

Лучшие кондитерские изделия с медом

Размешайте 3 яичных желтка, сахар, соль по вкусу, 1/2 стакана молока. Высыпьте 1 стакан муки, добавьте 2 столовые ложки разогретого сливочного масла, вымесите в однородную массу.

Затем тесто разведите молоком и добавьте взбитые яичные белки.

Выпекайте на смазанной маслом сковородке, сложите каждый блин вчетверо.

Подавайте на стол в горячем виде с медом.

1 1/2 стакана муки, 2 столовые ложки меда, 2 стакана сахара, 3 яйца, 1/2 чайной ложки соды, 1/4 стакана измельченных орехов.

Крем: стакан сметаны, стакан сахара.

В подогретую миску положите мед, сахар, яйца, тщательно перемешайте, затем добавьте муку, соду, погашенную уксусом или лимонным соком, и все смешайте.

Готовое тесто выложите на лист, смазанный маслом и выстланный промасленной бумагой. Выпекайте на среднем огне.

Выпеченный торт остудите, разрежьте на 2 равных коржа, смажьте кремом и наложите один на другой. Сверху посыпьте измельченными грецкими орехами.

Стакан муки, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана меда, щепотка ванильного сахара, 1/2 чайной ложки соды.

Растопите мед, смешайте с сахаром, содой, маслом (30 г), толчеными орехами. Замесите крутое тесто, из которого сделайте орешки и уложите их на смоченный маслом или посыпанный мукой лист.

Выпекайте в умеренно нагретой духовке.

1 кг меда, 50 г водки.

Разогрейте мед и добавьте муку, сколько вберет, влейте водку и раскатайте тесто.

Нарезанные квадратики, треугольники и кружочки из Теста уложите на бумагу и выпекайте пряники до готовности.

450 г муки, 7 яиц, 100 г сливочного масла, 300 г меда.

Для обжаривания пирожных возьмите 200 г сливочного масла, 100 г свиного жира.

В пшеничную муку положите сливочное масло и яйца, перемешайте. Приготовленное тесто раскатайте жгутом и разрежьте на тонкие (1 — 1,5 см) кусочки. Жарьте в топленом масле с добавлением смальца до получения светло-соломенного цвета. Затем обжаренные кусочки положите в разогретый на слабом огне мед, осторожно перемешайте и выложите на тарелки, смазанные жиром.

500 г муки, 1/2 стакана меда, стакан сахара и 1/4 чайной ложки соды.

Все тщательно смешайте, изготовьте печенье, которое выпекайте при температуре 180° С на противне, смоченном водой.

Стакан овсяных хлопьев, стакан муки, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана меда, 1/2 стакана сметаны, яйцо, 100 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды.

Разотрите масло с сахаром до бела, в процессе перемешивания добавьте мед, сметану, овсяные хлопья, муку с содой.

Перемешивайте все 2—3 минуты, полученное тесто раскатайте в лепешку толщиной 5 мм, сделайте из него выемками различные фигуры.

Выпекайте печенье 10—15 минут при температуре 200° С.

2 стакана муки, столовая ложка сахара, 100 г сливочного масла, яйцо, 4 столовые ложки сметаны, 1/4 чайной ложки соды, 2 чайные ложки меда, 1/2 стакана сахара для посыпки, 1/4 чайной ложки корицы.

Замесите тесто, в которое добавьте столовую ложку меда.

Из теста формируйте мелкие, по 20 г крендельки, посыпьте их сахаром и корицей. Выпекайте 10—15 минут при температуре 200° С.

2 стакана муки, 100 г масла, 1/2 стакана сахара, 4 столовые ложки сметаны, 1/4 чайной ложки соды, 2 столовые ложки меда, 1/8 чайной ложки корицы, яйцо для смазки, стакан измельченных грецких орехов.

Замесите тесто, раскатайте в пласт размером 20 на 25 см. Один край пласта должен быть немного тоньше другого. Толстый край пласта смажьте яйцом, а тонкий — медом, посыпьте растертыми орехами и сахаром.

С тонкого края начните свертывание пласта в рулет, затем положите его на смазанный маслом противень, смажьте рулет яйцом.

Для выхода пара в тесте палочкой сделайте 5—6 проколов.

Выпекайте рулет 30—40 минут при температуре 200° С.

2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, белок одного яйца, 150 г меда, по 1/4 чайной ложки корицы и гвоздики, 1/2 чайной ложки соды.

Все перемешать, вымесить до образования теста. Выложить его на противень, смазанный маслом, разровнять, посыпать измельченными орехами и выпекать в духовом шкафу при температуре 200° С в течение 15—20 минут.

300 г меда, 500 г муки, яйцо, 60 г сливочного масла, 100 г сахара, 3/4 стакана крепкого заварного чая, 1/2 чайной ложки соды, 10 зерен измельченной гвоздики.

Жидкий мед и все остальные компоненты тщательно перемешайте, замесите тесто.

Пеките медовик в духовке на противне, смазанном сливочным маслом, при температуре около 200° С.

500 г меда, 4 желтка, 2 белка, 150 г свиного жира, 1/4 стакана фруктового вина, 10 г корицы, мука, душистый перец, гвоздика, ржаной хлеб.

Соедините и разотрите 4 желтка, 2 белка, свиной жир, полученную смесь разведите сладким вином, добавьте муку до образования густого теста. Поставьте тесто в теплое место на 12 часов.

Жидкий мед смешайте с корицей, душистым перцем, гвоздикой и добавьте ржаного хлеба до образования густой массы, которую также выдерживайте в тепле 12 часов. Из этой массы сделайте шарики, которые положите на раскатанное тесто и выпекайте в духовом шкафу.

Разведите 100 г дрожжей в 3/4 стакана теплой воды, добавьте стакан муки, замесите жидкое тесто (опару) и поставьте кастрюлю в теплое место при температуре около 35° С.

Через 2 часа добавьте в опару все остальные продукты — 150 г меда, 100 г маргарина, чайную ложку смеси пряностей и 500 г муки.

Замесите крутое тесто, раскатайте его и вырежьте из него фигурки. Положите пряники на смазанный жиром противень, поставьте в теплое место на 20—30 минут, затем выпекайте в духовке до готовности.

Готовые пряники сложите в кастрюлю, залейте ароматизированным сахарным сиропом. Закройте кастрюлю, встряхните ее, чтобы пряники полностью покрылись сиропом. Затем выложите их на чистый противень и оставьте для высыхания.

Стакан ржаной муки, стакан пшеничной муки, 400 г меда, столовая ложка водки, 2—3 бутона гвоздики, 6 зерен черного перца, половина чайной ложки молотого имбиря, чайная ложка лимонной цедры.

Муку перемешайте, обжарьте на сковороде до легкого золотистого цвета и, не давая остыть, влейте в нее и размешайте горячий мед. Добавьте пряности, взбейте тесто как можно сильнее в течение 30 минут.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1/2 см, нарежьте жестяными выемками и выпекайте печенье на листе в нагретой духовке в течение 4—5 минут.

100 г меда, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана воды, 3 чайные ложки корицы, 1,5 чайные ложки аммония, 1/4 чайной ложки молотого черного перца, 7 бутонов гвоздики, 1 1/2 чайные ложки молотого имбиря, 1/2 чайной ложки молотого мускатного ореха, 1 кг муки.

К тесту, замешанному на яично-масляной смеси, добавьте разведенный в горячей воде мед и патоку, а затем добавьте остальную муку до получения крутого теста, одновременно вводя молотые пряности и аммоний.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 см, нарежьте прямоугольниками (3 на 5 см), нанесите узор в виде параллельных линий, смажьте желтком и выпекайте в духовке на умеренном огне не более 10 минут, до появления запаха пряностей.

500 г муки, 100 г сливочного масла (50 г для теста и 50 г для обмазки), 150 г меда, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 чайной ложки соды.

Замесите тесто на горячем молоке, раскатайте в тонкий пласт толщиной 1—2 см, смажьте маслом, посыпьте слегка мукой, сверните конвертом или рулетом и вновь повторите эти операции 6 раз. В последний раз раскатайте тесто в пласт толщиной 3—4 см блином, положите на смазанную маслом сковороду и выпекайте в духовке 10—15 минут. Затем разрежьте на квадратики и залейте растопленным медом.

Возьмите 1 1/2 стакана муки, 60 г топленого масла, 4 столовые ложки молока, яйцо, 8 г дрожжей, 200 г очищенного миндаля или грецких орехов, полстакана сахарного песка, 1/5 г ванилина, 1/3 г шафрана, 20 г меда.

В слегка подогретое молоко добавьте дрожжи, размешайте до полного растворения, добавьте 1 яйцо, топленое масло, замешайте в крутое тесто.

Через 2 часа тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см на противень, смазанный маслом. Кладите слой теста, сверху посыпьте измельченным миндалем или грецкими орехами, смешанными с сахаром, накрывайте вторым слоем теста и снова посыпайте начинкой.

Так составьте несколько слоев.

Разрежьте пахлаву на ромбы, смажьте желтком, смешанным с шафраном. В середину каждого ромба положите половину ореха.

Выпекайте в духовом шкафу при температуре 200° С в течение 35—40 минут.

За 15 минут до готовности глазируйте пахлаву сверху сиропом или медом.

Разотрите яйцо с 1/2 стакана сахара, добавьте 150 г меда, добавьте 1/2 чайной ложки соды, немного корицы и гвоздики в порошке, все смешайте, всыпьте 2 стакана муки и перемешивайте 5— 10 минут. Для придания тесту темно-коричневого цвета добавьте столовую ложку пережженного сахара.

Тесто выложите на противень, смажьте маслом, посыпьте мукой, разровняйте и поставьте на 15— 20 минут в нежаркую духовку.

Готовую коврижку после остывания нарежьте кусками.

Вскипятите 500 г меда и 100 г сахара, высыпьте в сироп 500 г измельченных и слегка обжаренных ядер грецких орехов, проварите 15 минут.

Готовые козинаки выложите на тарелки, предварительно смоченные холодной водой, выровняйте поверхность и охладите. Затем тарелки слегка подогрейте, снимите козинаки целиком, разрежьте на ромбики и уложите в блюдо.

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПБ, 2005.
<http://www.ast.ru/> ООО "Издательство АСТ", <http://www.astrel.spb.ru/> ООО "Астрель-СПБ"

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>