





СОДЕРЖАНИЕ

- Клубничный ганаш 8
- Ганаш из темного шоколада 8
- Соленая карамель 8
- Айсинг 9
- Шоколадный гляссаж 9
- Соус песто 9
- Заварная творожная пасха 11
- Шоколадная пасха с клюквой 12
- Розовая пасха с ягодами и белым шоколадом 16
- Кешью-пасха с малиной и фисташками 19
- Ореховая пасха 20
- Пасха с вареной сгущенкой 23
- Сырная пасха 24
- Медовая пасха с курагой 27
- Бабушкин классический кулич 31
- Бездрожжевой кулич с желатиновой глазурью 35
- Творожный кулич 39
- Шоколадный кулич с шоколадной глазурью 41
- Морковный кулич 45
- Кулич на сливках с кремом из меренги 49
- Пудинг из кулича 54
- Шоколадное гнездо 57
- Пасхальное имбирное печенье 58
- Печенье «Глазунья» 61
- Пасхальное печенье с шоколадом 62
- Пасхальные пряники 65
- Пасхальные зайцы 66
- Пирожное «Птичье гнездо» 69



Пасхальные мини-«Павловы» 70
Пасхальные капкейки 74
Лимонные мини-чизкейки 77
Яблочный пляцок 78
Пасхальный кекс 81
Краффин 82
Бриошь с темным шоколадом 85
Бриошь с песто и вялеными томатами 90
Пирог со шпинатом и яйцами 94
Пирог с мясом 98
Буженина 102
Свинина, фаршированная помидорами, оливками
и тимьяном 105
Покраска яиц – это особая магия 106
Указатель 110





ОТ АВТОРА

Меня зовут Даша.

И мне очень приятно, что вы листаете мою книгу.

Здесь собраны рецепты, которые я очень люблю, они обязательно помогут сделать ваш пасхальный стол еще красивее и богаче.

Почему именно Пасха? Просто это праздник, который пронизан теплом и уютом, когда за шикарным праздничным столом собирается многочисленная семья. Непременно звучат веселые шутки и счастливый смех, а все вокруг дышит атмосферой любви и добра.

И, конечно, все блюда из книги можно готовить не только на Пасху. Ароматные пряники и имбирное печенье, волшебный мясной пирог и элегантный пирог с яйцами и шпинатом, лимонные чизкейки и мини-«Павловы», потрясающая бриошь и вкуснейшая буженина — все это и многое другое можно готовить на любые праздники или просто чтобы побаловать любимых. А любая творожная пасочка — идеальный завтрак или полдник для наших самых маленьких дегустаторов, которым очень полезно есть творог, но не всегда хочется в привычном виде.

Надеюсь, что вам понравятся рецепты из этой книги, а мне будет очень приятно увидеть ваши отзывы.

Желаю вам вкусных кулинарных открытий и чудесного пасхального торжества!

С самыми добрыми пожеланиями, ваша Даша





КЛУБНИЧНЫЙ ГАНАШ

50 мл сливок жирностью 33–35%

1 ст. л. сиропа глюкозы

115 г белого шоколада

50 г сливочного масла

30 г пюре клубники

Розовый краситель по желанию

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры

На водяной бане растопить шоколад, постоянно помешивая, и убрать с плиты.

Прогреть на медленном огне сливки и глюкозу, не доводя до кипения. Снять с огня и вылить в шоколад, хорошо перемешать.

Добавить сливочное масло, перемешать венчиком, слегка взбивая.

Добавить клубничное пюре и, по желанию, розовый краситель, взбить венчиком, закрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник.

Периодически можно проверять консистенцию.

Таким ганашем можно полить сверху готовую пасху при подаче.

ГАНАШ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

200 г темного шоколада

200 мл сливок жирностью 33–35%

На водяной бане растопить шоколад и убрать с плиты.

Прогреть сливки на слабом огне, помешивая, до появления легкого пара (он появляется при температуре 50 °С), снять с огня.

Порциями, в три этапа, ввести сливки в шоколад, тщательно размешивая лопаточкой.

Накрыть шоколадную массу пленкой «в контакт» и убрать в холодильник до охлаждения.

Ганаш можно использовать как начинку для пасхи или кексов, а можно взбить и украсить им капкейки.

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

150 г сахара

200 г сметаны жирностью 20%

50 г хорошего сливочного масла

Большая щепотка соли

Растопить сахар в сотейнике.

Аккуратно добавить сметану, быстро перемешать, убавить огонь и варить, помешивая, до растворения комочков.

Добавить в карамель сливочное масло, большую щепотку соли и проварить пару минут.

Готовую карамель снять с огня и пробить блендером для дополнительной гладкости.

Карамелью можно поливать любые десерты, а также класть ее внутрь в качестве начинки.

АЙСИНГ

180 г мелкой сахарной пудры
1 яичный белок

1 ст. л. лимонного сока
Пищевой краситель по желанию

Белок слегка взбить, НО (важно!) до побеления. Добавить лимонный сок и сахарную пудру. Если перевзбить, то глазурь будет хрупкой, ломкой и крошащейся. Пудрой можно варьировать густоту. Если не хотите потеков, то просто делайте массу гуще.

ШОКОЛАДНЫЙ ГЛЯССАЖ

140 мл воды
60 г какао-порошка

180 г сахара
2 ч. л. желатина

130 г сливок
жирностью 33%

Соединить воду, какао, сахар, сливки в жаропрочной миске до однородности, поставить на слабый огонь и варить 5 минут, помешивая. Пока варится масса, залить желатин 2 столовыми ложками холодной воды, оставить на 5–10 минут, пока не набухнет.

Добавить желатин в приготовленную шоколадную массу, перемешать и остудить до 40 °С. Если глазурь сильно остыла, но снова понадобилась, нужно прогреть ее до той же температуры. Таким гляссажем можно декорировать куличи и торты.

СОУС ПЕСТО

Пучок свежего базилика
Несколько листиков шпината
30 г кедровых орешков

100 мл оливкового масла
70 г пармезана
2–3 зубчика чеснока

Базилик и шпинат промыть, удалить стебли и хорошо просушить листочки бумажными полотенцами. В рецепте можно обойтись без шпината, но он помогает дольше сохранять изумрудный цвет песто.

Чеснок почистить и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Орешки слегка обжарить на сухой сковородке для более яркого вкуса.

Часть базилика положить в чашу блендера (листья можно предварительно крупно порубить). Добавить к базилику сыр, кедровые орешки, чеснок и влить 2–3 столовые ложки оливкового масла.

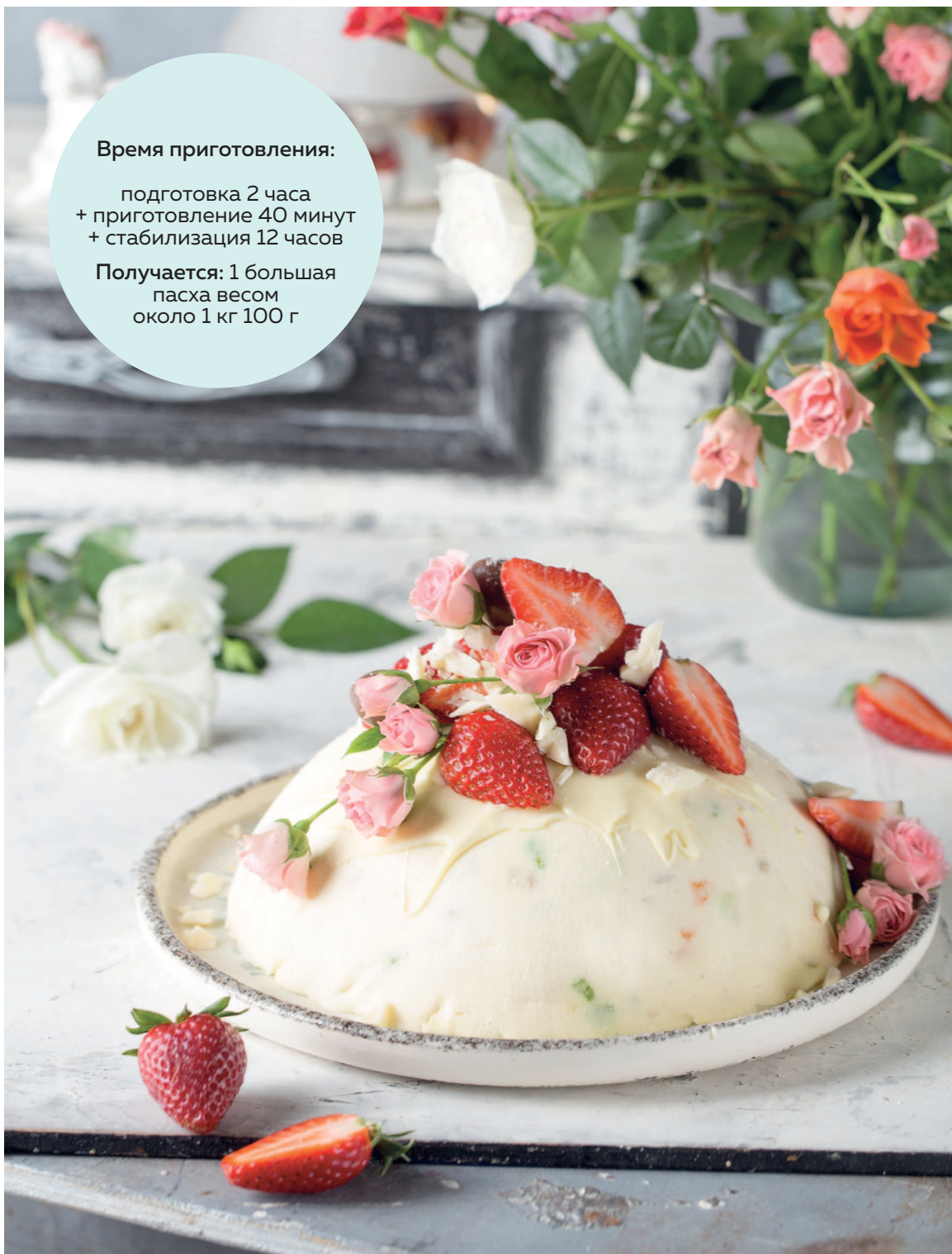
Измельчить ингредиенты в блендере, постепенно добавляя к массе оставшиеся листья базилика и подливая оливковое масло. Соус не нужно пробивать до гладкости, а только измельчить и смешать ингредиенты.

Песто можно использовать как начинку для хлеба, добавлять в пасту, салаты и другие блюда.

Время приготовления:

подготовка 2 часа
+ приготовление 40 минут
+ стабилизация 12 часов

Получается: 1 большая
пасха весом
около 1 кг 100 г



ЗАВАРНАЯ ТВОРОЖНАЯ ПАСХА



С заварной пасхи началась моя любовь к этому десерту. Впервые мы готовили это блюдо вместе с мужем через несколько месяцев после свадьбы, готовили сразу двойную порцию, и все это мероприятие заняло пару дней в общей сложности, но результат того стоил. Мы удивили родителей, когда на пасхальном столе появилась наша пасха, которую мы собирали в огромном дуршлаге. С тех пор готовим ее только вместе и только в такой форме!

600 г творога

100 г сливочного масла комнатной температуры

200 мл сливок жирностью 35%

2 яйца

100 г сахара

170 г цукатов

50 г кедровых орешков

Сначала необходимо отвесить в марле творог, чтобы стекла лишняя жидкость (1,5–2 часа). После этого творог протереть 3 раза через мелкое сито.

Сливки, яйца и сахар смешать и на медленном огне довести до кипения, помешивая, проварить немного, чтобы смесь начала загустевать.

Творог с маслом пробить блендером и смешать с заварной частью. Все еще раз пробить блендером, добавить цукаты, орешки и перемешать.

Марлю слегка смочить водой и хорошо отжать. Застелить марлей дуршлаг. Выложить творожную массу, разровнять, закрыть краями марли сверху. Положить небольшой груз. Дуршлаг поставить на миску, в которую будет стекать лишняя жидкость. Убрать конструкцию на 12 часов в холодильник.

По истечении времени аккуратно перевернуть на сервировочное блюдо, снять форму и марлю. Можно украсить пасху растопленным белым шоколадом, на него сверху положить свежую клубнику, кусочки шоколада и розы,

Примечание

Декор, как и форма, может быть любым. Главный ингредиент — любовь, никогда не забывайте о ней.