

*МБУ ДО Октябрьского района города Ростова-на-Дону
«Центр дополнительного образования детей»
Психолого-педагогическая служба*

Праздничные даты России



«Куличи без хлопот»

**Пасхальную выпечку
готовим всей семьёй**



*Подготовила:
Педагог-организатор
Татьяна Сергеевна Фокина*

2019-2020 год

Давай испечем куличи вместе!

Что может быть радостней, когда всей семьей
будем печь куличи!

РЕЦЕПТ ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ!

Получится непременно, ведь мы вместе!
А если Вы не верите, возьмите и проверьте!





Для дрожжевого сдобного теста с творогом, на 6 куличей диаметром 10 см
Вам потребуется:

Примерно 800 гр. пшеничной муки, 1 пакетик сухих дрожжей Саф-Момент, 450 гр. творога (жирностью 5-9 %), 140 гр. сахара (если любите послаще, добавляйте больше), ванильный сахар (половина пакетика), 3 яйца, 3 желтка, 100 гр. сливочного масла комнатной температуры, 140 мл молока, 200 гр. изюма, цукатов или сухофруктов (можно без сухофруктов), 1/2 чайной ложки соли.

Для приготовления опары в теплое молоко всыпаем дрожжи, столовую ложку сахара от общего количества и 2-3 столовых ложки муки. Перемешиваем венчиком. Оставляем подходить до увеличения в 2,5 раза в СВ печь, либо духовку, в которой находится стакан с предварительно нагретой водой. Его присутствие создаст нужное тепло и влажность

*Дрожжевое тесто
любит тепло и
хорошее настроение!
На кухне не должно
быть сквозняков,
суеты и шума!*



Дрожжи



Мука



Сахар

Тем временем в чашу отправляем 3 желтка (белки понадобятся для украшения) и 3 яйца. Добавляем оставшийся сахар и соль. Перемешиваем до однородного состояния



Яйца

Соль и сахар



Перемешиваем

Далее добавляем творог. Не важно сухой он или рассыпчатый. Это отразится только на количестве муки, чуть больше или чуть меньше. Далее добавляем размягченное масло. Перемешиваем. Добавляем подошедшую опару. Перемешиваем. Смешивать ингредиенты не обязательно миксером, можно обычным венчиком или ложкой.



Творог



Масло



Опара

Всыпаем часть муки и перемешиваем. Далее высыпая всю муку частями. Ориентируемся на консистенцию. Тесто не нужно вымешивать ни тестомесом, ни на поверхности стола. Мука должна увлажниться и постепенно тесто собираем в шар.



Небольшая
часть муки

Оставшаяся
мука
частями



Тесто собираем
в шар



Тесто получается средним по плотности и немножко липковатым. Накрываем емкость пленкой, или убираем в пакет. Пакет выбирайте побольше, чтобы тесту было куда расти. Присыпать пакет изнутри мукой и положить тесто, завязать, оставив пространство над тестом. Отправляем в холодильник на 12 часов. Тесто удобно для занятых хозяек. Приготовить его можно с утра – вечером выпекать куличи, или с вечера – выпекать куличи утром.



Готовое тесто накрыть
пищевой пленкой



Или убрать в пакет



В холодильнике тесто будет постепенно увеличиваться в объеме.

На следующий день достаем его из холодильника и даем постоять при комнатной температуре, согреться. Осторожно достаем тесто из пакета и выкладываем на присыпанный мукой стол. Добавляем сухофрукты, добавив к ним немного муки. Сухофрукты предварительно тщательно моем, просушиваем на полотенце. Подходить тесту не надо. Делим его на шесть равных частей и раскладываем в бумажные формочки.



Выложить
тесто на стол

Делим тесто на
шесть равных частей



Добавляем
сухофрукты



Каждую часть теста округляем. Кладем в формы. Тесто должно занимать примерно чуть меньше половины формы. Накрываем полотенцем и даем подойти в тепле. Когда тесто поднимется почти до края формы, смазать куличи взбитым желтком с небольшим количеством молока.



Каждую часть теста округляем



Раскладываем по формам



Даем подойти до края формы



Подошедшие куличи
смазываем желтком

Время выпекания зависит от Вашей духовки, поэтому ориентируйтесь по румяной корочке. Проверяйте готовность куличей сухой шпажкой. Вставленная в середину, она должна выходить сухой и чистой. Куличи получаются, невероятно мягкими, пористыми и ароматными! После чего им нужно дать остыть. Хранить можно в формах, так они дольше не черствеют.



После остывания украсим куличи. Чтобы извлечь кулич из формочки, аккуратно надрезаем по периметру форму ножницами на 3-4 см и удаляем бумагу. Украшаем куличи белковой глазурью. На 50 гр. охлажденного белка (белок от 2 яиц), примерно 300 грамм сахарной пудры и чайная ложка лимонного сока. Взбить венчиком. Обмакнуть кулич в глазурь, или нанести ее ложкой.



Готовые
куличи



Извлекаем
куличи



Взбить белок



Обмакнуть кулич
в глазурь

В глазурь можно добавить пищевые красители, но чаще куличи украшают белой глазурью. А так же используют различные посыпки в виде фигурок или шариков, или печенье безе.

Фантазия Вам непременно подскажет и Ваши куличи будут самыми красивыми и, конечно же вкусными!



И это не все идеи...

Печенье имбирное «Пасхальное яйцо»



Рецепт печенья: растопить 125 г сливочного масла и 2 ст.л. меда в сотейнике на водяной бане. Добавить в нее 1 ст.л. порошка какао, 125 г сахара, пряности:

1 ч.л. молотого имбиря, 0.5 ч.л. корицы, $\frac{1}{2}$ ч.л. молотой гвоздики. Дать остыть. Взбить яйцо с ванилью добавить в остывшую массу. К ней добавить муку, смешанную с разрыхлителем. Вымесить. Завернуть в пленку и отправить в холодильник на 2-3 часа.

Достать из холодильника. Снова вымесить. Раскатать в пласт. Вырезать формочками печенье. Печь при 180 градусах. 7-10 минут. Пекутся очень быстро.

Глазурь для украшения печенья:

100 г сахарной пудры, 1 с. л лимонного сока.

Хорошо растереть. Для рисования глазурью можно использовать зип-пакетик.

Печенье «Кофейные зерна»



Рецепт печенья: 60 гр. мягкого сливочного масла взбить со 120 гр. сахарной пудры. По одному добавить 3 желтка, после каждого тщательно взбивая массу. Затем 35 гр. сметаны и 2 ч.л. растворимого кофе, измельчённого дополнительно в кофемолке. Смешать сухие ингредиенты: 220 гр. муки 25 гр. какао 1/2 ч.л. разрыхлителя щепотка соли. В один прием всыпать в масляно-яичную смесь. Перемешать до гладкой консистенции. Затянуть пленкой и отправить в холод на 2 часа. Далее сформировать кофейной ложечкой небольшие бочонки из теста (чуть больше жёлудя) и сделать обратной стороной ножа бороздку по аналогии с кофейным зернышком. Выпекать 10-12 минут при 190 градусах.