

Дорогі мої читачі, ця книжка не просто збірка великодніх рецептів. Вона найперше про любов — до традицій, ароматного тіста, дрібниць, які роблять свято справжнім. Я писала цю книжку з думкою про тих, хто, як і я, відчуває, що випічка це щось більше, ніж кулінарія. Це творчість. Це медитація. Це спосіб передати турботу й тепло.

А ще ця книжка про розуміння. Про дріжджове тісто, яке не терпить метушні, але обожнює увагу. Про інгредієнти, кожен з яких має свій характер і свою роль. Я дуже хочу, щоб ви не просто дотримувались рецептів, а розуміли, що саме відбувається у вашій мисці, коли ви обираєте правильне борошно, місите тісто або чекаєте підймання. Бо тоді ви зможете не тільки повторити, а й творити своє: впевнено, усвідомлено й із задоволенням.

Тож у цій книжці ви знайдете не лише перевірені рецепти, а й пояснення, які процеси відбуваються під час замісу тіста, як працюють дріжджі, що робить тісто ніжним, а паску — повітряною. Справжня магія починається тоді, коли ми починаємо розуміти процеси.

Печіть натхненно, творіть сміливо і пам'ятайте: у тісті, як і в житті, важливо відчувати момент.

Як не злякатися дріжджів, подружитися з тістом і зробити Великдень чарівним

Сировина для приготування пасок

Борошно

Для паски ідеально підходить борошно вищого ґатунку з високим вмістом білка — 12,5–13 %. Саме таке борошно забезпечує пружну й еластичну клейковину, яка тримає здобне тісто у структурі, навіть за великої кількості жиру, яєць і рідини. Таке борошно можна знайти в наших крамницях від наших виробників. Не бажано замість нього використовувати італійське борошно типу «Манітоба» з надто високим вмістом білка (14–18 %), бо воно призначене для приготування пажетоне, коломби та хліба високої гідратації. У звичайній пасці таке борошно зробить м'якуш дещо гумовим, щільним і «жувальним». Але борошном «Манітоба» можна замінити невелику частину борошна вищого ґатунку з вмістом білка 10–11 %, щоб підвищити його вміст.

Жири

Нам ідеально підійде вершкове масло жирністю 82,5 %, адже це основний жир, що відповідає за насичений смак, ніжну структуру й аромат паски. Маргарин високої жирності можливий як бюджетна альтернатива, але він значно поступається маслу у смаку й ароматі. Іноді використовують якісну рафіновану олію, частково разом з вершковим маслом, щоб створити легшу текстуру. Смалець доцільний у дуже невеликій кількості (10–20 % загальної кількості жиру). Він не змінює смаку, утім надає пасці легку «сільську» ноту. Часто, щоб досягти балансу, смалець поєднують з маслом.

Дріжджі

Найкращий вибір під час приготування паски — свіжі пресовані осмотолерантні дріжджі. Вони працюють особливо активно у здобному тісті, багатому на жири та цукор. Їх можна замінити на сухі дріжджі у пропорції 1:3 (тобто один грам сухих на три грами свіжих).

Металеві форми (нержавійка, мідь, алюміній або з антипригарним покриттям) міцні, довговічні, чудово тримають форму паски. Вони добре нагріваються, і паска рівно пропікається. Утім такі форми потребують ретельного змащування й вистилання дна пергаментом, інакше існує ризик прилипання готового виробу.

Силиконові форми не потребують змащення, легко миються, паску просто виймати. Вони не пригорають і не деформуються. Але є один недолік: силікон гірше проводить тепло, тому паски в таких формах можуть пропікатись довше, особливо знизу. Також форма може бути нестійкою, якщо її не поставити на жорстку підкладку.

Керамічні форми красиві, рівномірно прогріваються і підходять для презентації. Випічка в них виходить ароматна й соковита. Але кераміка важка, крихка й довго нагрівається, тому паски можуть потребувати тривалішого випікання.

Отже, найзручніші й найшатніші у своїй презентації, як на мене, паперові форми. Для точного контролю випікання і повторного використання — металеві. Якщо важлива легкість у роботі, то найкраще підійде силікон. А якщо хочете автентичності й естетики, то використовуйте кераміку.



2. Чи потрібно змащувати верхівки пасок перед випіканням?

Залежно від регіону України, верхівку паски або змащують спеціальною сумішшю перед випіканням, або декорують глазур'ю після випікання. Змащування верхівки перед випіканням — це традиційна практична техніка, яка впливає не лише на зовнішній вигляд, а й на текстуру скоринки та тривалість зберігання паски. Паска з гарною глянцевою скоринкою має апетитний вигляд. Ясна плівка допомагає тісту рівномірно підійматись у духовці, а також зменшує втрату вологи, що захищає верхівку від пересихання. Також завдяки цьому паска менше тріскається.

Змащувати паски потрібно м'яким і не надто мокрим пензликом^{*}, не тиснувши на тісто, щоб не зіпсувати його підймання. До того ж змащувати потрібно лише верхівку, не чіпаючи боків форми, щоб не завдати підйому тіста. Врахуйте, що паску змащують за п'ять–сім хвилин до випікання, тобто одразу після вистоявання. Можна змастити і другий раз перед самою посадкою пасок у піч (або духовку). Якщо паска

^{*} Раніше для цього використовували гусяче або куряче перо.

Паски

Традиційну великодню паску, яка символізує Воскресіння Христове, випікають у формі, що нагадує циліндр, часто декоруючи глазур'ю або виробами із тіста (птахами, квітами, листочками, косичками), гніздечками, вербовими гілочками, кольоровою посипкою тощо. Спечіть ароматну паску і ви, щоб відчуті святковість моменту.



Ідеальна паска для новачків



Я вважаю, що ця смачна паска — найлегша, найрозуміліша і найпростіша у виконанні. За поданим рецептом сміливо можуть готувати навіть ті, хто цього річ пектиме свою дебютну паску. Результат вас гарантовано порадує. Адже за 60 років, відколи був опублікований цей рецепт, паску встигли спекти мільйони українських господинь. І висновок у всіх один — вона чудова: пухка, як хмаринка, ніжна та волога водночас, волокниста і надзвичайно ароматна.

■ ВИХІД

три паски, кожна вагою 340–350 г.

■ ПРОДУКТИ

ПІДГОТОВКА СУХОФРУКТІВ

- 100 г родзинок (краще суміш);
- 150–200 мл солодкого червоного вина.

ОПАРА

- 200 мл молока;
- 10 г цукру;
- 35 г дріжджів;
- 60 г борошна.

ОСНОВНИЙ ЗАМІС

- 135 г цукру;
- 20 г ванільного цукру;
- 3 жовтки;
- 1 г (¼ ч. л.) солі;
- 450–500 г борошна (450 г сильного борошна чи 500 г борошна вищого ґатунку);
- 100 г вершкового масла жирністю 82,5 %;
- 1 ч. л. апельсинової цедри, перетертої з 10 г цукру.

ДЛЯ ЗМАЩУВАННЯ

- 1 жовток;
- 1 ст. л. молока.

КРІМ ТОГО

- 2 ст. л. смальцю.

■ ПРИГОТУВАННЯ

ПІДГОТОВКА СУХОФРУКТІВ

За одну-дві доби до приготування залийте промиті родзинки вином. Час від часу помішуйте суміш, щоб родзинки рівномірно вбирали в себе вино. Завдяки такому прийому паска отримає нові цікаві смакові нотки, а також буде соковитішою та ніжнішою. Перед приготуванням пасок відділіть родзинки від залишків вина і змішайте з однією столовою ложкою борошна.

ОПАРА

Тепле молоко (32–36 °С), цукор і борошно перемішайте в мисці до однорідності. Маса має бути достатньо рідкою. Накрийте миску рушником і залишіть у теплому місці на 15–20 хвилин або до моменту, поки суміш підійметься «шапочкою».

ОСНОВНИЙ ЗАМІС

Жовтки розітріть із цукром, ванільним цукром та сіллю до однорідної маси. Влийте опару й легенько перемішайте. У два прийоми ложкою чи лопаткою змішайте 200 грамів просіяного борошна. (На цьому етапі необов'язково добиватись повної однорідності тіста.) Накрийте миску з тістом рушником і залишіть у теплому місці на 30 хвилин. Потім

частинами поступово досипайте решту борошна й замішуйте тісто міксером (насадка — гак) чи руками. А можна замісити спочатку міксером, а потім домісити руками. Тут головне вчасно зупинитись із додаванням борошна. Адже коли його змішати забагато, паска вийде забитою. Час замісу тіста вісім хвилин міксером чи 12–15 хвилин руками. Після повного замісу тісто має бути м'яким і злегка липким.

Змішайте в тісто розтоплене й охолоджене до кімнатної температури вершкове масло. І лише після цього додайте перетерту із цукром апельсинову цедру та підготовлені родзинки. Накрийте миску з тістом рушником і помістіть у тепле місце на одну-півтори години. Тут важливий не час, а об'єм: ваше тісто має збільшитись в об'ємі у два з половиною — три рази.

Підготуйте металеві форми: змастіть їх смальцем, а на дно викладіть кружечок пергаменту. Якщо форми паперові — не потрібно змащувати.

Викладіть тісто у форму не більше ніж на ⅔ її висоти, розділивши його на потрібну кількість частин. Сформуєте з них кульки й покладіть у підготовлені форми. Накрийте їх рушником і помістіть у тепле місце приблизно на годину. Проте орієнтуйтеся не на час, а на об'єм: тісто має підійти майже до країв форми.

Паска «Ніжна»

2

Найніжніша й найпухкіша паска, якою мені коли-небудь доводилось смакувати. Вона виходить мегаповітряною: дрібнопористий, майже невагомий, м'якуш просто заворожус. У форми, розраховані на 350 грамів тіста, я викладала лише 285 грамів, але при цьому тісто виросло вище за краї форми. І це я використала невелику кількість дріжджів. Усе завдяки особливій та цікавій технології замісу тіста. Наполегливо рекомендую приготувати цю паску. Ви будете присмно вражені.



ВИХІД

три паски, кожна вагою 270 г.

ПРОДУКТИ

ОПАРА

- 80 мл молока;
- 10 г цукру;
- 25 г пресованих дріжджів;
- 30 г борошна.

ОСНОВНИЙ ЗАМІС

- 150 г сметани 30 % жирності;
- 160 г цукру;
- 2 жовтки;
- 1,5 г солі;
- 65 г вершкового масла жирністю 82,5 %;
- 10 г ванільного цукру;
- 1 ч. л. апельсинової цедри;
- 290 г (+30 г) борошна із вмістом 12-14 % білка.

ДЛЯ ЗМАЩУВАННЯ

- 1 жовток;
- 1 ст. л. молока.