



ДАРЬЯ БЛИЗНЮК

Светлый день

Пасхальные рецепты
для уютного семейного
праздника



Кулинарное открытие (Эксмо)

Дарья Близнюк

**Светлый день. Пасхальные
рецепты для уютного
семейного праздника**

«ЭКСМО»

2019

УДК 641.55
ББК 36.997

Близнюк Д.

Светлый день. Пасхальные рецепты для уютного семейного праздника / Д. Близнюк — «Эксмо», 2019 — (Кулинарное открытие (Эксмо))

ISBN 978-5-699-91994-9

Сделайте свой пасхальный стол по-настоящему волшебным! Украсьте его нежнейшей медовой пасхой (или ореховой?), шоколадным куличом, воздушной бриошью и другими невероятными лакомствами! А вашим помощником и вдохновителем станет Дарья Близнюк (@zhabcka), умелый кулинар, фуд-блогер и замечательный фотограф.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-91994-9

© Близнюк Д., 2019
© Эксмо, 2019

Содержание

От автора	10
Клубничный ганаш	12
Ганаш из темного шоколада	13
Соленая карамель	14
Айсинг	15
Шоколадный гляссаж	16
Соус песто	17
Заварная творожная пасха	18
Шоколадная пасха с клюквой	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Дарья Близнюк
Светлый день. Пасхальные рецепты
для уютного семейного праздника

© Близнюк Д., текст, фото, 2018

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019











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 @zhabcka, 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 добавить 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 печенье 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 сковороде 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.

Заварная творожная пасха

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

Получается: 10 порций

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
100 г сливочного масла комнатной температуры
200 мл сливок жирностью 35 %
2 яйца
100 г сахара
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.



Шоколадная пасха с клюквой

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

Получается: 6 порций

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.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.