

*shuba*

# рецепти пасок, глазурі та фарбування крашанок

*до Великодня*





*shuba*

# Рецепти пасок





# АПЕЛЬСИНОВА ПАСКА

## Інгредієнти

### Опара

- Молоко «Яготинське» 2,6% — 90 г
- Дріжджі пресовані — 25 г
- Цукор — 15 г
- Борошно — 50 г

### Форми

- 5 форм діаметром 10-11 см

## Тісто

- Яйця — 2 шт.
- Жовтки — 4 шт.
- Масло 82,5% — 100 г
- Цукор — 150 г
- Апельсиновий сік — 160 г
- Борошно — 650 г
- Цедра апельсина — з 1 шт.
- Ванілін — 1 уп.
- Апельсинові цукати — 200 г
- Ром або бренді — 110 г
- Олія — для змащування рук
- Сіль — 1 г
- Куркума — 0,5 ч. л.





## Приготування:

1. Звечора замочи цукати в темному ромі, бренді або апельсиновому соку. Наступного дня відкинь їх на сито й дай обсохнути.
2. Зроби розчину. Пресовані дріжджі змішай із цукром і залиш на 5–10 хв. Влий ледь тепле молоко (30–35 °С), додай борошно. Накрий і постав у тепле місце на 20 хв. Опара підійде й стане пухкою.
3. До цедри 1 апельсина додай 2 ст. л. цукру із загальної кількості й розітри. Ефірні олії з цедри потраплять у цукор — і паска буде дуже ароматною.
4. У діжу міксера додай апельсиновий цукор та решту цукру, яйця, жовтки й ванілін. Збивай до пишної піни та побіління.
5. Влий апельсиновий сік, столову ложку рому або коньяку і додай дрібку солі. Перемішай, введи опару й куркуму, ще раз перемішай до однорідності. Алкоголь можеш не додавати, але завдяки йому паска довго не черствіє.







## Приготування:

6. Починай всипати борошно частинами, ретельно перемішуючи щоразу. Після того як введеш усе борошно, вимішуй у міксері 10 хв: спочатку на низькій швидкості, потім на трохи вищій. Руками вимішуй довше. Після цього введи дуже м'яке масло і міси тісто, доки воно повністю не вбереться.
7. Змасти руки та робочу поверхню олією, тісто підгорни в кулю і виклади у велику миску, змащену олією. Накрий і залиш у теплом місці, щоб тісто виросло у 2,5–3 рази.
8. У тісто обережно введи цукати, злегка притрушені борошном чи крохмалем, щоб вони не осідали на дно. Виклади тісто на змащену олією робочу поверхню. Розділи на 5–6 частин. Сформуй кулі з кожної частини, підгортаючи тісто під низ, щоб згори воно натягнулося. Виклади у щедро змащені маслом і вистелені пергаментом форми, заповнюючи не більше ніж на 1/3. Накрий і залиш у теплом місці, поки тісто не підійде до краю форми.
9. Випікай у розігрітій до 160 °С духовці орієнтовно 35–40 хв із парою. Готовність перевір шпажкою.
10. Готові паски прикрась глазур'ю та сушеними апельсинами.



# ПАСКА НА ЖОВТКАХ

## Інгредієнти

### Для тіста:

- Яйця ТМ «Шаничі» — 5 шт.
- Цукор — 120 г
- Дріжджі пресовані — 35 г
- Борошно пшеничне — 450-500 г
- Молоко — 200 мл
- Масло вершкове — 100 г
- Ванільний цукор — 2 пакетики
- Родзинки різного кольору — 100 г
- Ром або бренді — 150 г
- Цедра 1 апельсина
- Сіль — 1 г

### Для змащування пасок:

- Жовток — 1 шт.
- Молоко — 1 ст. л.

### Форми

- 3 формочки діаметром 11-12 см





## Приготування:

1. За 24 години до випікання паски замочи 100 г родзинок у 150 г рому або бренді. Перед замішуванням тіста відцеди їх та обсуши на ситі. Борошно просій. Яйця дістань з холодильника, щоб нагрілися до кімнатної температури.
2. Приготуй розчину: нагрій 200 мл молока до 35–36°C. Додай 1 ст. л. цукру, розкриши в молоко пресовані дріжджі (35 г) і всип 3 ст. л. борошна. Перемішай, накрій рушником і залиш у теплом місці на 20 хв.
3. Розділи яйця на білки й жовтки. 5 жовтків збий вінчиком з рештою цукру та 2 пакетиками ванільного цукру до однорідності. Додай 1 г солі.
4. Введи розчину в жовткову масу та перемішай до однорідності. Додай у тісто 80–100 г борошна, перемішай до однорідності. Додай ще 80–100 г борошна, знову перемішай до однорідності. Накрий рушником і залиш у теплом місці на 20–30 хв.
5. Поступово введи решту борошна. Вимішуй руками приблизно 15 хв або в тістомісі приблизно 10 хв насадкою «гак». Спочатку тісто липне — не досипай зайвого борошна, після розвитку клейковини липкість зменшиться. Додай 100 г дуже м'якого вершкового масла (кімнатної температури, не розтопленого) і зміси у тісто до повної однорідності. Перемішай обсушені родзинки з 1 ч. л. борошна, щоб вони не осідали в тісті на дно. Введи в тісто цедру з 1 апельсина і підготовлені родзинки. Вмішуй обережно, не надто інтенсивно.







## Приготування:

6. Накрий тісто рушником і залиш у теплому місці, доки воно не збільшиться у 2,5–3 рази (орієнтовно 2–3 години).
7. Форми діаметром 11–12 см щедро змасти вершковим маслом, дно застели пергаментом. З тіста сформує кулі й виклади у форми на 1/3 висоти, не більше.
8. Накрий рушником і залиш у теплому місці, доки тісто не підніметься до країв форми. Коли тісто підійде, змішай 1 жовток з 1 ст. л. молока кімнатної температури й акуратно змасти верхівки пасок. Це захистить паски від втрати вологи та зробить їх рум'яними.
9. Розігрій духовку до 180°C, полицю постав на середній рівень. Режим верх-низ, без конвекції. Випікай приблизно 50 хв, але на 35–40 хв перевір готовність шпажкою — можуть спектися раніше. Дістань паски й поклади у формах на решітку на бік на 6–7 хв. Потім вийми з форм і залиш лежати на боці до повного вистигання, періодично перевертаючи. Так вони не осядуть.
10. Прикрась паску глазур'ю та декором на свій смак.



*shuba*



NO.03

*shuba*

# ПАСКА БЕЗ ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА

## Інгредієнти

### Для тіста:

- Сухі «Львівські» дріжджі — 2 ч. л.
- Борошно — 380 г
- Яйця — 2 шт.
- Молоко — 150 г
- Масло — 100 г
- Ванільний цукор — 10 г
- Цукор — 120 г
- Сіль — 1/4 ч. л.
- Цедра з 1 лимона
- В'ялена журавлина або вишня — 150 г

### Для сиропу:

- Цукор — 50 г
- Вода — 50 г.

### Форми

- 4 формочки діаметром 9 см





## Приготування:

1. За добу до приготування паски приготуй сироп і замочи в ньому в'ялені ягоди. У невеликому сотейнику змішай воду (50 г) і цукор (50 г), нагрій до розчинення цукру (кип'ятити довго не потрібно). Дай сиропу охолонути до кімнатної температури. Додай у сироп в'ялену вишню або журавлину (150 г) так, щоб всі ягоди були покриті. Залиш на ніч у холодильнику. Це зробить ягоди соковитими в тісті. Перед додаванням у тісто відціді ягоди на ситі.
2. Добре просій борошно, змішай його із сухими «Львівськими» дріжджами та сіллю. Натри цедру з лимона. Розтопи вершкове масло і дай йому охолонути.
3. В окремій мисці збий яйця, цукор, молоко і ванілін до розчинення цукру. Всип борошно. Поступово введи вершкове масло. Помішуй тісто лопаткою рухами, що ніби розтягують тісто — це допоможе розвинутися клейковині. Тісто має бути як густа сметана.
4. Накрий тісто плівкою і постав у тепле місце, щоб воно збільшилося втричі. На це може піти 2-4 години, залежно від температури в приміщенні.







## Приготування:

5. Введи в тісто проціджені сухофрукти та перемішай. На цьому етапі тісто має добре відставати від лопатки. Форми для пасок щедро змасти вершковим маслом і постав на деко. У кожену форму виклади тісто не більш як на третину форми. Змоченою у воді лопаткою обережно розрівняй верхівки пасок, щоб були гладенькі. Сухофрукти вдави в тісто, щоб не пригоріли.
6. Накрий паски й постав у тепле місце підходити. Паски мають піднятися до верху форми. На це піде 1-1,5 години залежно від температури у приміщенні.
7. Випікай у розігрітій до 180 градусів духовці 30-35 хв. Якщо верхівки починають пригорати — накрій фольгою. Перевір готовність шпажкою.
8. Дістань паски та поклади у формах на решітку на бік на 6-7 хв. Це допоможе їм не осісти та зберегти пишну, пористу текстуру. Потім вийми паски з форм і залиш лежати на боці до повного вистигання, періодично перевертаючи. Паски, що вистигли, прикрась глазур'ю і декором на свій смак.





NO.04

*shuba*

# МАРМУРОВА ПАСКА НА КЕФІРІ

## Інгредієнти

- Кефір «Яготинський» 2,5% — 200 мл
- Цукор — 130 г + 1 ст. л.
- Дріжджі сухі — 9 г
- Борошно — 400–420 г
- Яйця — 2 шт.
- Масло вершкове — 80 г + 40 г для шоколадного тіста
- Ванільний цукор — 1 ч. л.
- Родзинки темні — 50 г
- Ром, коньяк або апельсиновий сік — 100 мл
- Какао темне — 40 г
- Апельсин — 1 шт.
- Сіль — дрібка
- Олія рафінована для змащування — 10 мл

## Форми

- 3 форми діаметром 12 см або 2 форми діаметром 16 см





## Приготування:

1. За добу до приготування замочи родзинки (50 г) у ромі, коньяку або апельсиновому соку (100 мл). Перед випіканням відкинь їх на сито і дай обсохнути, а потім притруси 1 ч. л. борошна, щоб родзинки не осідали в тісті.
2. У глибокій мисці змішай цукор (1 ст. л.), сухі дріжджі (9 г) і теплий кефір «Яготинський» (200 мл). Ретельно перемішай, щоб не було грудочок, і залиш у теплому місці на 15–20 хв, щоб опара підійшла.
3. У діжі міксера збий яйця (2 шт.), м'яке вершкове масло (80 г), цукор (130 г), ванільний цукор (1 ч. л.) і дрібку солі. Маса має збільшитися в об'ємі та посвітлішати.
4. З'єднай яєчну масу з опарою, що підійшла, і ще раз добре збий на низьких обертах. Поступово вводь просіяне борошно (400–420 г) і вимішуй тісто 10 хв. Воно має бути м'яким, але не липнути до рук. Притруси робочу поверхню борошном і виклади готове тісто.
5. Розділи його на 2 однакові частини. Одну частину поклади в миску, змащену олією.
6. У другу частину тіста вмішай цедру апельсина (з 1 шт.) і какао (40 г), попередньо змішане з розтопленим та охолодженим вершковим маслом (додаткові 40 г). Добре виміси, щоб тісто набуло рівномірного коричневого кольору. Переклади його в іншу миску, теж змащену олією.
7. Накрий обидві миски плівкою або рушником і постав у тепле місце, доки тісто не збільшиться в об'ємі у 2,5–3 рази. У нас на це пішло 3 години.







## Приготування:

8. Коли обидва тіста підійдуть, обімни їх і переклади на робочу поверхню, присипану борошном. Білу частину розкатай або розтягни руками, посип зверху родзинками (50 г), обваляними в борошні.
9. Тісто з родзинками сложи ніби конвертом, а потім скрути рулетом.
10. Поділи кожен вид тіста на 3 однакові частини.
11. Розкачай кожную частину в овал. Має вийти 6 овалів. Накрий кожен білий овал темним.
12. Кожну заготовку скрути в рулет. Розріж уздовж на 2 частини, залишаючи нерозрізаний хвостик. Скрути рулети в різні боки, щоб вийшла форма, схожа на роги баранця. Поклади один на один і виклади у щедро змащені маслом форми для випікання. Тісто не повинно займати більш як половину форми по висоті.
13. Накрий форми з тістом плівкою або рушником і знову постав у тепле місце, доки тісто не підніметься понад краї форм. На це може піти до 3-х годин.
14. Наприкінці підروстання розігрій духовку до 180 °C. Випікай паски 40–50 хв. Через 15 хвилин перевір верх: якщо він надто швидко рум'яниться, накрій фольгою. Готовність перевір шпажкою — якщо виходить з тіста сухою, паски спеклися. Залиш паски у формах на 5 хвилин, щоб випічка стабілізувалася, потім обережно дістань їх на решітку й залиш до повного вистигання.
15. Прикрась паски на свій смак. Ми присипали їх цукровою пудрою.





NO.05

*shuba*

# ОЛЕКСАНДРІЙСЬКА НІЧНА ПАСКА

## Інгредієнти

- Дріжджі «Львівські» пресовані — 35 г
- Борошно пшеничне — 700 г + 1 ст. л.
- Молоко пряжене — 250 мл + 1 ст. л.
- Яйця — 6 шт. (великі)
- Масло вершкове 82,5% — 250 г
- Цукор — 250 г
- Ванілін — 2 упаковки
- Апельсин — 1 шт.
- Сіль — 0,5 ч. л.
- Куркума — 0,5 ч. л.
- Родзинки — 100 г
- Ром або бренді — 150 мл

## Форми

- 6 форм діаметром 11–12 см





# Приготування:

*shuba*

1. Напередодні випікання пасок дістань масло (250 г) жирністю від 82% з холодильника й залиш за кімнатної температури на кілька годин, доки воно не стане дуже м'яким. 100 г родзинок залий ромом або бренді (150) мл і залиш настоюватися не менш як на 12 годин. Якщо не використовуєш алкоголь, можна залити апельсиновим соком або цукровим сиропом.
2. Щойно масло стане м'яким, почни готувати розчину — рідке тісто, яке готують перед основним. Змішай пряжене молоко (250 мл) кімнатної температури з цукром (50 г) і пресованими «Львівськими» дріжджами (35 г). Перемішай вінчиком до однорідності.
3. Перетри м'яке масло із цукром (50 г) до однорідності. По одному додай жовтки (3 шт.) і яйця (2 шт.) великого розміру. Збивай міксером 5 хв до пишної маси.
4. Змішай дріжджову суміш з яєчно-масляною масою до однорідності. Накрий рушником або плівкою (зроби в плівці кілька маленьких дірочок) і залиш у теплому місці на 10–12 годин (на ніч).
5. Натри цедру 1 апельсина на найдрібнішій тертці. Змішай із цукром (150 г) і дуже добре розітри. Завдяки цьому цукор вбере ефірні олії з апельсинової цедри, і паска вийде особливо ароматною.
6. У нічну масу додай апельсиновий цукор, ванілін (2 уп.) і сіль (0,5 ч. л.). Додай куркуму (0,5 ч. л.) для насиченого жовтого кольору. Борошно просій. Поділи його умовно на 5 частин і додавай по  $\frac{1}{5}$  частині, щоразу добре перемішуючи. Борошна може піти на 50–70 г менше залежно від його особливостей. На початку тісто липке — це нормально: клейковина ще не розвинулася. Не поспішай досипати все борошно одразу, щоб паска не вийшла сухою й «забитою». Вимішуй у тістомісі або міксером 10 хв (насадка «гак») або руками 15 хв до еластичності. Старайся не додавати більше борошна.
7. Відцеди родзинки, добре обсуши на ситі. Додай у родзинки 1 ст. л. борошна й перемішай. Введи родзинки в тісто та обережно вмішай. Борошно допоможе родзинкам не опуститися на дно під час випікання.







## Приготування:

8. Накрий тісто рушником і дай йому підійти до збільшення втричі (1–3+ год залежно від температури в кімнаті).
9. Підготуй 6 форм діаметром 11–12 см. Якщо форми металеві, щедро змасти маслом дно й бортики. Виріж коло з пергаменту на дно, смуги — на стінки. Виклади пергамент у форми. Відщипуй тісто, формуй кульки, клади швом донизу. Наповнюй форми не більше ніж на 1/3. Родзинки не лишай зверху — втисни їх у тісто, щоб не пригоріли.
10. Постав форми на деко. Накрий рушником або плівкою й залиш у теплому місці, доки тісто не підніметься аж до краю форми. Якщо тісто недостатньо підійшло, воно розтріскається в духовці.
13. Розігрій духовку до 180°C, режим верх-низ, без конвекції. Змішай жовток (1 шт.) з молоком (1 ст. л.) кімнатної температури й змасти верхівки пасок. Це дає золотистий колір і допомагає зберегти вологу всередині. Постав паски в духовку. Через 2–3 хв зменш температуру до 160–170°C і випікай 35–45 хв. Якщо верхівки зарум'янюються надто швидко — накрій фольгою.
13. Дістань паски та поклади у формах на решітку на бік на 6–7 хв. Це допоможе їм не осісти та зберегти пишну, пористу текстуру. Потім вийми паски з форм і залиш лежати на боці до повного вистигання, періодично перевертаючи.
13. Охолоджену до кімнатної температури паску прикрась глазур'ю та прикрасами для паски на свій смак.



*shuba*



NO.06

*shuba*

# ПАСКА ЗІ СМАКОМ ТИРАМІСУ

## Для паски

- Сир «Яготинський» 5% — 400 г
- Цукор — 3 ст. л.
- Йогурт грецький 8–9% Турецький — 80 г
- Ванільний цукор — 10 г
- Згущене молоко — 80 г
- Вершкове масло 82% — 60 г
- Печиво савоярді — 1 упаковка
- Какао — 40 г
- Темний ром, бренді або шоколадний лікер — 1 ст. л.

## Для шоколадної глазури

- Шоколад чорний 100 г
- Олія без запаху 10 г

## Форма

- Формочка для сирної паски заввишки 11–12 см





## Приготування:

1. Підготуй всі інгредієнти. Завари каву без гущі й повністю охолоди. Додай в неї столову ложку темного рому, бренді або шоколадного лікеру. Масло дістань з холодильника, щоб нагрілося до кімнатної температури.
2. Змішай сир «Яготинський» 5%, йогурт, цукор, ванільний цукор і перебий блендером до максимально однорідної кремової маси.
3. В окремій мисці збий дуже м'яке масло до кремової текстури, вливай згущенку і збивай ще кілька хвилин.
4. Поєднай обидві маси та збий до однорідності.
5. Форму для сирної паски вистели марлею. Помісти форму на сито чи кулінарне кільце, щоб зайва волога могла стікати. Виклади 2 см сирної маси. Притруси какао крізь ситечко.







## Приготування:

6. Печиво савоярді занур у каву на 1 секунду і виклади зверху в 1 шар.
7. Виклади ще 2 см сирної маси, какао та печиво. Повторюй, доки не закінчиться сирна маса. Останнім має бути сирний шар.
8. Закрий марлею, зверху постав важку пласку тарілку або дощечку. Відправ у холодильник на ніч.
9. На наступний день дістань сирну паску. Накрий блюдом для подачі й обережно переверни форму.
10. Зніми форму і прибери марлю.
11. Прикрась паску шоколадною глазур'ю. Для глазурі шоколад розтопи імпульсами в мікрохвильовці або на паровій бані. Влий олію і перемішай до однорідності.  
Дай глазурі охолонути (тепла глазур стече надто швидко) і полий паску.



*shuba*



NO.07

*shuba*

# ПАСКА НА СИРНОМУ ТІСТІ

## Інгредієнти

### Для тіста:

- Пресовані дріжджі “Львівські” — 25 г
- Борошно — 400 г
- Молоко — 100 мл
- Цукор — 125 г
- Сіль — 1/4 ч. л.
- Кисломолочний сир 9% — 150 г
- Яйця — 2 шт.
- Масло вершкове — 50 г
- Ванілін — 1 упаковка
- Цедра з 1/2 лимона
- Родзинки різного кольору — 80 г

### Для змащування перед випіканням:

- Жовток — 1 шт.
- Молоко — 1 ст. л.

### Форми:

- 3 форми  
діаметром 10 см





## Приготування:

1. Залий родзинки гарячою водою і залиш на 15 хв. Потім промий, проціди й підсуши на паперовому рушнику. Масло розтопи й залиши вистигати до кімнатної температури. З лимона натри цедру, стараючись не зачіпати білої частини, інакше цедра гірчитиме. Приготуй опару: нагрій молоко до 35–36°C. Розкриши в нього дріжджі, додай 1 ст. л. цукру (із загальної кількості) та 1 ст. л. борошна (із загальної кількості). Перемішай, накрій плівкою/рушником і постав у тепле місце на 15–20 хв.
2. Підготуй сирну масу: змішай сир 9%, яйця, цукор і ванілін. Перебий блендером до однорідної маси без грудочок. Якщо немає блендера, сир попередньо можна зробити однорідним за допомогою товкачика для картоплі або протерти через сито.
3. Заміси тісто: з'єднай сирну масу з опарою і починай порціями вводити просіяне борошно з дрібкою солі. Не додавай все борошно відразу — борошно різне, його може знадобитися трішки менше. Вимішуй 8 хв, потім додай масло. Продовжуй вимішувати ще 7 хв. Тісто виходить доволі липким, але не досипай зайвого борошна. Якщо важко працювати, змащуй руки олією. Коли розвинеться клейковина і тісто перестане липнути до рук і стінок посуду, додай лимонну цедру та просушені родзинки, змішані з ½ ст. л. борошна. Обережно перемішай.







## Приготування:

4. Накрий тісто плівкою і залиш у теплом місці, доки воно не збільшиться втричі (орієнтовно на це піде 2 години).
5. Форми змасти маслом і вистели пергаментним папером. Обігни тісто. Відщипуй порції й формуй однакові кульки, підгинаючи тісто вниз так, щоб зверху утворилася натяжка (але щоб тісто не рвалося). Викладай у форми не більш як на  $\frac{1}{3}$  висоти. Якщо зверху опинилися родзинки, вдави їх у тісто, щоб не пригоріли. Форми з тістом одразу став на деко. Накрий рушником і залиш у теплом місці, доки тісто не підніметься до краю форми (орієнтовно 1 година чи довше).
6. Змасти паски сумішшю 1 жовтка та 1 ст. л. молока. Випікай у духовці, розігрітій до  $180^{\circ}\text{C}$ , приблизно 40 хв. На 30-й хвилині перевір. Якщо верхівки швидко рум'яняться — накрій фольгою.  
Перевіряй готовність тіста шпажкою — вона має виходити сухою. Після духовки потримай паски у формах 6–7 хв. Якщо вони високі — можна покласти на бік на решітку, щоб не осіли (на перші 6 хв у формах, а потім без них).
7. Прикрась паски глазур'ю та декором на свій смак. Готово!



*shuba*



# ПАСКА НА ЙОГУРТІ

## Інгредієнти

### Для тіста:

- Дріжджі пресовані — 15–17 г
- Молоко — 150 мл
- Йогурт «Яготинський» турецький 8% стакан — 120 г
- Жовтки — 2 шт.
- Цукор — 80 г
- Ванільний екстракт — 4 краплі
- Куркума — 0,5 ч. л.
- Борошно — 500 г
- Сіль — 3 г
- Масло вершкове 82% — 100 г
- Суміш сухофруктів — 250 г

### Форми:

- 4 форми діаметром 11 см





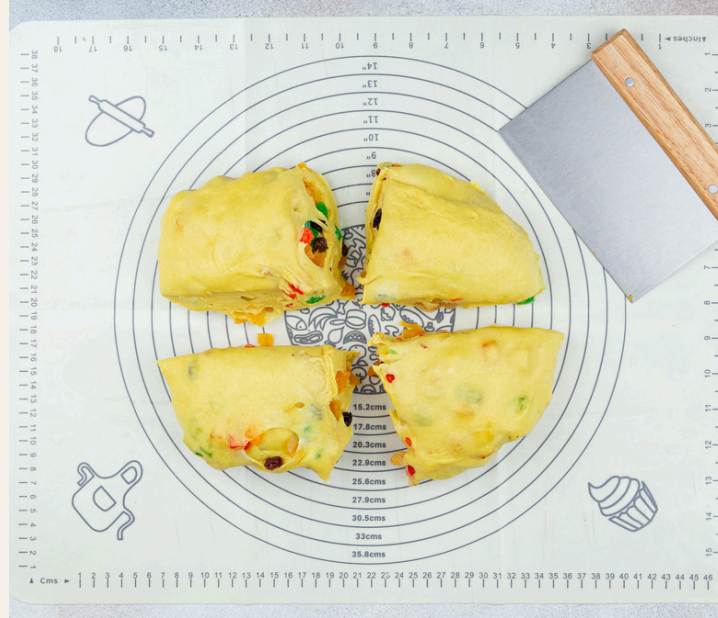
# Приготування:

*shuba*

1. Підготуй сухофрукти й цукати. Для сиропу змішай воду із цукром у пропорції 1:1, нагривай до повного розчинення цукру. Остуди сироп до кімнатної температури та залий ним сухофрукти так, щоб вони були повністю покриті. Залиш на 2 години. Потім відцеди сухофрукти, за потреби трохи обсуши. Завдяки настоюванню в сиропі вони стануть соковитішими, об'ємнішими й не забиратимуть вологу з тіста під час випікання.
2. Змішай холодне молоко, холодний турецький йогурт «Яготинський» 8%, цукор і пресовані дріжджі. Розмішай до повного розчинення дріжджів.
3. Додай куркуму, жовтки й поступово введи борошно. На цьому етапі тісто буде доволі тугим — це нормально, адже масло ще не введене. Після додавання масла воно стане м'якшим.
4. Вимишуй тісто 5–7 хвилин, потім додавай масло кімнатної температури в 4–6 етапів, потроху. Щоразу повністю вмишуй порцію масла в тісто і лише тоді додавай наступну. Продовжуй вимішувати, доки все масло повністю не введеться в тісто.
5. Змасти миску олією, сформує з тіста кулю й виклади її в миску. Накрий вологим рушником або плівкою та залиш підходити на 40 хвилин.
6. Після 40 хвилин підходу змасти робочу поверхню олією. Виклади тісто й обережно розтягни руками в тонкий пласт. Рівномірно розподіли по тісту сухофрукти.
7. Почни складати тісто, загортаючи краї всередину в кілька шарів.







## Приготування:

8. Сформує з тіста кулю. Переклади його у миску, знову накрив і залиш підходити. За температури 21-22 °С таке тісто підходитиме приблизно 1,5 години. Що тепліше в кімнаті, то швидше воно підніматиметься, але не варто залишати таке тісто підходити за температури понад 30 °С, інакше воно може поплисти.
9. Поділи тісто на 4 рівні частини — приблизно по 330 г кожна. Сформує з кожної частини кулю, підкатуючи тісто донизу так, щоб зверху утворився натяг тіста, але поверхня не порвалася.
10. Виклади заготовки у форми діаметром 11 см. Тісто має заповнювати не більше ніж третину форми. Одразу накрив форми плівкою або вологим рушником і залиш підходити, доки тісто не дійде майже до краю форми. Це займе приблизно 1 годину.
11. Змішай 1 жовток з 1 ст. л. молока й змасти поверхню пасок, що підійшли.
12. Постав у духовку, розігріту до 175 °С, і випікай приблизно 35 хв. Готовність перевіряй шпажкою: якщо вона виходить сухою, паска готова. Дай паскам повністю вистигнути. Якщо печеш у паперових формах, залиш паски вистигати прямо в них. Якщо у металевих або силіконових формах, дай їм постояти 5-7 хв, потім обережно дістань. Для певності можеш покласти паски на бік на решітку, щоб вони не розсілися. У процесі вистигання перевертай їх з боку на бік до повного охолодження.
13. Повністю охолоджені паски прикрась глазур'ю до смаку та задекоруй за бажанням.



*shuba*



# КРАФІН ІЗ СОЛОНОЮ КАРАМЕЛЛЮ

## Інгредієнти

### Опара

- Молоко — 200 мл
- Цукор — 1 ст. л.
- Пресовані «Львівські дріжджі» — 20 г
- Борошно — 1 ст. л.

### Для карамелі

- Цукор — 225 г
- Вода — 75 мл
- Вершки 15% — 225 мл
- Масло вершкове — 60 г
- Сіль — 1 г

### Тісто

- Яйце — 1 шт.
- Жовтки — 2 шт.
- Цукор — 100 г
- Масло вершкове 82% — 80 г
- Борошно — 450 г
- Сіль — дрібка

### Для цукрової посипки

- Цедра лимона — з 1 шт.
- Цукор для посипання — 100 г
- Цукор для сиропу — 30 г
- Вода — 30 г

### Начинка

- Масло вершкове — 60 г

### Форми

- 3 форми діаметром 12 см.





## Приготування:

1. Приготуй опару: змішай тепле молоко (200 мл), цукор (1 ст. л.), пресовані «Львівські дріжджі» (20 г) і борошно (1 ст. л.). Накрий і постав у тепле місце на 15 хвилин.
2. У великій мисці змішай яйце (1 шт.), жовтки (2 шт.), цукор (100 г) і дрібку солі. Збий до отримання пишної маси.
3. Додай до яєчної маси розтоплене й охолоджене вершкове масло (80 г) та всю опару. Ретельно перемішай.
4. Поступово додавай борошно (450 г), заміси тісто і вимішуй 15 хвилин. Тісто має бути липкуватим — не додавай більше борошна. Змасти руки олією, щоб було простіше працювати.
5. Переклади готове тісто у велику миску, накрій рушником або харчовою плівкою і залиш у теплому місці приблизно на 2 години. Тісто має збільшитися у 2–3 рази. Після підйому розділи тісто на 3 частини.
6. Розкачай кожну частину у прямокутник. Змасти кожен пласт розм'якшеним вершковим маслом (із 60 г для начинки).
7. Згорни кожен прямокутник у рулет і защипни краї.
8. Розріж рулет навпіл уздовж майже до кінця. Згорни одну й другу смужку равликом. Виклади равлики один на одного й помісти у форму, щедро змащену вершковим маслом і вистелену пергаментом. Накрий і залиши підходити на 30 хвилин у теплому місці без протягів. Коли крафіни підійдуть до краю форми, постав їх у розігріту до 180°C духовку і випікай 30–40 хв. Якщо крафіни занадто швидко темнішають, прикрий їх зверху фольгою.







## Приготування:

9. Приготуй карамель: у невелику високу каструлю додай цукор (225 г) і воду (75 мл), доведи до кипіння. Вари, постійно помішуючи, до легкого карамельного кольору. Зніми карамель з вогню і вмішай вершкове масло (60 г).
10. Тоненькою цівкою вливай у карамель вершки 15% (225 мл), постійно добре перемішуючи, і поверни на маленький вогонь. Додай сіль (1 г), перемішай до однорідності й вари ще 2–3 хв, помішуючи.
11. Для змащування крафінів звари сироп. Змішай цукор (30 г) і воду (30 г), постав на вогонь. Помішуй, поки цукор не розчиниться, потім провари 3–4 хв і зніми з вогню.
12. Спечені крафіни охолоди на решітці. Потім змасти верхівки звареним сиропом за допомогою пензлика.
13. Змішай цедру 1 лимона і цукор для посипання (100 г).
14. Обвалюй крафіни в лимонному цукрі.
15. Шпательом чи вузьким ножом проколи у верхівці кожного крафіна дірку, не доходячи до дна, і наповни солоною карамеллю за допомогою кондитерського мішка з насадкою.
16. Готово! Смакуй і насолоджуйся.



*shuba*



# ПАНЕТОНЕ

## Інгредієнти

### Опара:

- Вода — 80 мл
- Пресовані «Львівські дріжджі» — 25 г
- Сильне борошно — 130 г

### Начинка:

- Родзинки — 150 г
- В'ялена журавлина — 150 г
- Цукати — 100 г
- Ром темний — 100 мл
- Апельсини — 2 шт.

### Перше тісто:

- Вся опара
- Вода — 315 мл
- Борошно (звичайне) — 500 г
- Жовтки — 4 шт.
- Цукор — 120 г
- Масло вершкове 82% — 140 г

### Додатково:

- Паперові форми діаметром 13 см — 5 штук
- Дерев'яні шпажки — 10 штук

### Друге тісто:

- Перше тісто — вся кількість
- Мед — 40 г
- Борошно (звичайне) — 120 г
- Жовтки — 4 шт.
- Цукор — 30 г
- Сіль — 5 г
- Ванільний цукор — 20 г
- Масло вершкове 82% — 40 г





## Приготування:

1. Приготуй опару: змішай воду кімнатної температури (80 мл) і пресовані «Львівські дріжджі» (25 г). Додай сильне борошно (130 г) і вимішуй 5 хв. Тісто буде густе — так і потрібно.
2. Накрий плівкою і залиши при кімнатній температурі на 10 годин.
3. Промий родзинки та журавлину, просуши. Додай цукати, цедру 2 апельсинів, залий ромом і залиши настоюватися на 10 годин.
4. Заміси перше тісто. Змішай воду (320 мл), всю опару, борошно (500 г) і вимішуй 5 хв.
5. Частинами додай жовтки (4 шт.) і цукор (130 г). Продовжуй вимішувати до розчинення цукру.
6. Додай кубики холодного масла (140 г) і вимішуй до повного розчинення масла 13–15 хв.
7. Тісто накрій плівкою або переклади в контейнер із кришкою і залиши при кімнатній температурі на 3 години.
8. Заміси тісто вдруге. До тіста, яке підходило 3 години, додай мед (40 г), борошно (120 г) і вимішуй 5 хв на повільній швидкості. Поступово додай жовтки (4 шт.), цукор (30 г), ванільний цукор (20 г) і сіль (5 г). Після розчинення цукру додай кубики холодного масла (40 г) і вимішуй ще 15 хв. Вкінці додай начинку і перемішай.

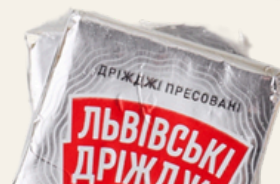






## Приготування:

9. Накрий плівкою й залиш при кімнатній температурі на 1 год.
10. Паперові форми постав на деко. Розділи тісто на 5 частин, сформуй з нього кульки, підгортаючи тісто вниз, щоб верх натягнувся, але не порвався. Виклади заготовки у форми, накрій і залиши на 3 години при кімнатній температурі.
12. Розігрій духовку до 180°C. Випікай панетоне 7-8 хв, потім зменш температуру до 160°C і печи ще 30-40 хв. Щойно панетоне спечуться, проткни основу кожного двома шпажками й підвісь догори дном. Це потрібно, щоб панетоне не осіли.
12. Після охолодження вийми шпажки та прикрась панетоне глазур'ю і мигдалевими пластівцями.



**shuba**



*shuba*

# Тесто для паски





# БІЛКОВА ГЛАЗУР ДЛЯ ПАСКИ

## Інгредієнти

- Білки охолоджені — 2 шт.
- Цукрова пудра — 180 г
- Сіль — дрібка
- Лимонний сік — кілька крапель

## Приготування:

1. Акуратно відділи білки від жовтків. Важливо, щоб у білки не потрапили жовток або вода, а весь посуд був чистий і сухий. Білки мають бути холодними.
2. Додай до білків дрібку солі й почни збивати на малій швидкості..
3. Коли білки перетворяться на густу піну й добре триматимуть форму, поступово всипай цукрову пудру (180 г), не припиняючи збивати. Кількість цукрової пудри може трохи змінюватися залежно від розміру білків.
4. Додай кілька крапель лимонного соку й продовжуй збивати до густої, блискучої, стійкої глазури.
5. Нанось глазур на гарячі паски — так вона швидше підсохне.





## Інгредієнти

### Для желатину

- Желатин швидкорозчинний — 1 ч. л.
- Вода — 1 ст. л.

### Для глазури

- Цукор — 100 г
- Вода — 2 ст. л.
- Лимонна кислота — 1/3 ч. л.



## ГЛАЗУР ДЛЯ ПАСКИ НА ЖЕЛАТИНІ

### Приготування:

- 1.Замочи швидкорозчинний желатин (1 ч. л.) у воді кімнатної температури (1 ст. л.) і залиш, щоб він набух.
- 2.Приготуй цукровий сироп: змішай цукор (100 г) і воду (2 ст. л.), доведи до кипіння, помішуючи. Коли цукор повністю розчиниться, зніми сироп з вогню.
- 3.Додай у гарячий сироп лимонну кислоту (1/3 ч. л.) і набухлий желатин (усю кількість). Збивай міксером на максимальній швидкості, доки маса не стане однорідною, білою і пишною.
- 4.Відразу нанеси глазур на паски, адже вона швидко застигає.



# ГЛАЗУР НА ПАСКУ З БІЛОГО ШОКОЛАДУ



## Інгредієнти

Качка — 1/2 шт.  
Яблуко — 1 шт.  
Апельсин — 1 шт.  
Чорнослив без кісточки — 5 шт.  
Курага — 5 шт.  
Олія — 2 ст. л.  
Лавровий лист — 2 шт.  
Сіль — за смаком  
Перець чорний мелений — за смаком  
Коріандр мелений — 1/4 ч. л.  
Кмин мелений — 1/4 ч. л.  
Імбир мелений — 1/4 ч. л.  
Часник сушений — 1/4 г  
Вода — для тушкування

## Приготування:

1. Розбери половину качки на шматочки або використай лише качині стегенця. Промий м'ясо і просуши паперовими рушниками.
2. Змішай сіль, чорний перець, коріандр, кмин, імбир і сушений часник, натри качку спеціями та постав у холодильник на 6 годин.
3. Яблуко почисть від серцевини й наріж на 6 частин. Апельсин наріж скибками. Курагу та чорнослив залий окропом на 10 хвилин, потім просуши.
4. У чашу мультиварки налий олію, виклади качку, фрукти, сухофрукти й лавровий лист. Влий гарячу воду так, щоб вона майже покривала качку. Увімкни режим «Тушкування» на 2,5 години для звичайної мультиварки або на 1 годину для мультиварки-скороварки.
5. Подавай качку на тарелі разом із фруктами.



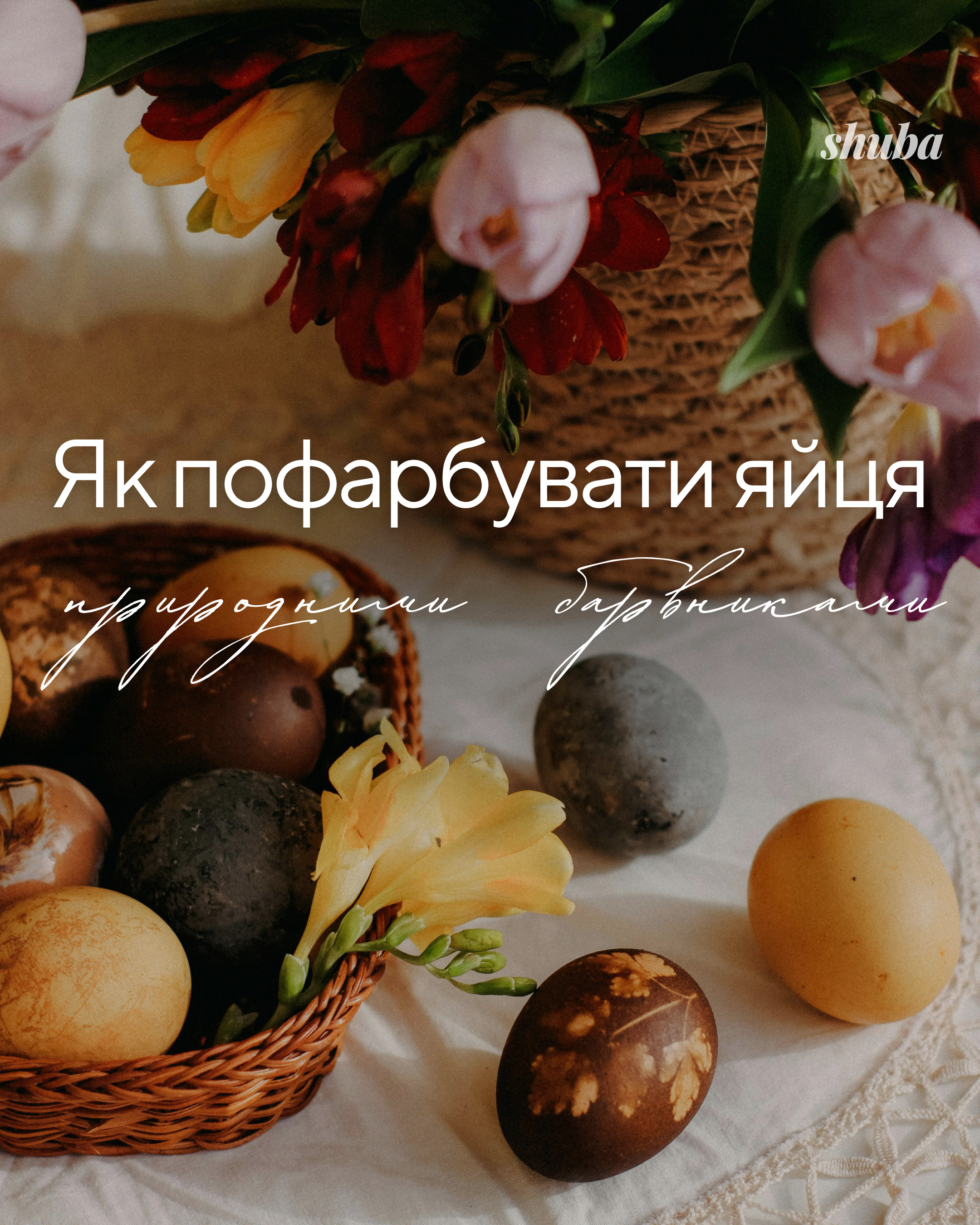


*shuba*

# Як пофарбувати яйця

*природними*

*барвниками*





*shuba*



### **Для жовтих яєць**

Куркума — 1 ст. л.  
Вода — 2 склянки  
Оцет 9% — 2 ст. л.  
Білі яйця — 3 шт.



### **Для рожевих яєць**

Буряк — 2 середні шт.  
Білі яйця — 3 шт.



### **Для блакитних яєць**

Червоноголова капуста — ½ качана  
Вода — 2–3 склянки  
Оцет 9% — 1–2 ст. л.  
Білі яйця — 3 шт.



### **Для оливкових яєць**

Каркаде — 30 г  
Куркума — 1 ст. л.  
Вода — 1 л  
Оцет 9% — 2 ст. л.  
Білі яйця — 3 шт.

### **Додатково**

Олія — 1–2 ч. л. для блиску



## Приготування:

*shuba*

1. Білі яйця (12 шт.) добре помий. Потім зварити їх круто (10 хв після закипання). Залий холодною водою, щоб зупинити процес приготування, потім витри від вологи.
2. Для жовтих яєць у каструлю влий воду (2 склянки), додай куркуму (1 ст. л.) і оцет 9% (2 ст. л.). Доведи до кипіння, провари кілька хвилин, потім повністю охолоди відвар. Занур у нього зварені білі яйця (3 шт.) і залиш на кілька годин або на ніч.
3. Для рожевих яєць буряк (2 середні шт.) натри на дуже дрібну тертку, щоб виділилося якомога більше соку. Переклади натертий буряк разом із соком у банку, занур туди зварені білі яйця (3 шт.) і залиш на ніч.
4. Для блакитних яєць наріж червоноголову капусту ( $\frac{1}{2}$  невеликого качана), залий водою (2–3 склянки), доведи до кипіння і вари 45–50 хвилин до темного фіолетового відвару. Додай оцет 9% (1–2 ст. л.) і повністю охолоди. Якщо хочеш мармуровий ефект із ділянками світлішими й темнішими, занурюй відварені яйця (3 шт.) у відвар разом із нарізаною капустою. Якщо хочеш чистий, рівний колір, тоді спочатку проціди відвар, а вже потім занурюй у нього яйця. Залиш приблизно на 30 хвилин або трохи довше, щоб отримати блакитний тон.
5. Для оливкових яєць у каструлю влий воду (1 л), додай каркаде (30 г) і куркуму (1 ст. л.), доведи до кипіння й провари 10–15 хв. Додай оцет 9% (2 ст. л.) і охолоди до кімнатної температури. Поклади у відвар білі яйця (3 шт.) і залиш щонайменше на 6 годин або на ніч.
6. Після фарбування дістань яйця з барвників і дай їм висохнути природно, не витираючи, щоб не стерти пігмент. Ватним диском обережно натри шкаралупу олією (1–2 ч. л.), щоб яйця мали гарний блиск.





*shuba*

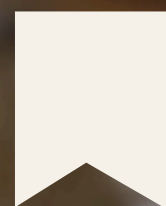
# смачної паски *підписуйся*



LIKE



SHARE



SAVE