

Зміст

| | |
|--------------------|---|
| <i>Від авторки</i> | 8 |
|--------------------|---|

| | |
|--|---|
| <i>Як не злякатися дріжджів, подружитися з тістом і зробити Великдень чарівним</i> | 9 |
|--|---|

Паски

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | Ідеальна паска для новачків | 20 |
| 2. | Паска «Ніжна» | 24 |
| 3. | Паска «Мереживна» | 26 |
| 4. | Бабусина паска із косами і пташками | 30 |
| 5. | Паска «Сільська смакота» | 34 |
| 6. | Паска на воді | 36 |
| 7. | Апельсиново-лимонна паска | 38 |
| 8. | Паска «Перфект» | 40 |
| 9. | Паска на сметані «Дуже добра» | 42 |
| 10. | Нічна паска | 46 |
| 11. | Заварна паска, що довго не черствіє | 50 |
| 12. | Паска «Чудесна» | 54 |
| 13. | Медова паска | 56 |
| 14. | Сирна паска із цукатами | 58 |
| 15. | Сирна паска з курагою і горіховою шапочкою | 60 |
| 16. | Паска «Чудова» (без опари) | 62 |
| 17. | Паска «Панська» | 64 |
| 18. | Паска з халвою | 68 |
| 19. | Морквяна паска | 70 |
| 20. | Паска з лимонним курдом | 72 |

| | | |
|-----|---|----|
| 21. | Паска з білим шоколадом та апельсиновими цукатами | 74 |
| 22. | Паска на згущеному молоці | 76 |
| 23. | Солена паска на ряжанці | 78 |
| 24. | Закарпатська солена паска на сироватці | 80 |
| 25. | Паска «З холодильника» | 82 |
| 26. | Паска «Княжа» з яблуками | 84 |

Глазурі

| | | |
|-----|--|-----|
| 27. | Традиційна білкова глазур з термічною обробкою | 88 |
| 28. | Глазур на згущеному молоці | 90 |
| 29. | Желатинова глазур | 92 |
| 30. | Желатинова глазур без заварювання сиропу | 94 |
| 31. | Глазур з маршмелоу | 96 |
| 32. | Глазур з білків і маршмелоу | 98 |
| 33. | Глазур із зефіру | 100 |
| 34. | Шоколадна глазур | 102 |
| 35. | Ожинова глазур | 104 |
| 36. | Цукрова глазур на воді з лимонним соком | 106 |

Інший декор для пасок

| | | |
|-----|--|-----|
| 37. | Традиційні прикраси із прісного тіста | 110 |
| 38. | Декор із пасхального тіста | 112 |
| 39. | Печиво «Великодні гніздечко» | 114 |
| 40. | Бісквітний медовий мох | 116 |
| 41. | Шоколадне гніздо для паски | 118 |
| 42. | Гніздечко із солодкої соломки і шоколаду | 120 |
| 43. | Гніздечко зі згущеного молока | 122 |
| 44. | Вербові гілочки | 124 |
| 45. | Кольорова посипка | 126 |
| 46. | Квіти з маршмелоу | 128 |

Паски з начинкою

| | | |
|-----|---|-----|
| 47. | Паска з ягідною начинкою | 132 |
| 48. | Паска із шоколадною начинкою | 134 |
| 49. | Паска з лимонною начинкою | 136 |
| 50. | Паска з вершково-сирною начинкою і малиновим конфітюром | 138 |
| 51. | Паска з рідкою шоколадною начинкою | 140 |

Інша великодня випічка

| | | |
|-----|--|-----|
| 52. | Великодня випічка «Верхівки пасок» | 144 |
| 53. | Крафін з маком | 146 |
| 54. | Крафін із цукатами та сухофруктами | 148 |
| 55. | Печиво «Великодні яйця» | 150 |
| 56. | Мармурове безе із чорною смородиною | 152 |
| 57. | Святкове печиво з лимонним кремом | 154 |
| 58. | Великодній сирник на пасковому тісті | 156 |
| 59. | Великодній кекс на білках | 158 |
| 60. | Великодній лимонний кекс | 160 |
| 61. | Пудинг із паски | 162 |
| 62. | Скибки паски, запечені під яєчно-горіховою скоринкою | 164 |

Великодні баранці

| | | |
|-----|-------------------------------------|-----|
| 63. | Великодній баранець із сухофруктами | 168 |
| 64. | Баранець із шоколадними крапельками | 170 |
| 65. | Лимонно-сирний баранець | 172 |
| 66. | Апельсинові цукати для паски | 174 |

Віг авторки

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 «Manitoba» з надто високим вмістом білка (14–18 %), бо воно призначене для приготування панетоне, коломби та хліба високої гідратації. У звичайній пасці таке борошно зробить м'якуш дещо гумовим, щільним і «жувальним». Але борошном «Manitoba» 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 осмоотолерантні 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).

Рідина

Класична основа для приготування паски — молоко. Найкраще, звісно, домашнє. Але для створення глибшого чи оригінальнішого смаку його можна повністю або частково замінити іншою рідиною. Так, сметана і вершки збагачують тісто жиром і роблять м'якуш ніжнішим. Щоб поекспериментувати зі смаком і текстурою, використовують кисле або пряжене молоко, ряжанку, сироватку, апельсиновий сік чи воду.

Яйця

Найкраще брати домашні яйця. Завдяки насиченому кольору жовтка вироби мають багатший смак і яскравий жовтий колір. У своїх рецептах я використовую яйця середнього розміру С1 вагою 55–64 грами.

Ароматизатори та спеції

Найчастіше в паски для ароматизації додають цедру апельсина або лимона, ванілін чи ванільний цукор. Це надає випічці глибини й створює атмосферу свята. Додавати ароматичні речовини слід у помірній кількості, щоб вони підкреслили основний характер здоби: маслянистий, ніжний та солодкий. Не варто перебивати натуральний смак паски надміром спецій.

Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури. Це значно поліпшує заміс тіста й роботу дріжджів.

Але щоб створити на Великдень справжнє диво, важливо розуміти, як кожен складник впливає на структуру тіста. Від правильного балансу між борошном і рідиною до детальної уваги до дріжджів — кожен компонент відіграє свою важливу роль у досягненні ідеальної текстури, аромату й смаку. Від того, чи буде в тісті достатньо живих дріжджів для підймання, чи оберемо ми правильний жир для м'якості, чи правильно підготуємо сухофрукти, залежить те, яким вийде наш фінальний продукт.

Адже вам цікаво, як усе це працює разом? Чому паска, спечена за одним рецептом, може відрізнятись від іншої, навіть якщо вони здаються схожими? До кожного рецепту паски я додала невеличку «хвилинку науки». Таким чином ми поступово розберемо інгредієнти, з яких складається дріжджове тісто, і з'ясуємо, який вплив кожен з них має на кінцевий результат.

Ну все, друзі, тримайтеся. Дуже багато тексту маєте подужати, бо нащо ж я писала? Пізнавши основи, ви легше «читатимете» будь-яке дріжджове тісто та розумітимете, що треба змінити, щоб досягти бажаного ефекту.

А на початку хочу ще дати кілька відповідей на питання, які часто виникають у початківців під час приготування пасок.

1. Які форми краще використовувати для випікання пасок?

Форми для пасок бувають різних типів, і кожна має свої переваги й недоліки. Найпоширеніші: паперові, металеві, силіконові та керамічні.

Паперові форми зручні тим, що не потребують змащування і їх не треба мити. Паски мають дуже охайний вигляд. Їх можна одразу дарувати або подавати до столу. Паперові форми добре проводять тепло, тому скоринка пасок рівномірна. Недоліків мало: форма одноразова, може намокнути знизу або втратити жорсткість, якщо тісто занадто вологе.

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.

Силіконові 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 качине 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 відчутти святковість моменту.



Ідеальна паска для новачків



Я вважаю, що ця смачна паска — найлегша, найзрозуміліша 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;
- 5 жовтків;
- 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 вмішайте 200 грамів просіяного борошна. (На цьому етапі обов'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 вмішати 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.

Вмішайте 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 ⅓ її висоти, розділивши його на потрібну кількість частин. Сформууйте 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.