

Содержание

Клубничный ганаш.....	8	Пасхальное печенье с шоколадом.....	62
Ганаш из темного шоколада.....	8	Пасхальные пряники.....	65
Соленая карамель.....	8	Пасхальные зайцы.....	66
Айсинг.....	9	Пирожное «Птичье гнездо».....	69
Шоколадный гляссаж.....	9	Пасхальные мини-Павловы.....	70
Соус песто.....	9	Пасхальные капкейки.....	74
Заварная творожная пасха.....	11	Лимонные мини-чизкейки.....	77
Шоколадная пасха с клюквой... I2		Яблочный пляцок.....	78
Розовая пасха с ягодами и белым шоколадом.....	16	Пасхальный кекс.....	81
Кешью-пасха с малиной и фисташками.....	19	Краффин.....	82
Ореховая пасха с семенами льна.....	20	Бришь с темным шоколадом....	85
Пасха с вареной сгущенкой....	23	Бришь с песто и вялеными томатами.....	90
Сырная пасха.....	24	Пирог со шпинатом и яйцами... 94	
Медовая пасха с курагой и кедровыми орехами.....	27	Пирог с мясом.....	98
Бабушкин классический кулич.. 31		Буженина.....	102
Бездрожжевой кулич с желатиновой глазурью.....	35	Свинина, фаршированная помидорами, оливками и тимьяном.....	105
Творожный кулич.....	39	Покраска яиц — это особая магия.....	106
Шоколадный кулич с шоколадной глазурью.....	41	Указатель.....	110
Морковный кулич с сырной шапочкой.....	45		
Кулич на сливках с кремом из меренги.....	49		
Брауни в яичной скорлупе.....	54		
Шоколадные яйца с кешью-кремом.....	57		
Пасхальное имбирное печенье.. 58			
Печенье «Глазунья».....	61		





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.

Моя страсть – красивые фотографии и вкусная еда. Страсть, которая переросла в работу и позволяет каждый раз получать удовольствие от всех проектов, которые я веду. Несколько лет назад с рождением сына появился и мой блог в Instagram @zhabска, где я делюсь любимыми рецептами, чаще всего это что-то очень простое, из самых доступных ингредиентов, но можно найти и всевозможные классические и муссовые торты, элегантные и даже модные нынче ПП-десерты.

Вот уже три года мои замечательные подписчики пекут куличи и готовят творожные пасхи по моим рецептам и делятся своими чудесными результатами в соцсетях, чем вдохновляют и окрыляют.

Надеюсь, что вам тоже понравятся рецепты из этой книги и, конечно, 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!

1. На водяной бане растопить шоколад, постоянно помешивая, и убрать с плиты.
2. Прогреть на медленном огне сливки и глюкозу, не доводя до кипения. Снять с огня и вылить в шоколад, хорошо перемешать.
3. Добавить сливочное масло, перемешать венчиком, слегка взбивая.
4. Добавить клубничное пюре и, по желанию, розовый краситель, взбить венчиком, закрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник. Периодически можно проверять консистенцию.
5. Таким ганашем можно полить сверху готовую пасху при подаче.

Ганаш из темного шоколада

200 г темного шоколада

200 мл сливок жирностью 33–35%

1. На водяной бане растопить шоколад и убрать с плиты.
2. Прогреть сливки на слабом огне, помешивая, до появления легкого пара (он появляется при температуре в 50 °C), снять с огня.
3. Порциями, в три этапа ввести сливки в шоколад, тщательно размешивая лопаточкой.
4. Накрывать шоколадную массу пленкой «в контакт» и убрать в холодильник до охлаждения.
5. 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

1. Растопить сахар в сотейнике.
2. Аккуратно добавить сметану, быстро перемешать, убавить огонь и варить, помешивая, до растворения комочков.
3. Добавить в карамель сливочное масло, большую щепотку соли и проварить пару минут.
4. Готовую карамель снять с огня и пробить блендером для дополнительной гладкости.
5. 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

1. Взбить белок, вмешать 150 г сахарной пудры. Если нужен айсинг погуще, то постепенно добавлять еще сахарной пудры, пока не получится нужная консистенция.

2. Влить лимонный сок и хорошо размешать.
3. При желании можно добавить в айсинг любой краситель и сделать его цветным.
4. Таким айсингом можно украшать пряники

и печенья с помощью кондитерского мешка или обычного пищевого пакета со срезанным уголком. Для рисовки границ можно сделать более густую глазурь, а для заливки – более жидкую.

Шоколадный Гляссаж

140 мл воды
60 г какао-порошка

180 г сахара
2 ч.л. желатина

130 г сливок жирностью 33%

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

3. 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

1. Базилик и шпинат промыть, удалить стебли и хорошо просушить листочки бумажными полотенцами. В рецепте можно обойтись без шпината, но он помогает дольше сохранить изумрудный цвет песто.
2. Чеснок почистить и мелко порезать. Сыр натереть на мелкой терке. Орешки слегка обжарить на сухой сковородке для более яркого вкуса.
3. 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.
4. 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.
5. 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: 10 порций

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	2 яйца
100 г сливочного масла комнатной температуры	100 г сахара
200 мл сливок жирностью 35%	170 г цукатов
	50 г кедровых орешков

1. Сначала необходимо отвесить в марле творог, чтобы стекла лишняя жидкость (на 1,5–2 часа). После этого творог протереть 3 раза через мелкое сито.
2. Сливки, яйцо и сахар смешать и на медленном огне довести до кипения, помешивая, проварить немного, чтобы смесь начала загустевать.
3. Творог с маслом пробить блендером и смешать с заварной частью. Все еще раз проработать блендером, добавить цукаты, орешки и перемешать.
4. 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.
5. 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, а можно ничем не украшать.

Примечание

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



Время приготовления: подготовка 2 часа + приготовление
40 минут + стабилизация 12 часов
Получается: 6 порций

Шоколадная пасха С КЛЮКВОЙ

Раньше не было такого разнообразия творожных сырков, как сейчас, но на прилавках всегда можно было найти шоколадные сырки в шоколадной глазури. Эта пасха именно такая — нежный шоколадный вкус детства. В обычные дни ее смело можно готовить школьникам на завтрак или вкусный полдник.

500 г пастообразного творога
10 г ванильного сахара
100 г сливочного масла
2 яйца
90 г сахара
100 мл сливок жирностью 33%
100 мл молока
100 г горького шоколада
100 г вяленой клюквы
70 г горького или молочного шоколада для начинки

Декор

20 г горького шоколада
1 ст. л. сливок 33%

1. Отвесить в марле творог, чтобы стекла лишняя жидкость, на 1,5–2 часа.
2. На кастрюлю установить сито и через него протереть творог и масло комнатной температуры, тщательно вымешать.
3. Яйца с ванильным и обычным сахаром взбить венчиком до однородного состояния. Добавить в яйца сливки и молоко, хорошо перемешать.



продолжение

