

повар и поваренок



блюда *пасхального* СТОЛА



ЭКМО

СОДЕРЖАНИЕ

4. Бабушкин кулич
5. Кулич домашний
6. Кулич классический
7. Кулич монастырский
8. Кулич «Смоленский»
9. Кулич заварной
10. Кулич царский
11. Кулич шоколадный
12. Баба тюлевая
13. Баба нежная
14. Баба кружевная
15. Баба сбивная муслиновая
16. Пасха лимонная
17. Ванильная пасха
18. Цукатная пасха
19. Ореховая пасха
20. Пасха «Царская» (сырая)
21. Пасха «Царская» (вареная)
22. Пасха «Боярская»
23. Крестовые булочки
24. Пастьера
25. Гугельхопф
26. Магирица
27. Пане паскуале (итальянская кухня)
28. Английский пасхальный кекс
29. Португальский пасхальный пирог
30. Потица (ореховый рулет)
31. Традиционный хорватский кулич





БАБУШКИН КУЛИЧ

2 кг муки

12 яиц

500 г сливочного масла

250 мл молока

400 г сахара

100 г дрожжей

300 г изюма (лучше белого)

молотая корица, шафран

по вкусу

панировочные сухари



13 000 ккал

4 часа

Поставить опару в 9 утра, положив дрожжи, разведенные в 250 мл воды.

Добавить к ним теплое молоко, еще раз размешать и всыпать половину всей нормы муки. Поместить опару в теплое место на полтора часа.

Пока опара поднимается, растопить сливочное масло в кастрюле. Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром.

Посолить поднявшуюся опару. Влить в опару масло, желтки и снова размешать. Взбить белки и влить их в опару (с белками нужно обходиться нежно). Затем всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто около часа или минут 45, пока оно не начнет отставать от рук. Добавить изюм, корицу, шафран и поставить подниматься.

Затем выкладывать в формы, предварительно поместив на дно каждой из них кусочек промасленной бумаги, можно еще и панировочные сухари (но не кукурузные). И в формах снова оставить подходить около часа.

Подошедшее тесто следует поставить в предварительно разогретую до 180 °C духовку.

Чтобы верхушка кулича не подгорала, держите наготове влажный листок бумаги. Когда готовые куличи вынули из духовки, нужно поставить их на бочок на подушку – чтобы не опали. Чуть позже выложить на салфетку и полить глазурью – взбитым с сахаром белком.

КУЛИЧ ДОМАШНИЙ

1–1,5 кг пшеничной муки
750 мл молока
50 г дрожжей (желательно
свежих)

20 яиц
200 г сахара
500 г сливочного масла
соль по вкусу

 10 950 ккал
 3,5 часа

Развести в молоке дрожжи, оставить в теплом месте, чтобы масса вспенилась.

Смешать 250–300 г муки с теплым молоком и вспенившимися дрожжами. Накрыть емкость полотенцем и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, добавить желтки, растертые с сахаром до бела (сахар должен раствориться), растопленное теплое масло и соль. Тщательно перемешать.

Взбить в густую пену белки (чтобы были белые пики) и осторожно, чтобы не разрушить пену, порционно добавив столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Снова накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место.

Готовое тесто хорошо вымесить и выложить в смазанную маслом форму. Поставить форму в теплое место минут на 40, в третий раз дать тесту подняться, затем поставить форму в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекать до готовности.



Блюда пасхального стола : кулинария. – М. : Эксмо, 2012. – 32 с. :
Б 71 ил. – (Повар и поваренок).

Светлый праздник Пасхи дарит нам весеннее настроение, теплый семейный уют и, конечно, праздничный стол. Традиционно главным пасхальным угощением в этот день являются крашеные яйца и куличи, которые пекут в каждом доме, и каждый делает это по-разному. Повар и его помощник Поваренок в преддверии праздника собрали для вас множество рецептов разнообразных куличей и вкусных пасхальных блюд не только нашей родины, но и других стран, где так же широко отмечают Пасху. «Бабушкин» кулич или «царский», пасха или португальский пирог, теперь вы сможете разнообразить пасхальный стол и порадовать своих близких вкусным праздничным угощением.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-55028-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Издание для досуга

ПОВАР И ПОВАРЕНОК

БЛЮДА ПАСХАЛЬНОГО СТОЛА

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *В. Шибаев*
Корректор *И. Топоровская*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: receptor@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: *International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении,** обращайтесь по тел. 411-68-99, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы
и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленин-
ский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87
(многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Подписано в печать 31.01.2012.
Формат 60×100 $\frac{1}{16}$. Гарнитура «FranklinGothicBook».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,22.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-55028-9



9 785699 550289 >