

ГОТУЄМОСЯ ДО ВЕЛИКОДНЯ: РЕЦЕПТИ СМАЧНИХ ПАСОК



Кожна паска – це маленьке диво,
створене руками та вірою!

Великодня паска: символ віри, добра та свята

Паска як оберіг

У давнину вірили, що залишки паски або крихти мають захисну силу, їх зберігали для лікування хвороб чи закопували в землю для гарного врожаю.

Не лише в Україні

Великодній хліб у різних країнах має свої назви: в Італії — це «панеттоне», у Греції — «цуреки».

Форма паски має значення

Українська паска зазвичай кругла, що символізує сонце та вічне життя, а також Христове Воскресіння.

Секрет пухкої паски

Для того, щоб паска вийшла легкою й повітряною, тісто місили дуже довго, а в деяких рідинах навіть примовляли добрі слова, щоб вона вдалася.

Заборона на шум

Колись вірили, що під час випікання не можна грукати дверима, голосно говорити чи сваритися, щоб тісто не «образилося» і добре піднялося.



Секрети приготування паски: від тіста до золотистої скоринки



Температура рідини. Перш ніж додавати дріжджі до молока, перевірте температуру рідини. Якщо вона буде занадто гарячою (понад 40°C), дріжджі можуть зіпсуватися. Якщо молоко занадто холодне, дріжджі не активізуються. Ідеальна температура — 35°C.



Правильне тісто. Тісто має бути м'яким, еластичним і не липнути до рук. Якщо воно рідке, додайте борошно, а якщо занадто тверде — трохи молока. Пам'ятайте, що тісто для паски має бути густим, але не важким.



Не поспішайте з підйомом. Після замішування тісто потрібно залишити в теплому місці на 1,5-2 години для підйому. Це важливий етап, щоб паска вийшла пухкою.



Не перевантажуйте форму. Коли викладаєте тісто в форму, заповнюйте її не більше ніж на 1/3. Тісто буде підніматися, і якщо форма буде переповнена, паска може випектись нерівно або вийти за межі форми.



Температура випікання. Випікайте паску в розігрітій до 180°C духовці. Залежно від розміру форми та кількості тіста, тривалість випікання від 40 до 50 хвилин. Перевіряйте готовність паски за допомогою дерев'яної палички: вона має бути сухою.



Охолодження. Після того як паска готова, дайте їй трохи охолонути у формі (5-10 хвилин), а потім обережно вийміть на решітку. Це дозволить уникнути того, що вона розм'якшиться або втратить форму.



Дайте часу для відпочинку. Паска стане смачнішою, якщо дати їй трохи постояти після випікання. В ідеалі її потрібно охолодити при кімнатній температурі, щоб смак та текстура розкрилися повністю.



Як зробити паску незабутньою



До паски можна додавати родзинки або інші сухофрукти на ваш смак. Перед тим, як додати їх у тісто, обов'язково промийте і добре висушіть паперовим рушником, щоб уникнути зайвої вологи.



Також можна використовувати цукати, горіхи або мак — це додасть випічці особливий смак. У будь-якому випадку результат буде надзвичайно смачним!



Для покращення аромату паски додайте до тіста алкоголь: ром, віскі чи коньяк. Це надасть випічці неповторного букета ароматів. Ви можете додати алкоголь безпосередньо в тісто або попередньо залити ним родзинки чи цукати, залишивши їх настоюватися мінімум на годину, а потім додати в тісто разом з іншими інгредієнтами.



Не забувайте, що від якості інгредієнтів залежить смак вашої паски. Чим жирніші продукти, тим смачнішою буде випічка.



Для найкращого результату використовуйте молоко 3,2%, сметану від 20% жирності, вершкове масло з вмістом жиру 82,5% та свіжі яйця.



Приготування опари

Для класичної паски необхідно спочатку приготувати опару: змішайте сухі або пресовані дріжджі з теплим молоком і невеликою кількістю цукру. Температура рідини повинна бути не вище 35 °С, щоб дріжджі активізувалися. Якщо температура буде занадто високою, вони зіпсуються.

Ретельно перемішайте суміш, щоб не було грудочок, накрийте рушником і поставте в тепле місце. Уникайте протягів, оскільки вони можуть завадити процесу.

Опара має збільшитися вдвічі — для цього зазвичай достатньо 20-30 хвилин. Після цього додавайте борошно та інші інгредієнти.



Класична паска

Інгредієнти:

- 1 кг борошна
- 200 г масла
- 200 г цукру
- 1 ч. л. ванільного цукру
- 3 яйця
- 250 мл молока
- 25 г свіжих дріжджів (або 11 г сухих)
- 1 ч. л. солі
- 100 г родзинок
- 100 г цукатів (за бажанням)
- 1 ч. л. лимонної цедри (за бажанням)
- декоративна посипка

Приготування

Підготовка дріжджів. У теплому молоці розчинити 1 ч. л. цукру, додати дріжджі та залишити на 10-15 хвилин для активації.

Замішування тіста. У великій мисці змішати борошно, цукор, ванільний цукор і сіль. В окремій чашці збити яйця. У центрі борошняної суміші зробити поглиблення, улити дріжджову суміш і яйця. Почати замішувати тісто, поступово додаючи розтоплене масло. Тісто повинно бути м'яким, але не надто густим. Якщо воно липне, додати трохи борошна.

Підготовка до випікання. Накрити тісто рушником і дати йому піднятися в теплому місці протягом 1,5-2 годин, поки воно не збільшиться в об'ємі вдвічі.

Формування паски. Коли тісто підніметься, додати родзинки, цукати та лимонну цедру, добре перемішати. Вилити тісто у форму для випікання, заповнивши її на 1/3. Залишити ще на 30 хвилин, щоб тісто піднялося.

Випікання. Паску випікати в розігрітій до 180°C духовці орієнтовно 40-50 хвилин. Готовність перевіряйте дерев'яною паличкою: вона має бути сухою.

Охолодження та глазурування. Охолоджувати паску на решітці. Для глазури збити білки з цукром до твердих пік. Охолоджену паску покрити глазур'ю та прикрасити цукровими кольоровими присипками.

Зі сметаною та апельсином

Інгредієнти:

- 700-800 г борошна
- 220 мл молока
- 25 г свіжих дріжджів
- 1 яйце
- 1 жовток
- 2 ст. л. сметани 20%
- 225 г цукру + 1 ст. л. для опари
- 10-15 г ванільного цукру
- 100 г вершкового масла 82,5%
- 1 ч.л. солі
- 1 апельсин (сік і цедра)
- 200 г цукрової пудри
- 25 мл коньяку/віскі/рому (за бажанням)
- 100 г родзинок/цукатів
- декоративна посипка

Приготування

Підготовка інгредієнтів

Дістаньте вершкове масло з холодильника — воно має стати кімнатної температури. Родзинки добре промийте, викладіть на паперовий рушник і промокніть, щоб вони висохли.

Підготовка дріжджів

Нагрійте 220 мл молока до 30–35°C і розчиніть у ньому 25 г живих дріжджів, добре перемішавши. Додайте 1 ст. л. цукру, знову перемішайте, щоб він розчинився. Накрийте опару чистим рушником і залиште в теплому місці на 20–30 хв., щоб дріжджі активувалися. Опара має збільшитися вдвічі, після чого додайте до неї 1 яйце та 1 жовток.



Замішування тіста

Додайте 225 г цукру, ванільного цукру, сіль, 100 г розм'якшеного вершкового масла і 2 ст. л. сметани, добре перемішайте.

Натріть цедру апельсина на дрібній тертці та додайте до суміші.

Сік половини апельсина улийте в тісто. Другу половину залиште для глазури. Перемішайте, щоб сік і цедра рівномірно розподілилися.

Поступово додавайте борошно, вимішуючи тісто до однорідної маси.

Кількість борошна може змінюватися залежно від розміру яєць.

За бажанням можна додати міцного алкоголю (коньяку, рому або віскі) для аромату.

Тісто повинно бути м'яким, еластичним, не липнути до рук.

Накрийте рушником і залиште в теплому місці на 1 годину, поки тісто збільшиться вдвічі.

Обімніть тісто та залиште ще на 40 хв., щоб воно стало ще більш пухким.

Після другого підйому знову обімніть тісто і додайте підготовлені родзинки, ретельно вмішуючи їх так, щоб вони не залишилися на поверхні (не підгоріли під час випікання).

Випікання паски

Розігрійте духовку до 180°C. Наповніть паперові або металеві форми тістом, заповнюючи їх на 1/3 об'єму.

Якщо використовуєте металеві форми, застеліть дно пергаментом, а стінки змастіть вершковим маслом.

Залиште тісто у формах у теплому місці, поки воно підніметься до країв.

Випікайте паски в розігрітій до 180°C духовці протягом 30–40 хв., залежно від розміру форм.

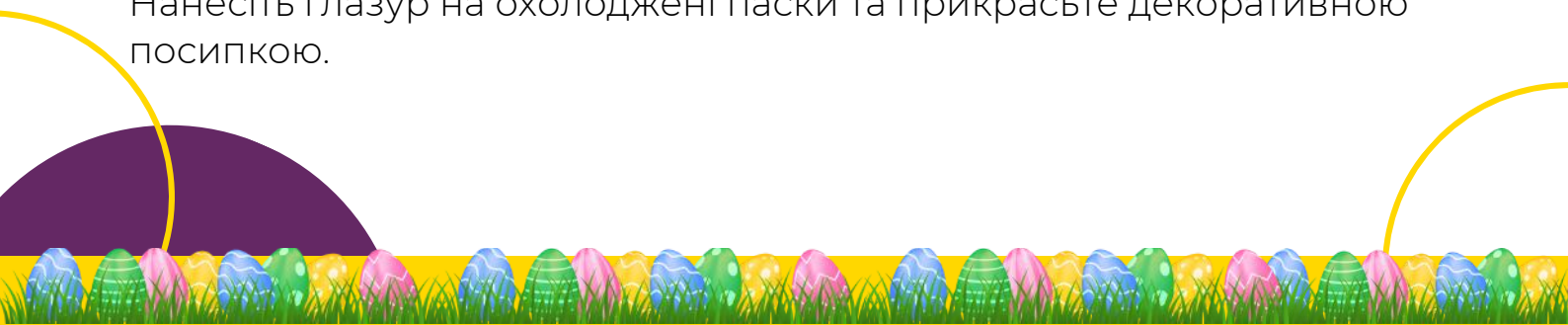
Перевіряйте готовність випічки дерев'яною паличкою — вона має виходити сухою.

Приготування глазури та прикрашання

Готові паски залиште до повного охолодження.

Для глазури в сотейнику змішайте 200 г цукрової пудри з соком половини апельсина та ретельно перемішайте до однорідності.

Нанесіть глазур на охолоджені паски та прикрасьте декоративною посипкою.



Сирна паска з родзинками

Інгредієнти:

- 450 г сиру
- 130 г сметани
- 100 г вершків
- 50-70 г цукрової пудри
- 10-15 г ванільного цукру
- 50-70 г родзинок
- 50 г вершкового масла
- згущене молоко (за бажанням)
- мед (за бажанням)
- кондитерська посипка (за бажанням)

Приготування

- 1** Родзинки ретельно промийте та залийте окропом на 20 хвилин. Потім злийте воду й обсушіть їх паперовими серветками.
- 2** Перетріть сир у блендері або протріть через дрібне сито, щоб отримати однорідну консистенцію.
- 3** Додайте вершки, розм'якшене вершкове масло та сметану.
- 4** Збийте масу занурювальним блендером до кремоподібної консистенції.
- 5** Додайте цукрову пудру та ванільний цукор, знову перемішайте. Замість цукрової пудри можна використовувати згущене молоко або мед.
- 6** Додайте підготовлені родзинки та добре перемішайте.
- 7** Пасочницю застеліть марлею, складеною в кілька шарів. Викладіть сирну масу, розрівняйте. Накрийте зверху марлею та встановіть невеликий вантаж.
- 8** Залиште на кілька годин при кімнатній температурі, потім поставте в холодильник на 10-12 годин.
- 9** Після охолодження акуратно дістаньте паску з форми, зніміть марлю та прикрасьте кондитерською посипкою.



Рецепти приготування глазури

Класична білкова глазур

Інгредієнти:

- 1 яєчний білок
- 100 г цукрової пудри
- 1 ч. л. лимонного соку

Приготування

1. Білок збийте міксером до легкої піни.
2. Поступово додавайте цукрову пудру, продовжуючи збивати.
3. Додайте лимонний сік і збивайте, поки маса не стане густою.
4. Нанесіть на охолоджену паску.

Глазур без яєць (на желатині)

Інгредієнти:

- 1 ч. л. желатину
- 50 мл води
- 150 г цукрової пудри
- 1 ст. л. лимонного соку

Приготування

1. Замочіть желатин у воді на 10 хвилин, потім нагрійте, не доводячи до кипіння.
2. Додайте цукрову пудру і лимонний сік, добре перемішайте.
3. Полийте паску, поки глазур ще тепла.



Рецепти приготування глазури

Шоколадна глазур

Інгредієнти:

- 100 г чорного або молочного шоколаду
- 50 г вершкового масла
- 2 ст. л. молока або вершків

Приготування

1. Розтопіть шоколад разом з маслом на водяній бані.
2. Додайте молоко, перемішайте до однорідності.
3. Полийте глазур'ю паску та дайте застигнути.

Медова глазур

Інгредієнти:

- 2 ст. л. меду
- 2 ст. л. цукрової пудри
- 1 ч. л. лимонного соку

Приготування

1. Трохи підігрійте мед, щоб він став рідким.
2. Додайте цукрову пудру та лимонний сік, добре перемішайте.
3. Нанесіть глазур на паску, поки вона ще тепла.

