Тема супов для меня всегда была неоднозначной. Назвать себя большим любителем не могу, но вот к супам-пюре испытываю определенную слабость. Во-первых, пюрирование супа многократно упрощает процесс нарезки и шинкования, тратить на это время не придется. Во-вторых, это хороший способ скрыть те полезные ингредиенты, которые, например, дети совершенно не считают таковыми и наотрез отказываются есть. Ну и в-третьих, это просто невероятно вкусно и сытно. Один из моих любимых, конечно же, король осени – ароматный, пряный, такой яркий и насыщенный тыквенный супчик.

Тыква очищенная 800 г
Морковь 1 шт.
Луковица 1 шт.
Кабачок 1 шт.
Картофель 2 шт.
Чеснок 2 зубчика
Бульон овощной 500 мл

Масло оливковое 2 ст. л.
+ немного для подачи
Мускатный орех тертый
по вкусу
Соль, молотый черный
перец по вкусу
Тимьян пара веточек

- 1** Тыкву нарезать средними кубиками. Картофель, морковь, лук, чеснок и кабачок также очистить, нарезать крупными кусочками.
- 2** Лук, чеснок и морковь слегка обжарить на паре столовых ложек оливкового масла, добавить тимьян, затем картофель, всю тыкву, кабачок. Посолить, поперчить, добавить тертый мускатный орех и залить бульоном.
- 3** Довести до кипения и варить минут 15–20 на небольшом огне под крышкой. Снять суп с огня и с помощью погружного или стационарного блендера довести до консистенции пюре.
- 4** При подаче сбрызнуть оливковым маслом, украсить зеленью, по желанию семечками, можно добавить сливки или шарики моцареллы.







Тыквенный крем-суп

С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ И КРЕВЕТКАМИ

Всем любителям острых ощущений и азиатской кухни посвящается. Контраст мягкости и остроты не оставит вас равнодушными, а привычный тыквенный суп откроется с неожиданной стороны. Конечно же, остроту и количество соли вы всегда можете отрегулировать по своему вкусу.

Креветки крупные 12–15 шт.	Масло оливковое
Вода 400 мл	Перец острый сушеный
Тыква очищенная 1 кг	Масло с чили
Кокосовое молоко 400 мл	Сок 1 лимона
Лук-шалот 2–3 шт.	Соль по вкусу
Чеснок 1 зубчик	Перец душистый горошком
Корень имбиря небольшой кусочек	2 шт.
	Зелень для подачи

- 1 С креветок снять панцири, удалить спинную вену и убрать их в холодильник. Панцири залить водой, посолить, добавить очищенный и нарезанный имбирь, горошины душистого перца и довести бульон до кипения, варить минут 10, после чего процедить.
- 2 Зубчик чеснока раздавить плоской стороной ножа, лук-шалот мелко нарезать и слегка обжарить их на оливковом масле. К луку и чесноку добавить очищенную и нарезанную кубиками тыкву, залить все креветочным бульоном и варить на среднем огне минут 20, пока тыква не станет мягкой. Если бульона окажется много, то часть его нужно слить, а потом при желании добавить, чтобы добиться нужной консистенции супа при пробивании блендером.
- 3 Добавить к тыкве кокосовое молоко, острый перец и пробить все блендером. При необходимости добавить соль.
- 4 Креветки слегка обжарить на небольшом количестве оливкового масла по 1,5 минуты с каждой стороны, переложить их в тарелку и сбрызнуть лимонным соком.
- 5 Суп разлить по тарелкам, сверху выложить креветки, полить маслом с чили и посыпать острым перцем и зеленью.



Салат с тыквой,

КОЗЬИМ СЫРОМ И ХАМОНОМ

Этот салат определенно порадует ваши вкусовые рецепторы необычным сочетанием ингредиентов. Я и сама, впервые попробовав, была приятно удивлена, что и тут тыква вновь показала свою многогранную натуру. Этот яркий, вкусный салат разнообразит ваше осеннее меню и легко украсит праздничный стол.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 4 ПОРЦИИ

Тыква 200 г
Масло оливковое
Салатный микс 200 г
Хамон 100 г
Семечки тыквенные 20 г
Сыр козий 80 г
Соль, молотый черный
перец по вкусу

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

Масло оливковое 2 ст. л.
Уксус бальзамический 2 ст. л.
Мед 1 ст. л.

- 1 Тыкву очистить, нарезать на небольшие кубики, выложить на противень, застеленный пергаментом, сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить и запечь при температуре 180–200 °С до мягкости.
- 2 Для заправки соединить все ингредиенты и хорошо перемешать. В глубокой миске смешать салатный микс с половиной заправки, выложить заправленную зелень на тарелку, сверху выложить запеченную тыкву, кусочки сыра, хамона и посыпать семечками. Оставшуюся заправку подать на стол.







Тыквенный хлеб

С СЕМЕЧКАМИ

Едва услышав аромат свежее испеченного хлеба, я теряю волю напрочь, и дальше ни диета, ни еще недавно казавшееся непоколебимым стремление влезть в любимые джинсы не в силах меня остановить.

Соблазнительный хруст корочки, дымок, пробивающийся сквозь трещинки, и невероятный аромат... Уверена, вы сейчас прямо ощутили всю гамму моих эмоций. Так что не будем медлить и приступим.



ДЛЯ ОПАРЫ:

Дрожжи сухие
быстродействующие 7 г
Мука пшеничная 30 г
Вода комнатной
температуры 100 мл

ДЛЯ ОСНОВНОГО ЗАМЕСА:

Тыквенное пюре 300 г
Мука пшеничная в/с 180 г
+ на подпыл
Мука пшеничная ц/з 300 г
Масло растительное 30 г
Мед 30 г
Соль 10 г
Семечки тыквенные 50 г



- 1 Для приготовления опары в воду комнатной температуры добавить муку и дрожжи, все хорошо перемешать и оставить в теплом месте на 15 минут.
- 2 Тыквенное пюре соединить с маслом, солью и медом, все хорошо перемешать. Переложить полученную смесь в чашу миксера и добавить подошедшую опару, перемешать и всыпать всю цельнозерновую муку. Начать замес насадкой «крюк» или вручную. Тесто липкое, поэтому при ручном замесе лучше использовать шпатель.
- 3 Постепенно в процессе вымешивания добавить муку высшего сорта, продолжая замес. Тесто должно быть липким, лишней муки не добавлять!
- 4 К готовому тесту добавить семечки, затянуть чашу пищевой пленкой и оставить на расстойку в теплом месте на 1 час.
- 5 Подошедшее тесто слегка обмять руками и переложить на рабочую поверхность, хорошо припыленную мукой. При помощи шпателя собрать тесто с краев в центр. Слегка тесто растянуть, придав форму квадрата, и сложить конвертом, подворачивая углы к центру.
- 6 Лист пергаментной бумаги слегка припылить мукой, разложить на нем отрезки кулинарной нити так, чтобы образовалась «снежинка». После этого аккуратно перевернуть тесто швом вниз на центр «снежинки» и накрыть чашей, оставить еще на 20 минут. За это время тесто значительно увеличится в размере.

- 7 Поднять чашу, присыпать тесто мукой и связать концы нитей поочередно в центре, формируя сегменты тыквы. Оставить на расстойку еще минут на 15, затем острым ножом сделать надрезы.
- 8 Духовку вместе с жаровней разогреть до 200 °С в течение 30 минут, затем осторожно достать форму, переложить в нее вместе с пергаментом и нитями хлеб и выпекать при закрытой крышке 25 минут, после чего снять крышку и выпекать еще 20 минут.
- 9 Удалить нити и дать хлебу остыть.







Хлеб с тыквой,

ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Сказочно вкусный, ароматный и сытный. Пожалуй, это главные эпитеты, характеризующие этот хлебушек. Он может служить как самостоятельным блюдом, так и дополнением к вашему обеду. Хорош как в теплом, так и в холодном виде.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная в/с 320 г
+ на подпыл
Мука пшеничная ц/з 100 г
Тыквенное пюре 100 г
Вода 50 мл
Молоко 100 мл

Масло растительное
40 мл

Сахар 25 г

Соль 10 г

Яйцо 1 шт.

Дрожжи сухие

быстродействующие 5 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Масло сливочное 60 г

Сыр твердый 60–80 г

Ветчина 150 г

Зелень (укроп/петрушка/

зеленый лук/базилик/

шпинат на выбор)

- 1** В теплом молоке развести дрожжи, добавить сахар, 1 столовую ложку муки, перемешать. Дать опаре подойти, оставив в теплом месте на 15 минут. Затем замесить тесто, добавив к опаре все оставшиеся ингредиенты для теста. Тесто будет слегка липким, для облегчения работы с ним можно руки смазать маслом. Переложить готовое тесто в чашу, накрыть пищевой пленкой и оставить для расстойки в теплом месте на 1–1,5 часа или на ночь в холодильнике.
- 2** Подошедшее тесто переложить на припыленную мукой рабочую поверхность, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 3–4 мм. Смазать пласт мягким сливочным маслом, посыпать тертым сыром и зеленью, равномерно распределить нарезанную мелкими кубиками ветчину.
- 3** Скатать пласт в плотный рулет, разрезать его вдоль пополам, аккуратно свернуть жгутом так, чтобы срезы оставались снаружи, концы подвернуть вниз и перенести рулет в прямоугольную кексовую форму, смазанную сливочным маслом. Накрыть пищевой пленкой и оставить на расстойку на 30 минут. Выпекать в заранее разогретой до 200 °С духовке 35 минут.



Тыквенная паста

Добравшись до третьей главы, вы, наверное, уже убедились в том, что тыква – овощ очень многогранный. Готовить из нее можно не только пироги и супы, но и даже яркую тыквенную пасту. Эта домашняя паста станет еще лучше и вкуснее, если добавить к ней сливочный соус, рубленые тыквенные семечки и пармезан. Я готовлю пасту с помощью специальной насадки для раскатки, но можно обойтись и без нее. Единственное, что вручную не удастся раскатать ее настолько тонко.

Ну что, добавим немного Италии в осенние будни?

Тыквенное пюре 300 г
Мука пшеничная 500–550 г
+ 100 г на подпыл
Куркума $\frac{1}{2}$ ч. л.
Соль $\frac{1}{2}$ ч. л.
Яйцо 1 шт.
Масло оливковое 1 ст. л.

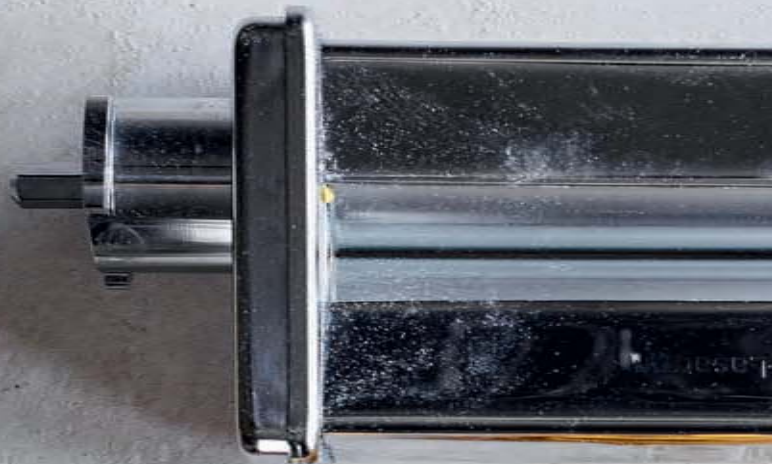


- 1** В чашу миксера выложить всю муку, соль, куркуму, сделать в середине углубление и разбить в него яйцо, добавить тыквенное пюре, оливковое масло и быстро замесить тесто. Оно должно получиться достаточно тугим. Как только тесто соберется в комок, завернуть его в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 минут. Затем охлажденное тесто переложить на присыпанную мукой рабочую поверхность и разделить на три равные части. Каждую часть раскатать до желаемой толщины, по необходимости присыпая мукой, сложить в несколько слоев и нарезать острым ножом на тонкие полоски. Удобнее это делать, используя машинку для раскатки и нарезки пасты. Переложить пасту на подготовленный противень и присыпать мукой, чтобы она не слиплась.
- 2** В большой кастрюле довести до кипения воду, посолить и отваривать пасту до тех пор, пока она не станет мягкой, но и не допустить ее разваривания. В зависимости от толщины и формы время варки может занимать от 3 до 7 минут.

На заметку. Если вы не планируете готовить пасту сразу, ее можно заморозить прямо на противне, после чего переложить в пакет с застежкой и хранить не более месяца.

Также это тесто можно использовать для приготовления равиолей.







Равиоли

ИЗ ТЫКВЕННОГО ТЕСТА С КУРИЦЕЙ

Продолжая тему итальянской кухни, следующее, что приходит на ум после пасты, – равиоли, тем более что и рецепт приготовления теста уже имеется. Остается только приготовить начинку и угостить своих домашних.

Рецепт теста на стр. 90
Понадобится половина
приготовленного по рецепту
теста

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Филе куриной грудки 1 шт.
Лук зеленый 1 пучок
Лук-шалот 1 шт.
Масло оливковое
для обжарки 1 ст. л.

Соль, молотый черный
перец по вкусу
Немного сливок по желанию
Пармезан тертый

ДЛЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

С ШАЛФЕЕМ:
Масло сливочное 150 г
Шалфей 6 листочков

- 1 Предварительно отваренную грудку измельчить, зеленый лук мелко нарезать. На сковороде обжарить мелко нарезанный лук-шалот до золотистого цвета. Добавить курицу, зеленый лук, все хорошо перемешать, посолить, поперчить, добавить сыр и немного сливок. Готовую начинку остудить.
- 2 Тесто раскатать на присыпанной мукой рабочей поверхности в тонкий прямоугольный пласт, выложить небольшие порции начинки на половине раскатанного теста на расстоянии друг от друга. Накрыть начинку второй половиной пласта, прижать тесто вокруг начинки и вырезать равиоли.
- 3 Варить в кипящей подсоленной воде до готовности, примерно 10–12 минут.
- 4 Приготовить масло с шалфеем. Сливочное масло растопить в большой сковороде на среднем огне, добавить шалфей и, периодически помешивая, готовить до тех пор, пока листья не станут хрустящими, а масло не приобретет ореховый аромат. Добавить готовые равиоли в сковороду, перемешать и можно подавать к столу.







Пицца с тыквой, ГОРГОНЗОЛЫ И БЕКОНОМ

Пицца настолько популярна и любима, что тут удивить сложно. И хоть экспериментировать с начинками можно бесконечно, тесто я предпочитаю готовить по своему любимому рецепту. Пицца получается пористая, с хрустящей корочкой и ароматом оливкового масла. Для начинки я взяла, конечно же, тыкву, а также сыр горгонзола и бекон.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная 320 г
Вода теплая 200 мл
Дрожжи сухие
быстродействующие 5 г
Сахар 1 ч. л.
Соль $\frac{1}{2}$ ч. л.
Масло оливковое 4–5 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Тыква 100 г
Сыр моцарелла 150 г
Сыр горгонзола 80 г
Бекон 100 г
Тимьян несколько веточек
Масло оливковое 2 ст. л.
Соль, молотый черный перец



- 1 Тыкву посолить, поперчить и запечь почти до готовности. Она не должна быть слишком мягкой, чтобы получилось ее нарезать.
- 2 Для теста в теплую воду добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать и оставить на 10–15 минут до появления шапочки. Муку просеять, влить подошедшую дрожжевую массу и начать замес теста, постепенно добавляя масло. Оно должно получиться гладким и эластичным. Готовое тесто накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 1 час. Когда тесто подойдет, обмять его и снова поставить в теплое место еще на 30 минут, пока оно не увеличится в 2 раза. Затем тесто выложить на противень, аккуратно растянуть руками, смазанными маслом, от центра к краям, формируя небольшие бортики.
- 3 Сверху основу для пиццы слегка сбрызнуть оливковым маслом, выложить натертую на крупной терке моцареллу, нарезанную небольшими кубиками тыкву, кусочки горгонзолы, бекон и посыпать тимьяном.
- 4 Запекать пиццу в заранее разогретой до 230 °С духовке 15–20 минут.
- 5 Подавать горячей, можно сверху украсить свежей зеленью.

Тыквенные булочки

ДЛЯ СЭНДВИЧА

Приготовить с этими булочками сэндвичи для перекуса или домашние бургеры для вечерних посиделок – решать вам. В любом случае будет очень вкусно, ведь с покупными эти мягчайшие воздушные булочки даже сравнивать не стоит.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 8 ШТ.

Тыквенное пюре 100 г
Яйцо 1 шт.
Сахар 40 г
Соль $\frac{1}{2}$ ч. л.
Мука пшеничная 350 г
Дрожжи сухие
быстродействующие 7 г
Вода теплая 50 мл
Масло сливочное 50 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:
Яичный желток 1 шт.
для смазывания
Семена кунжута



- 1** Для приготовления теста в чаше миксера соединить тыквенное пюре, яйцо, сахар, соль, теплую воду, дрожжи и просеянную муку, начать замес. Как только тесто начнет собираться в шар, добавлять небольшие порции мягкого сливочного масла, его необходимо заранее достать из холодильника. Готовое тесто почти не липнет к рукам, оно мягкое и податливое. Поместить тесто в глубокую чашу, затянуть пищевой пленкой и поставить в теплое место для расстойки на 1–1,5 часа.
- 2** Подошедшее тесто слегка обмять, разделить на 8 равных частей, каждую часть скатать в шар, подгибая и защипывая концы вниз. Можно сформировать булочки в виде тыковок, для этого следуйте рекомендациям по формовке, изложенной в рецепте тыквенного хлеба. Переложить заготовки на противень, застеленный пергаментом, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час, за это время булочки увеличатся в 2 раза.
- 3** Подошедшие булочки аккуратно смазать желтком, посыпать кунжутом, выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут, затем достать из духовки и сразу обрезать нитки (если вы их использовали при формовке), дать булочкам полностью остыть.
- 4** Остывшие булочки можно разрезать пополам и наполнить своей любимой начинкой для сэндвичей или подать к супу.





Тыквенное ризотто

С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 2 ПОРЦИИ

Рис для ризотто 180 г
Бульон овощной 1 л
Лук-шалот 1 шт.
Тыква 300 г
Сыр горгонзола 100 г
Масло сливочное 20 г
Вино сухое белое 30 мл

Масло оливковое
Соль, молотый черный
перец по вкусу
Розмарин для подачи
Орехи кедровые
обжаренные горсть

- 1 Лук нарезать очень мелко, тыкву – некрупными кубиками. В сковороду налить оливковое масло и обжарить на нем лук до прозрачности. Затем добавить тыкву и обжаривать еще минут 5. Влить пару половников бульона и тушить на небольшом огне минут 20, периодически доливать бульон. Тыкву нужно довести до мягкости, практически до состояния пюре.
- 2 Когда тыква будет готова, в другую антипригарную сковороду высыпать рис (предварительно промывать его не надо). Рис должен хорошо прогреться и обжигать. Вылить к рису вино, перемешать и дождаться, когда запах алкоголя выветрится. Переложить тыкву к рису, перемешать и по одному половнику начать добавлять бульон, так вы сможете контролировать консистенцию блюда.
- 3 Мешать нужно постоянно, пока рис не впитает жидкость почти полностью и не достигнет состояния альденте.
- 4 Как только рис будет готов, выключить огонь, добавить соль, перец, сливочное масло и горгонзолу. Слегка перемешать и накрыть крышкой буквально на минуту, чтобы все подтаяло. После чего все интенсивно перемешать до получения кремовой текстуры. Консистенцию можно регулировать горячим бульоном.
- 5 Подавать сразу же, посыпав кусочками горгонзолы, поджаренными кедровыми орешками и веточками розмарина.



Макароны

В СЫРНО-ТЫКВЕННОМ СОУСЕ

Кашу маслом не испортишь, это мы четко усвоили, но согласитесь, макароны испортить соусом тоже дело не из простых. Да и зачем что-то портить, когда можно сделать привычное блюдо еще вкуснее, используя нашу любимую тыкву.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 3 ПОРЦИИ

Макаронные изделия
из твердых сортов пшеницы 200 г
Тыква 400 г
Перец «рамиро» 2 шт.
Чеснок 1 шт.
Тимьян несколько веточек
Масло оливковое 2 ст. л.
Пармезан 100 г



- 1 Тыкву нарезать на крупные куски, перец и чеснок оставить целыми. Выложить овощи на противень, сбрызнуть оливковым маслом, выложить сверху веточки тимьяна. Запекать в духовке при 200 °С до мягкости около 30 минут.
- 2 Тем временем отварить макароны согласно инструкции на упаковке.
- 3 Готовые овощи очистить от кожуры, сложить в чашу миксера и измельчить до состояния пюре.
- 4 Пюре выложить в сковороду, добавить 1–2 половника воды, в которой варились макароны, и прогреть на небольшом огне, постоянно помешивая. Добавить тертый пармезан, макароны и все перемешать. Подавать блюдо сразу, украсив базиликом и дополнительно посыпав тертым пармезаном.







Хумус

ИЗ ТЫКВЫ

Если к любимому многими хумусу добавить ароматные травы и тыкву, то жизнь станет не только вкуснее, но и гораздо ярче. За счет основного ингредиента – нута – в хумусе много полезного белка, который легко усваивается, а значит, блюдо прекрасно подойдет приверженцам здорового питания. Подают хумус со свежим хлебом, гренками, овощами и другими снеками.

Нут 200 г
Вода 400 мл
Тыква 400 г
Сок ½ лимона
Тахини 50 г
Масло оливковое
Тимьян, розмарин пара веточек
Соль по вкусу

- 1 Чтобы сэкономить время, нут и тыкву лучше подготовить заранее. Нут замочить на 8 часов или на ночь. На следующий день хорошо промыть его и залить водой так, чтобы она покрывала нут на 1 см, добавить травы и варить до готовности около 40 минут. Отвар не выливать, он может пригодиться для регулирования консистенции хумуса.
- 2 Тыкву нарезать на небольшие дольки, сбрызнуть маслом и запечь. Готовую тыкву очистить от кожуры.
- 3 Отваренный нут, тыкву, тахини и лимонный сок пробить блендером, понемногу добавляя оливковое масло и при необходимости бульон, посолить. Хумус готов!





ГЛАВА 4

Муссы, кремы, джемы



Тыквенный

МУСС

Муссовые, невесомые, словно облачко, десерты мало кого оставляют равнодушным. Вот и мое сердце дрогнуло, едва я вкусила первую ложечку. За первой последовала вторая, третья – в общем, остановиться я так и не сумела. Приведенный ниже рецепт всего на две порции, но если вы тоже безвольный человек в плане подобных десертов, смело удваивайте количество ингредиентов!

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 2 ПОРЦИИ

Тыквенное пюре 230 г
Сливки жирностью 20% 150 мл
Сахар 30 г
Желатин быстрорастворимый 6 г
Корица молотая $\frac{1}{2}$ ч. л.
Имбирь молотый $\frac{1}{3}$ ч. л.

- 1 Необходимо заранее приготовить тыквенное пюре. Тыкву очистить, нарезать кубиками, поместить в форму и запечь при 180 °С до мягкости. Это займет около 30 минут. Запеченную и слегка остывшую тыкву измельчить блендером до состояния однородного пюре, добавить корицу и имбирь, перемешать.
- 2 В 30 мл сливок растворить желатин. Оставшиеся сливки соединить с сахаром и нагреть до растворения сахара, добавить набухший желатин и прогреть смесь до 60 °С, постоянно при этом помешивая. Влить полученную смесь в тыквенное пюре и перемешать до однородного состояния.
- 3 Готовую массу разлить по креманкам и на 3–4 часа поставить в холодильник для стабилизации.

На заметку. Готовый мусс можно хранить в холодильнике до двух суток.







Тыквенный

ДЖЕМ

Тыква, конечно, не относится ни к фруктам, ни к ягодам, но джем из нее получается не менее вкусный. Правда, для получения отличного результата нужно учесть ряд нюансов. Первое – это сорт, для джема лучше всего использовать сорт «баттернат» или мускатную тыкву. Второе – тыква не имеет сильно выраженного вкуса, поэтому в качестве дополнения прекрасно работают цитрусовые и ароматные специи. В этом рецепте можно заменить лимон апельсином, тогда джем получится более сладким.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 1,5 Л ДЖЕМА

Тыква очищенная 1 кг
Сахар 500 г
Апельсин крупный 1 шт.
Лимон 1 шт.
Палочки корицы 2 шт.
Звездочки бадьяна 2 шт.
Мускатный орех тертый ½ ч. л.

- 1 Очищенную тыкву нарезать маленькими кусочками и поместить в кастрюлю. С лимона и апельсина снять цедру, выжать сок, добавить к тыкве. Добавить сахар, специи, перемешать и варить на небольшом огне 40–60 минут, в зависимости от мягкости тыквы. Затем удалить специи и пюрировать массу блендером.
- 2 Разложить джем по баночкам.

На заметку. Хранить джем лучше в холодильнике и не более двух недель.



Мороженое

ИЗ ТЫКВЫ

Когда речь заходит о мороженом, рассуждать о легкости или уж тем более полезности сложно, да и надо ли это делать в кулинарной-то книге?

Предлагаю просто расслабиться и насладиться. Тем более, я уверена, такого пряного и необычного мороженого вы точно не пробовали.

А я люблю открывать для себя что-то новое в привычных блюдах, и эта книга тому прекрасное доказательство.

Сливки жирностью 33–35% 500 мл

Молоко сгущенное 250 мл

Тыквенное пюре 200 г

Ванильный экстракт 1 ч. л.

Корица молотая $\frac{1}{4}$ ч. л.

Мускатный орех молотый по вкусу

- 1 Заранее приготовить пюре. Тыкву запечь, не используя никаких специй. Затем пюрировать с помощью блендера.
- 2 Хорошо охлажденные сливки взбить на максимальной мощности в течение нескольких минут до мягких пиков. К сливкам добавить сгущенное молоко, тыквенное пюре, ванильный экстракт, специи и аккуратно перемешать силиконовой лопаткой. Часть пюре можно использовать в качестве украшения, сделав разводы на поверхности.
- 3 Переложить полученную массу в керамическую форму или лоток, убрать в морозилку на 5–6 часов, а лучше на ночь.
- 4 Перед подачей дать мороженому немного оттаять при комнатной температуре.

На заметку. Если ваша тыква недостаточно сладкая, можно к пюре добавить сахар и перемешать до его полного растворения.







Тыквенно-пряное

КРЕМ-БРЮЛЕ

Потрясающий, нежный сливочный десерт, влюбляющий в себя раз и навсегда. Классический рецепт есть в моей первой книге, а вот вариант с тыквой я не могла обойти стороной, поэтому приготовила крем-брюле с осенними нотками.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 4 ПОРЦИИ



Тыквенное пюре 230 г
Яичные желтки 3 шт.
Сливки жирностью 33–35% 400 мл
Сахар 100 г + для карамельной корочки
Корица молотая $\frac{1}{3}$ ч. л.
Мускатный орех тертый по вкусу

- 1 Приготовить тыквенное пюре, для этого заранее запечь тыкву, пробить блендером и остудить. К яичным желткам добавить сахар и все взбить до однородной массы.
- 2 Сливки довести до кипения и влить тонкой струйкой к желтковой массе, постоянно помешивая венчиком. Добавить корицу, мускатный орех, тыквенное пюре, перемешать и процедить массу через сито.
- 3 Разлить по формочкам, поместить формы в глубокий противень и залить его кипятком на $\frac{1}{2}$ высоты форм.
- 4 Выпекать в заранее разогретой до 150–160 °С духовке примерно 40 минут. Готовое крем-брюле полностью остудить, посыпать сахаром и прижечь горелкой.

На заметку. Хранить десерт нужно в холодильнике. Если хотите приготовить десерт заранее, то посыпать сахаром и прижигать лучше перед подачей.



Карамель

СО ВКУСОМ ТЫКВЫ

Тыквенная карамель немного отличается от привычной нам классической. И дело не в технологии приготовления, а скорее в консистенции. Она менее тягучая, более густая, но тоже очень и очень вкусная. Тыквенная карамель идеально подойдет для мороженого, прослоек для торта или начинок для пирогов. Ею можно полить блинчики или просто намазать на свежий хлеб или булочку.

Сахар 200 г
Сливки жирностью 33–35% 120 мл
Соль щепотка
Корица молотая 1 ч. л.
Масло сливочное 82% 60 г
Тыквенное пюре 100–120 г

- 1 Тыквенное пюре приготовить заранее. Для этого запечь тыкву, пробить блендером и остудить.
- 2 Для начала необходимо растопить сахар в сотейнике с толстым дном. Сахар не перемешивать! Сливки нагреть, но не кипятить!
- 3 Когда сахар полностью растопится и приобретет карамельный цвет, влить тонкой струйкой горячие сливки. Масса будет пениться, будьте осторожны, расплавленный сахар очень горячий. Сразу же добавить сливочное масло и быстро перемешать. После добавить корицу, соль и тыквенное пюре, все хорошо перемешать, дать карамели немного остыть, затем перелить в баночку.







Тыквенно-пряный

ЛАТТЕ

Тыквенный латте, пожалуй, лучший напиток для прохладных осенних дней. Ароматный, согревающий не только тело, но и душу. Обожаю его готовить, особенно когда за окном пасмурно и есть возможность задержаться подольше в компании теплого одеяла.

РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 2 ПОРЦИИ

Кофе эспрессо 200 мл
Молоко жирностью 3% 400 мл
Тыквенное пюре 2 ст. л.
Сахар по вкусу
Ванильный экстракт 1 ч. л.
Корица молотая $\frac{1}{2}$ ч. л.
Имбирь свежий или сушеный
молотый по вкусу
Мускатный орех по вкусу

- 1 Для приготовления тыквенного латте необходимо смешать в сотейнике 300 мл молока, тыквенное пюре, специи, ванильный экстракт. На среднем огне довести смесь до кипения, после чего уменьшить огонь до самого минимального и варить, постоянно помешивая, 3–4 минуты. Снять с огня и добавить сахар по вкусу.
- 2 Приготовить молочную пену, для этого оставшиеся 100 мл молока нагреть до 60 °С и взбить приспособлением для вспенивания молока.
- 3 Приготовить эспрессо. В чашку налить горячий кофе, затем тыквенно-молочную смесь. Сверху распределить взбитое молоко и присыпать молотой корицей.



Заключение

Заключение в любой книге – это всегда подведение неких итогов. Но мне совсем не хочется делать какие-либо умозаключения и подводить черту. Просто я очень надеюсь, что, пролистав эту книгу, вы поймете, что для кулинарных экспериментов нет границ, нет запретов. Не стоит бояться пробовать что-то новое, порой непривычное и даже непонятное на первый взгляд. Не попробуешь, не узнаешь.

Мир вкусовых ощущений огромен, непредсказуем и тем невероятно интересен. В этой книге всего лишь часть рецептов и блюд, в которых используется тыква. Поверьте, она способна удивить даже заядлых скептиков, которые воспринимают тыкву как обычный овощ. Так что у вас есть все шансы написать свое продолжение этой вкусной тыквенной истории.

Запасайтесь тыквой, пеките пироги, варите супы и джемы, угощайте друзей тыквенным латте, вдыхайте ароматы осени полной грудью и наслаждайтесь.







Спасибо

Прежде всего хочу сказать спасибо своему редактору Анне Братушевой. Если бы не она и ее настойчивость, этой книги, скорее всего, не было бы.

Спасибо моей семье, за их бесконечную поддержку, понимание и помощь. Ведь при всей любви к тыкве питаться ею несколько месяцев подряд могут только очень любящие люди.

Отдельное спасибо моему мужу, который, войдя в азарт, скупал по городу все самые красивые и большие тыквы, а потом смиренно их чистил, стирая руки до мозолей. Без него я бы точно не справилась.

И огромное спасибо тебе, мой дорогой читатель!

Ваша Екатерина Сардановская



Алфавитный указатель

- Апельсин, цедра апельсина 22, 51, 59, 67, 71, 72, 111
Бадьян 111
Бекон 97
Бульон овощной 78, 101
Ванильный экстракт 22, 40, 55, 64, 71, 112, 119
Вино сухое белое 101
Гвоздика 16
Дрожжи сухие
быстродействующие 43, 45, 51, 67, 72, 75, 85, 89, 97, 98
Желатин быстрорастворимый 108
Зелень 25, 81, 89
Изюм 67
Имбирь молотый, корень 16, 29, 37, 59, 64, 81, 108, 119
Кабачок 78
Какао-порошок 43, 49, 71
Картофель 78
Кефир 33
Корица молотая, палочки 16, 29, 30, 37, 40, 45, 49, 55, 56, 59, 63, 64, 108, 111, 112, 115, 116, 119
Кофе эспрессо 119
Крахмал кукурузный 34, 40, 49, 55, 59
Креветки 81
Крупа манная 33
Кунжут 72, 98
Куркума 90
Лимон, сок лимона 81, 105, 111
Лук репчатый, шалот, зеленый 78, 81, 94, 101
Макароны 102
Масло растительное, для жарки, оливковое, подсолнечное, с чили 22, 33, 34, 55, 63, 67, 71, 78, 81, 82, 85, 89, 90, 94, 97, 101, 102, 105
Масло сливочное 29, 30, 37, 40, 43, 45, 49, 51, 56, 59, 63, 64, 67, 71, 72, 75, 89, 94, 98, 101, 116
Мед 25, 37, 43, 72, 82, 85
Миндальные лепестки 30
Молоко 22, 29, 30, 37, 43, 45, 51, 67, 72, 75, 89, 119
Молоко сгущенное 40, 112
Молоко кокосовое 81
Морковь 78
Мороженое 30
Мука пшеничная, рисовая, пшеничная цельнозерновая 22, 26, 29, 34, 37, 40, 43, 45, 49, 51, 55, 56, 63, 64, 67, 71, 72, 75, 85, 89, 90, 97, 98
Мускатный орех молотый, тертый 16, 30, 37, 40, 49, 55, 56, 64, 78, 111, 112, 115, 119
Нут 105
Орехи грецкие, миндаль, фундук, кедровые 25, 45, 59, 64, 67, 101
Перец сладкий «рамиро» 102
Перец черный молотый, острый сушеный, душистый горошком 78, 81, 82, 94, 97, 101
Печенье, крекеры 59
Разрыхлитель 22, 26, 29, 33, 37, 49, 55, 56, 63, 64, 71
Рис 101
Розмарин 101, 105
Салатный микс 82
Сахар, сахарная пудра, сахар коричневый 22, 29, 30, 33, 34, 37, 40, 43, 45, 49, 51, 55, 56, 59, 63, 64, 67, 71, 72, 75, 89, 97, 98, 108, 112, 115, 116, 119
Семечки тыквенные 25, 82, 85
Сироп кленовый 30
Сливки 30, 45, 55, 59, 94, 108, 112, 115, 116
Сметана 22, 71
Сода пищевая 33, 37, 55, 71
Соль 22, 26, 29, 30, 34, 37, 40, 43, 45, 49, 51, 55, 56, 63, 64, 67, 71, 75, 78, 81, 82, 85, 89, 90, 94, 97, 98, 101, 105, 116
Сыр творожный, творожно-сливочный, горгонзола, полутвердый, козий, твердый, пармезан, моцарелла 25, 26, 56, 59, 82, 89, 94, 97, 101, 102
Тахини 105
Творог 22, 26, 34
Тимьян свежий 78, 97, 102, 105
Тыква свежая, запеченная, пюре 22, 25, 26, 29, 30, 33, 34, 37, 40, 43, 45, 49, 51, 55, 56, 59, 63, 64, 67, 71, 72, 75, 78, 81, 82, 85, 89, 90, 97, 98, 101, 102, 105, 108, 111, 112, 115, 116, 119
Уксус бальзамический 82
Филе куриной грудки 94
Хамон 82
Хлеб (чабатта, бриошь) 25, 30
Чеснок 78, 81, 102
Шалфей 94
Шоколад темный, белый, шоколадные капли 43, 49, 63, 64
Яйцо 22, 26, 29, 30, 34, 37, 40, 49, 51, 55, 56, 59, 63, 64, 67, 71, 72, 75, 89, 90, 98, 115



РЕЦЕПТЫ для хороших девочек



*Солнечные десерты
для любой погоды*



Приготовьте самые итальянские десерты.
Окунитесь с головой в dolce far niente*

*сладкое безделье

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:
Sstrochka, Yuliya Derbisheva VLG, Olga Sidelnikova, Eva Kleinman, gulyi_art, Ermakova Marina,
Anastasia Lembrik / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Сардановская, Екатерина Александровна.

C20 Тыквенная книга : 40 оригинальных рецептов для завтрака, обеда и ужина / Екатерина Сардановская. — Москва : Эксмо, 2023. — 128 с. : цв. ил. — (Кулинарное открытие).

Эта книга родилась из любви и восхищения Екатерины Сардановской яркой, ароматной тыквой. Многие недооценивают ее потенциал среди прочего многообразия ингредиентов, однако помимо полезных свойств она обладает удивительной способностью сочетаться со многими продуктами, что позволяет использовать ее в разных блюдах. Она прекрасно сочетается с мясом, овощами, чудесно раскрывается в соусах, кашах, а как хороша в варенье!

Екатерина собрала 40 оригинальных рецептов, которые раскрывают тыкву с новой стороны. Приготовьте блины, хлебный пудинг, пасту, пиццу, макароны, хумус и многое другое, взяв за основу яркую, ароматную тыкву, и наслаждайтесь новыми, необычными вкусами каждый день. Каждая страница полна вкусовых открытий и кулинарных впечатлений. Мы уверены, после этой книги вы измените свое мнение о главной королеве осени!

УДК 641.55
ББК 36.997

© Екатерина Сардановская, текст, фото, 2023
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2023

ISBN 978-5-04-177610-7

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
КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Сардановская Екатерина Александровна

ТЫКВЕННАЯ КНИГА

40 ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА

Фото Екатерины Сардановской

Ответственный редактор П. Бутузова
Редактор проекта А. Братушева
Младший редактор О. Борисенко
Технический редактор Л. Зотова

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Финансирование: «ЭКСМО»-КФ Бюджет.
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 қабат, 20 кабинет, офис: 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-магазин: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Казахстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Казахстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыс-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Драмбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 10.08.2023.
Формат 84x100/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 12,44.
Тираж экз. Заказ

ЧИТАЙ
ГОРОД

eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?



16+

ISBN 978-5-04-177610-7



хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b





Эта книга родилась из моей любви и восхищения яркой, ароматной тыквой. Многие недооценивают ее потенциал среди прочего многообразия ингредиентов, однако тыква замечательно работает в совершенно разных блюдах. Она прекрасно сочетается с мясом, овощами, чудесно раскрывается в соусах, кашах, а как хороша в варенье!

В этой книге я собрала 40 оригинальных рецептов разнообразных блюд, чтобы вы сами проверили универсальность тыквы. Приготовьте творожные сырники с тыквой, пуховые пирожки с мармеладной тыквенной начинкой, ravioli из тыквенного теста с курицей или тыквенно-пряное крем-брюле, чтобы раскрыть ее с новых, неочевидных сторон. Экспериментируйте и наслаждайтесь яркими и уникальными сочетаниями и вкусами. Я уверена, после этой книги вы измените свое мнение о главной королеве осени!



ISBN 978-5-04-177610-7



9 785041 776107 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ



breadsalt.publisher