

*Составитель
Александр Коробкин*

Мастер и Маргарин

*Сборник кулинарных
рецептов*

Александр Коробкин

**Мастер и маргарин. Сборник
кулинарных рецептов**

«Издательские решения»

Коробкин А.

Мастер и маргарин. Сборник кулинарных рецептов /
А. Коробкин — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-627435-8

«Мастер и маргарин» — это сборник кулинарных изысков с применением маргарина. Конечно, можно вместо маргарина использовать и сливочное масло, но тогда изменится название сборника, а составителю данного бестселлера этого делать вовсе не хочется! Готовьте на здоровье! Для себя и для застолья!

ISBN 978-5-00-627435-8

© Коробкин А.
© Издательские решения

Содержание

Десерты	6
Шоколадная пирамида	6
Соусы	7
Соус луковый с горчицей	7
Соус луковый с грибами	8
Выпечка	9
Наполеон на пиве	9
Сочни с яблоками	10
Сочень с яблоками	11
Булочки	12
Булочки «Роза»	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Мастер и маргарин

Сборник кулинарных рецептов

Составитель Александр Коробкин

ISBN 978-5-0062-7435-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Десерты

Шоколадная пирамида

Ингредиенты, используемые в рецепте:

- сливочный маргарин – 250г
- мед – 180г
- сахар – 120г
- какао – 40г
- халва (измельченная) – 120г
- орехи (арахис, кешью, миндаль
– жареные) – 400г
- для глазури: – горький шоколад – 400г
- сливочное масло – 220г
- яйцо (желток) – 6 шт.

Инструкции по приготовлению:

Смешиваем маргарин, мед, сахар и доводим эту смесь до кипения. Смешиваем какао с халвой до получения однородной массы, добавляем горячую смесь, хорошо перемешиваем и снова доводим до кипения. Выключаем огонь и всыпаем орехи. Выстилаем дно противня смазанной маслом пергаментной бумагой и выкладываем на нее полученную массу равномерным слоем.

Для приготовления глазури разогреваем на огне сливочное масло и горький шоколад, добавляем хорошо взбитые желтки и взбиваем эту смесь в миксере. Наносим глазурь на шоколадную основу и охлаждаем торт в холодильнике в течение нескольких часов. Перед подачей нарезаем торт на куски в виде пирамид.

Соусы

Соус луковый с горчицей

Ингредиенты, используемые в рецепте:

- красный основной соус – 800г
- маргарин сливочный – 45г
- масло сливочное – 30г
- лук репчатый – 300г
- горчица столовая – 25г
- соевый соус – 50г
- перец горошком – 0.5г
- лавровый лист.

Инструкции по приготовлению:

В мелко нарубленный пассированный лук добавить перец горошком, лавровый лист, красный основной соус, посолить и варить 15 минут. После этого заправить соус столовой горчицей, острым соусом и сливочным маслом. Готовый соус кипятить не следует, т.к. горчица свернется крупинками.

Соус луковый с грибами

Ингредиенты, используемые в рецепте:

- красный основной соус – 800г
- маргарин сливочный – 45г – масло сливочное – 30г
- лук репчатый – 300г
- грибы белые сушеные – 50г или шампиньоны – 150г
- вино белое – 100г
- лавровый лист
- перец горошком – 0.5г.

Инструкции по приготовлению:

В мелко нарубленный пассерованный репчатый лук добавить вареные рубленые грибы, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассеровать 5—6 мин. Затем влить белое вино и уварить его (для удаления спирта) на 1/3, после чего соединить с красным основным соусом, положить соль и варить 10—15 мин при слабом кипении. Заправить соус сливочным маслом.

Соус используется для запекания овощей, мяса, рыбы.

Выпечка

Наполеон на пиве

Ингредиенты, используемые в рецепте: – маргарин – 300г

– пиво – 1 стакан

– мука – 3 стакана

– сода – 1/2 ч.л. для крема:

– молоко – 1/2 л.

– манка – 3 ст. л.

– сахар – 1/2 стакана

– сливочное масло – 300г

– сахар – 1 стакан.

Инструкции по приготовлению:

Маргарин порубить ножом, добавить пиво, соду, перемешать и замесить тесто. Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 1,5—2 часа. Затем раскатывать шарики в тонкие пышки и выпекать. Крем, наверное, можно делать любой. Например: 1/2 л молока, 3 ст. л. манки, 1/2 стакана сахара – сварить кашу (довести до кипения). Охладить (сироп). 300 г сливочного масла растереть с 1 стаканом сахара до бела, затем постепенно добавлять остывший сироп и продолжать взбивать, при желании можно добавить пищевую эссенцию. Крем готов. Пышки смазывать кремом и посыпать орехами.

Сочни с яблоками

Ингредиенты, используемые в рецепте:

- творог – 250г
- сахар – 2/3 стакана
- яйцо – 3 шт.
- маргарин – 125г
- мука – 3 стакана
- сода – 1/2 ч. л.
- яблоки – 5 шт.

Инструкции по приготовлению:

Приготовить творожное тесто: смешать пачку

творога, 2/3 стакана сахара, 3 яйца, маргарин. Добавить 3 стакана муки, 1/2 ч. л. гашеной уксусом соды. Разделить тесто на две неравные части. Лепешка побольше – это низ пирога, лепешка поменьше – верх. На нижнюю лепешку уложить 5 штук очищенных и нарезанных яблок, другой лепешкой накрыть. Края защипать. Выпекать в хорошо нагретой духовке около 40 минут.

Сочень с яблоками

Ингредиенты, используемые в рецепте:

- творог – 250г
- сахар – 2/3 стакана
- яйцо – 3 шт.
- маргарин – 125г
- мука – 3 стакана
- сода – 1/2 ч.л.
- яблоки – 5 шт.

Инструкции по приготовлению:

Творожное тесто: смешать пачку творога, 2/3 стакана сахара, 3 яйца, маргарин. Добавить 3 стакана муки, 1/2 ч. л. гашеной уксусом соды.

Разделить тесто на две неравные части.

Лепешка побольше – это низ пирога, лепешка поменьше – верх. На нижнюю лепешку уложить 5 штук очищенных и нарезанных яблок, другой лепешкой накрыть. Края защипать. Выпекать в хорошо нагретой духовке 40 мин.

Эклер со сливками, смородиной и кремом

Ингредиенты, используемые в рецепте:

- молоко – 1/8 л
- маргарин – 25г
- соль – 1 щепотка
- мука – 75г
- яйцо – 2 шт.
- красная смородина – 380 ягод
- сахар – 3 ст. л.
- сливки -1 стакан.

Инструкции по приготовлению:

Молоко, маргарин и соль довести до кипения, высыпать просеянную муку и деревянной ложкой месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отделяться от посуды. Снять с огня и сразу же вбить первое яйцо, второе разбить в охлажденное тесто. Противень чуть смочить водой и выдавить на него кулинарным шприцем 6 маленьких шариков. Выпекать в течении 30 мин, в духовом шкафу при температуре 220° и еще 5 мин. при открытой дверце шкафа. Эклеры достать из духовки, ОСТУДИТЬ и сделать на них ножицами разрезы. Смородину промыть, отделить ягоды от плодоножек и посыпать сахаром. Сливки взбить в густую пену. Эклеры заполнить сливками и красной смородиной.

Булочки

Булочки «Роза»

Ингредиенты, используемые в рецепте:

- 2 стол. ложки воды
- 2 стол. ложки сахара
- 1 пачка маргарина (комнатной температуры)
- 2 стакана муки
- 3 яйца
- 0,5 пачки дрожжей
- орехи, изюм, корица

Инструкции по приготовлению:

3 белка взбить миксером, добавляя $\frac{3}{4}$ стакана сахара (стакан – 250 грамм).

Тесто разделить на 2 части. Раскатать каждую часть тонким слоем, придавая листу овальную форму. Смазать лист взбитым белком, посыпать орехами, изюмом, корицей.

Свободно закрутить лист рулькой, сверху помазать ещё раз взбитым белком. Разрезать на кусочки. Поставить в духовку и выпекать в течении 30 минут, при температуре 180—200 градусов.

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.