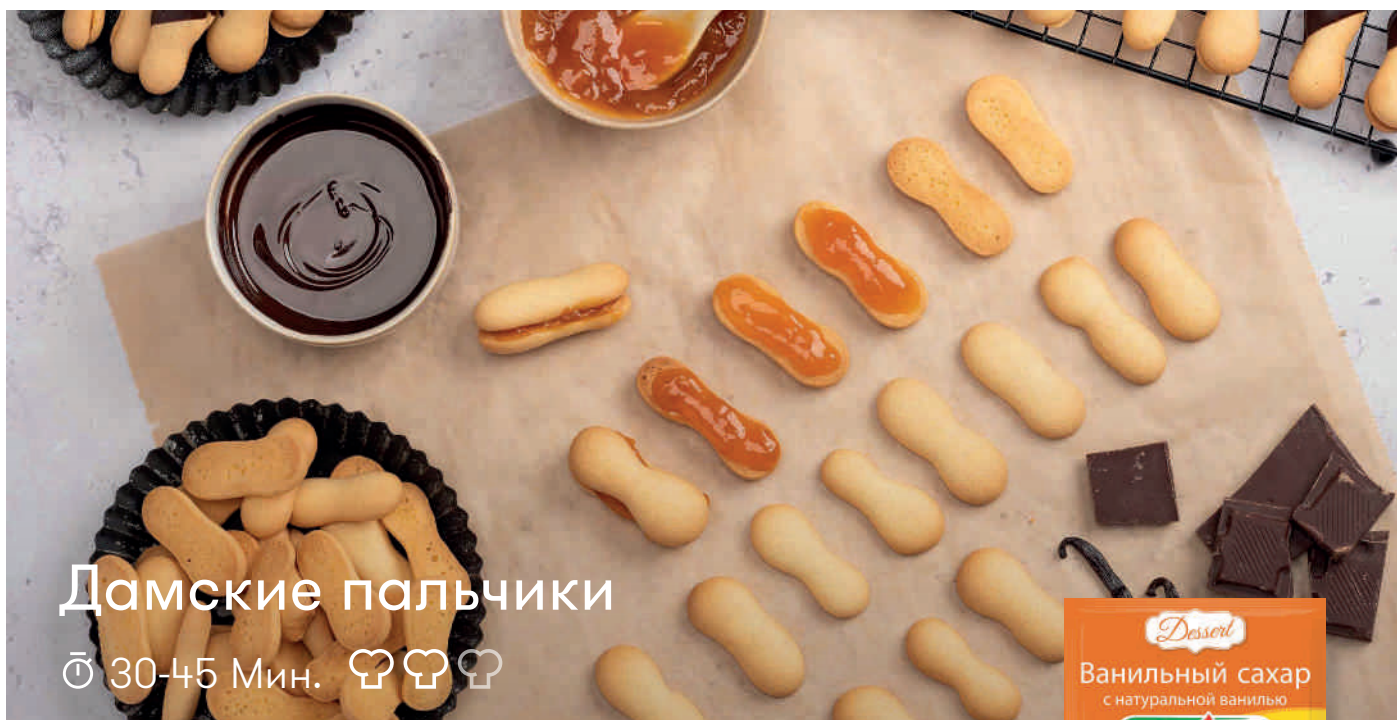




*Праздничное  
настроение с  
Kotányi*

ИДЕИ РЕЦЕПТОВ НА  
РОЖДЕСТВО



# Дамские пальчики

⌚ 30-45 Мин. ♡♡♡



Идеальное угощение к Рождественскому столу: печенье «Дамские пальчики». Их тонкий ванильный аромат прекрасно сочетается с различными джемами. Кроме того, их отлично дополняет шоколад и глазурь.

## Ингредиенты

### Тесто

200 г	Яичные желтки (ок. 10 шт.)
140 г	Сахарная пудра
160 г	Пшеничная мука
10 г	Kotányi Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 Щепотка	Соль

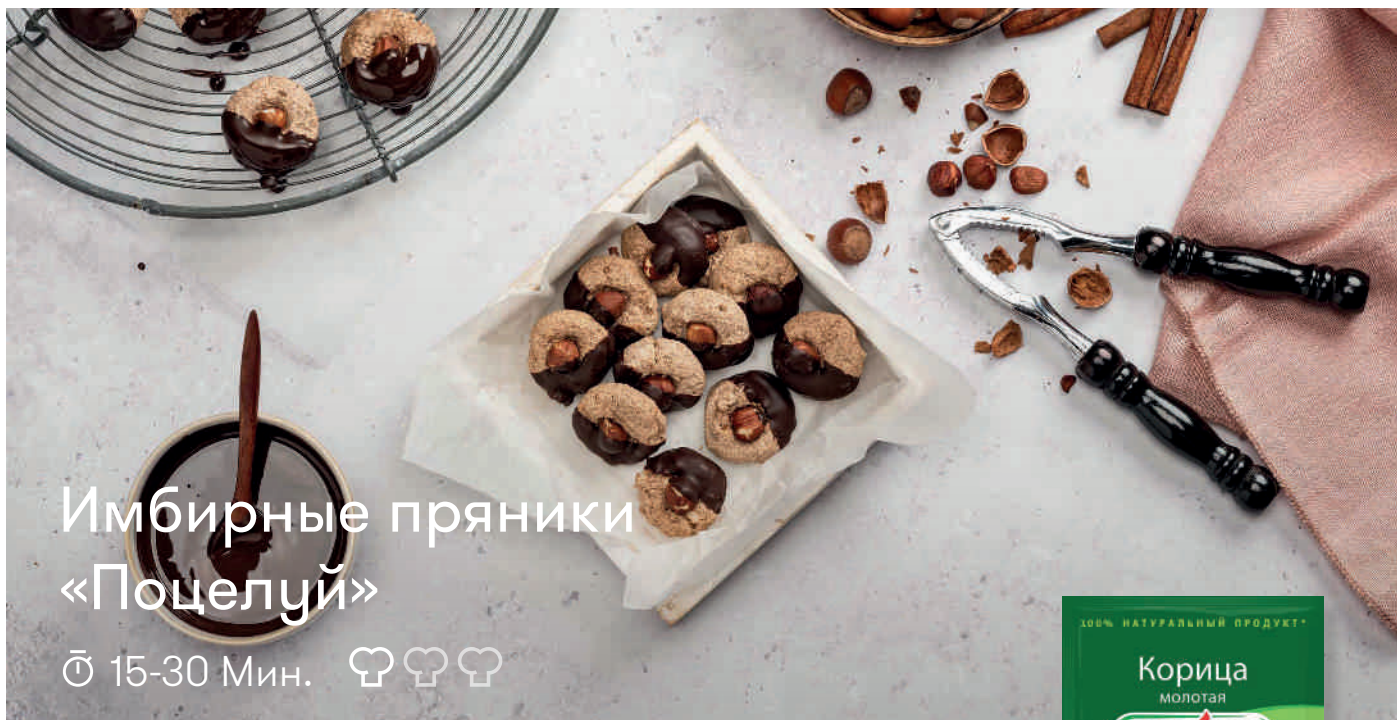
### Топпинг

100 г	Абрикосовый джем
100 г	Шоколадная глазурь




## Способ приготовления

1. Взбейте яичные желтки с сахарной пудрой и ванильным сахаром до состояния пены.
2. Добавьте пшеничную муку и перемешивайте до образования однородного теста.
3. Переложите тесто в кондитерский мешок с перфорированной насадкой и отсадите печенье длиной 2 см на выстланный пергаментом противень.
4. Выпекайте печенье при температуре 180 °C в режиме конвекции в течение 7–8 минут.
5. Покройте абрикосовым джемом половину печенья «Дамские пальчики», а затем накройте их сверху оставшимся печеньем..
6. Окуните готовое печенье в шоколадную глазурь и оставьте на решетке.





# Имбирные пряники «Поцелуй»

⌚ 15-30 Мин.   



Новый взгляд на имбирные пряники! Невозможно представить Рождество без этого традиционного печенья. Просто невозможно устоять перед изысканным сочетанием мягкого имбирного пряника, вкуснейшего шоколада и хрустящих орехов. И самое лучшее в этом рецепте: он очень простой.

## Ингредиенты

### Тесто

90 г	Яичные белки (ок. 3 шт.)
150 г	Гранулированный сахар
200 г	Имбирный пряник, измельченный
200 г	Миндаль рубленый
5 г	Kotányi Корица молотая
2 г	Соль

### Топпинг

200 г	Фундук, цельный
200 г	Шоколадная глазурь

## Способ приготовления

1. Взбейте яичные белки с гранулированным сахаром и солью до твердых пиков.
2. Аккуратно вбейте измельченный миндаль, крошки имбирного пряника и корицу от Kotányi.
3. Переложите смесь в кондитерский мешок с перфорированной насадкой и отсадите кружочки на выстланный пергаментом противень. Положите цельный фундук в центр каждого кружочка.
4. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 140 °С в течение приблизительно 15 минут.
5. Окуните половину каждого охлажденного имбирного пряника в шоколадную глазурь и оставьте на сетке.

# Печенье «Линцер» с перечным апельсиновым мармеладом

⌚ 60-90 Мин. ♡ ♡ ♡

Классическое песочное печенье «Линцер» с перечным апельсиновым мармеладом. Натуральная ваниль в сочетании с мелким сахаром придает тесту потрясающий вкус и мягкий аромат. Но главная звезда шоу — это апельсиновый мармелад с перечными нотками.



## Ингредиенты

### Тесто для печенья

300 г	Пшеничная мука
200 г	Сливочное масло
95 г	Сахарная пудра
1 шт.	Яйцо
5 г	Kotányi Ванильный сахар с натуральной ванилью

### Мармелад

100 г	Апельсиновый мармелад
6 ст. л.	Апельсиновый сок
1 ст. л.	Тертая апельсиновая цедра
2 ч. л.	Kotányi Перец черный молотый

## Способ приготовления

1. Тесто для печенья: Смешайте сахарную пудру, сливочное масло, муку, яйца, ванильный сахар с натуральной ванилью и апельсиновую цедру до однородной консистенции. Накройте пластиковой пленкой и оставьте в холодильнике на час.
2. Предварительно нагрейте духовку до 180 °С.
3. Раскатайте тесто до толщины 3 мм. Вырежьте печенье с отверстиями и печенье без отверстий для основы.
4. Мармелад: Поместите в кастрюлю мармелад, апельсиновый сок и цедру апельсина. Тушите на медленном огне 5 минут и добавьте молотый перец по вкусу.
5. Выпекайте печенье в течение 10 минут до золотистой корочки. Дайте остыть. Посыпьте печенье с отверстиями сахарной пудрой.
6. Смажьте печенье без отверстий мармеладом и накройте печеньем с отверстиями. Храните печенье в герметичном контейнере.





# Линцские полумесяцы

⌚ 40-50 Мин. ❤️❤️❤️



Вкуснейшее традиционное праздничное печенье: Линцские полумесяцы. Приготовление теста и формирование полумесяцев с помощью кондитерского мешка займет совсем немного времени, затем вам останется только соединить половинки с помощью абрикосового желе и добавить глазурь из темного шоколада-кувертюр.

## Ингредиенты

### Тесто

250 г	Сливочное масло
100 г	Сахарная пудра
350 г	Пшеничная мука, мягкая
1 шт.	Яйцо
1 шт.	Kotányi Ваниль натуральная бурбонная в стручках
10 г	Kotányi Лимонная цедра измельченная
1 щепотка	Соль

### Начинка

100 г	Абрикосовое желе
-------	------------------

### Топпинг

200 г	Темный шоколад-кувертюр
-------	-------------------------

## Способ приготовления

1. Для теста взбейте сливочное масло комнатной температуры с сахарной пудрой, семенами из стручка ванили и лимонной цедрой, пока масса не станет пышной, затем постепенно вбейте яйцо.
2. Добавьте просеянную муку в сливочную смесь.
3. Затем выдавите с помощью кондитерского мешка и насадки для полумесяцев массу на пергамент и выпекайте в течение 10 минут при температуре 180 °C в режиме конвекции до золотисто-коричневого цвета.
4. Дайте половинкам печенья остыть, затем соедините их с помощью абрикосового желе.
5. И, наконец, растопите 2/3 шоколада, а оставшуюся треть разломайте на небольшие кусочки и вмешайте в растопленную смесь. Взбейте шоколад до однородной массы. Окуните концы печенья в шоколад и оставьте печенье на пергаменте.

# Печенье-сэндвич с шоколадом

⌚ 90-120 Мин. ♡ ♡ ♡



Лучший способ насладиться шоколадом! Печенье-сэндвич из влажного бисквита с нежной кремовой начинкой и шоколадом дарят восхитительное наслаждение в праздничный сезон.

## Ингредиенты

### Тесто

170 г	Сливочное масло
90 г	Сахарная пудра
20 г	Какао-порошок
130 г	Мука высшего сорта
2 шт.	Яйца
1 ч. л.	Kotányi Имбирь молотый
1 уп.	Kotányi Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 щепотка	Соль

### Начинка

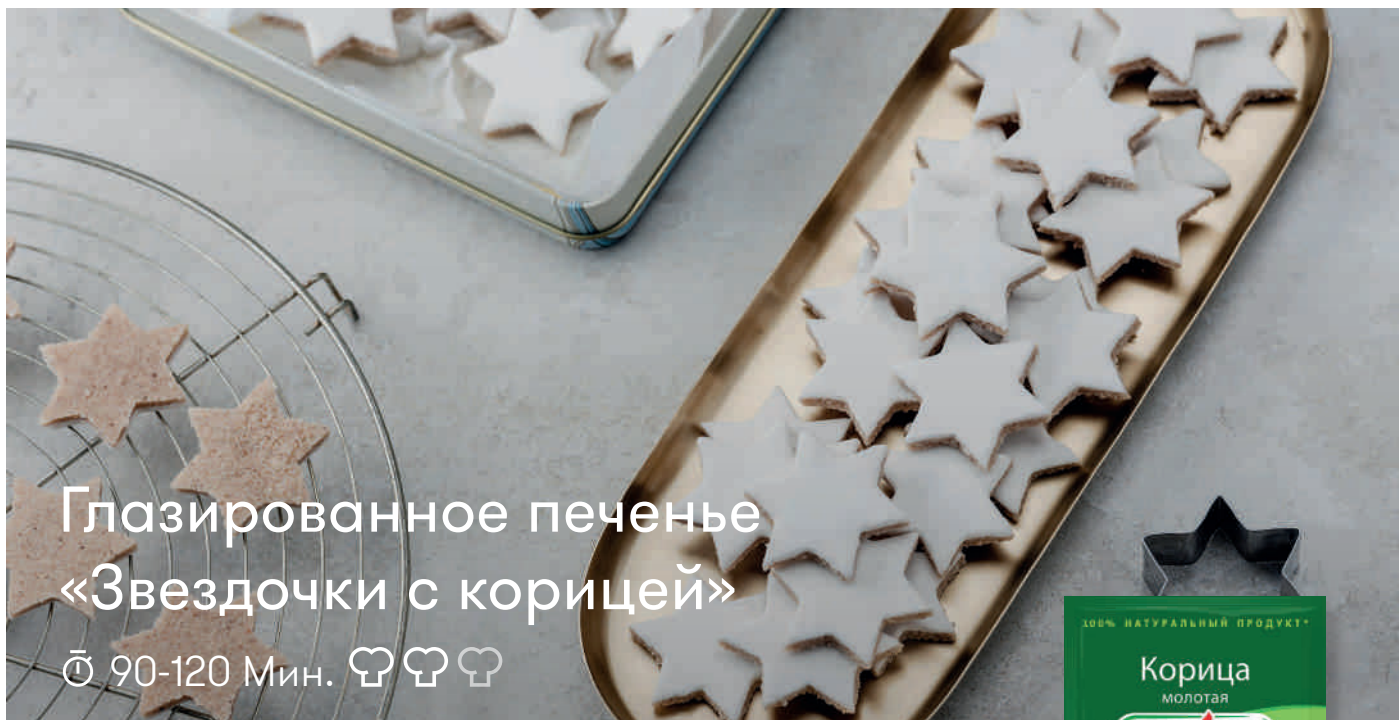
250 г	Темный шоколад-кувертюр
250 г	Взбитые сливки

### Топпинг

200 г	Темный шоколад-кувертюр
-------	-------------------------

## Способ приготовления

1. Для теста смешайте сливочное масло с сахарной пудрой, какао-порошком, ванильным сахаром, имбирем и солью, пока масса не станет пышной, а затем постепенно вмешайте яйца.
2. Добавьте муку и с помощью кондитерского мешка и насадки выдавите смесь небольшими кружками на пергамент.
3. Выпекайте печенье в духовом шкафу при температуре 180 °C в течение десяти минут.
4. Для начинки доведите сливки до кипения, снимите их с огня и вмешивайте измельченный шоколад, перемешивая смесь, пока шоколад полностью не растворится.
5. Оставьте крем в холодильнике на полчаса, затем перемешайте его до получения однородной массы.
6. Когда печенье остынет, нанесите начинку на одно из печений и накройте его другим печеньем. Затем оставьте печенье остывать, пока крем не станет твердым.
7. Растопите две трети шоколада на водяной бане. Нарежьте оставшийся шоколад небольшими кусочками и смешайте их с теплым растопленным шоколадом, смешивая все до однородной массы. Окуните каждое печенье в шоколад наполовину и оставьте застыть.



# Глазированное печенье «Звездочки с корицей»

⌚ 90-120 Мин. ♡ ♡ ♡



Как и шары на рождественской ели, печенье с корицей в форме звезд — это неотъемлемая часть праздника. Этот восхитительный рецепт придумали в патиссерии Landtmann's Fine Patisserie в Вене, и он рассчитан на 80 восхитительных печений в форме звезд.

## Ингредиенты

### Тесто

210 г	Сахарная пудра
270 г	Молотый миндаль
50 г	Сахарная пудра
2 шт.	Яичный белок
5 г	Kotányi Корица молотая

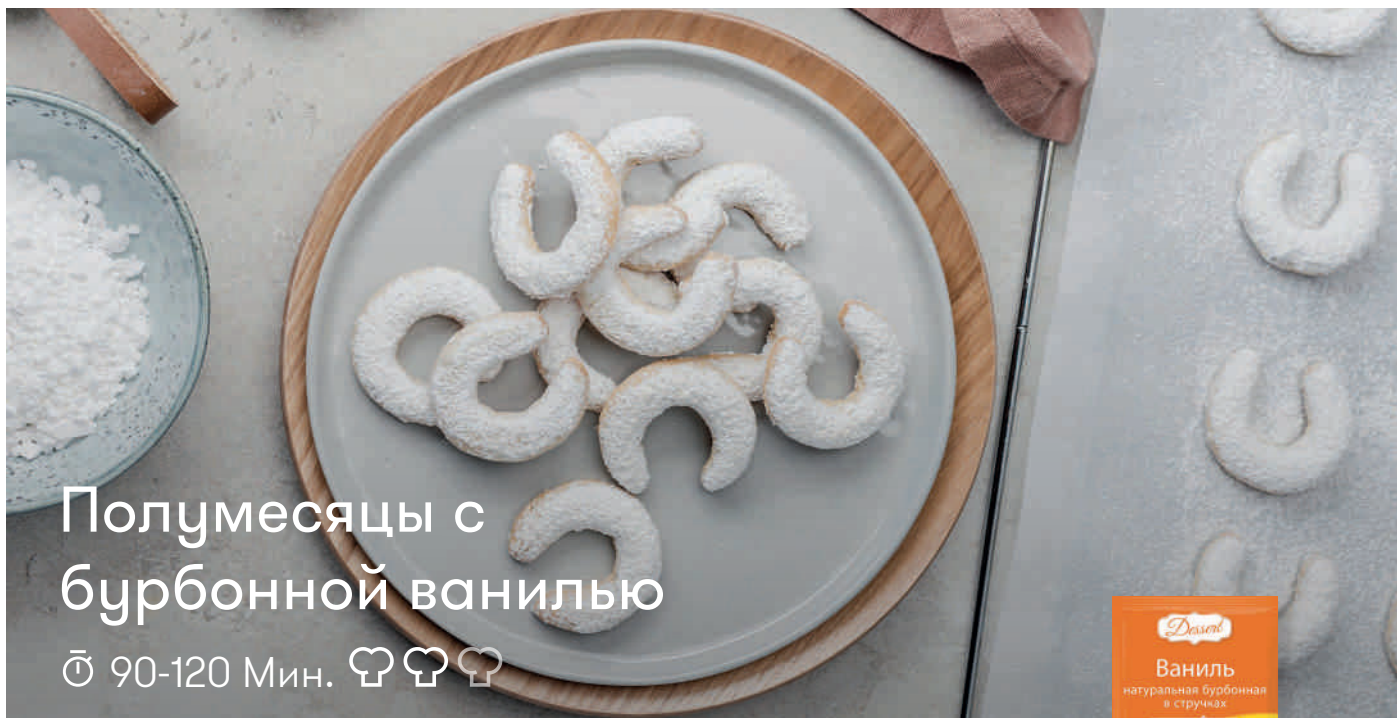
### Глазурь

2 шт.	Яичный белок
100 г	Сахарная пудра

## Способ приготовления

1. Для теста смешайте все ингредиенты и раскатайте его до толщины деревянной ложки.
2. Взбейте яичные белки и сахарную пудру до твердых пиков, смажьте смесью раскатанное тесто, а затем оставьте его подсохнуть в течение получаса.
3. Вырежьте звезды из теста. Перед этим смочите режущий инструмент водой. Выложите звезды на пергамент и дайте им высохнуть в течение часа.
4. Высушите печенье в духовом шкафу при температуре 80 °C в течение 15 минут. Проверьте, что глазурь остается белой и не меняет цвет.





# Полумесяцы с бурбонной ванилью

⌚ 90-120 Мин. ♡ ♡ ♡



Австрийская классика — невероятно рассыпчатые ванильные полумесяцы. В этом рецепте патиссерии Landtmann's Fine Patisserie используется наша натуральная бурбонная ваниль, которая придает выпечке неповторимый вкус!

## Ингредиенты

### Тесто для печенья

150 г	Молотый миндаль
60 г	Измельченный фундук
270 г	Сливочное масло
2 шт.	Яичные желтки
300 г	Мука высшего сорта
80 г	Сахарная пудра
2 уп.	Kotányi Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 щепотка	Соль

### Декоративный сахар

100 г	Сахарная пудра
1 шт.	Kotányi Ваниль натуральная бурбонная в стручках
1 уп.	Kotányi Ванильный сахар с натуральной ванилью

## Способ приготовления

1. Сначала замесите миндаль, фундук, муку, сахарную пудру, ванильный сахар, соль, сливочное масло комнатной температуры и оба яичных желтка в гладкое тесто.
2. Сформируйте из теста в рулет и оставьте его в холодильнике на один час.
3. Затем нарежьте рулет на ровные ломтики толщиной 1-2 см и сформируйте из них полумесяцы.
4. Уложите их на противень, выстланный пергаментом, и выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 180 °C в течение десяти минут.
5. В это время смешайте сахарную пудру, ванильный сахар и мякоть из стручков ванили, чтобы сделать декоративный сахар.
6. Сразу после того, как достанете печенье из духового шкафа, посыпьте его декоративным сахаром.





*Spice up  
my life*

