

Паска

1. Борошно (1) – 200 грам
2. Борошно (2) – 250 грам
3. Дріжджі мокрі – 30 грам
4. Молоко – 150 грам
5. Вершки – 75 грам
6. Жовтки – 180 грам
7. Вершкове мало – 120 грам
8. Цукор (1) – 50 грам
9. Цукор (2) – 100 грам
10. Сіль – 10 грам
11. Ванільний цукор – 15 грам
12. Сухофрукти – 100 грам

Опара:

Дріжджі розмочити в теплому молоці з вершками.

Додати їх до борошна (1) і замішати до однорідності.

Перекласти в широку миску і поставити на 2-4 години до збільшення маси в 2-3 рази.

Жовтки, цукор, сіль, ванільний сироп взбити до пишної маси.

Масло вершкове взбити з цукром.

До опари додати взбиті жовтки та решта борошна, замісити тісто.

Додати масло і замісити ще раз до еластичності.

Додати сухофрукти перед цим замочені в коньяку. Перемішати.

Поставити на 1 годину в широку миску для збільшення об'єму.

Тісто легко вимішати руками та розподілити у формочки. Поставити піднятись вдвічі.

Пекти 20-60 хвилин при 180 градусів, в залежності від діаметру форм.

ДОДАТКОВІ РЕЦЕПТИ

Цукати з апельсина

1. Шкірка апельсина – 200 г
2. Цукор – 200 г
3. Спеції за бажанням

Шкірку апельсина нарізати на смужки чи кубики. Залити водою та проварити. Відцідити. Та повторити дію декілька раз. Злити воду і додати цукор проварити на повільному вогні. Додати спеції, перемішати і закрити герметично в банці.

Швейцарська меренга

1. Білок – 300 г
2. Цукор – 500 г

Білки і цукор помістити в миску і поставити на водяну баню. Помішувати до повного розчинення цукру, довести до 70 градусів. Перелити в холодний чан і взбивати до гострих піків.

Цукрова глазур

1. Цукор – 200 г
2. Желатин – 5 г
3. Вода (1) – 20 г
4. Вода (2) – 100 г
5. Сік лимона

Желатин залити водою (1) і залишити набухати. Цукор і воду 2 помістити в сотейник довести до кипіння та повного розчинення цукру. Зняти з вогню сотейник додати желатин і взбивати 5-7 хвилин до збільшення маси та білизни. Додати сік лимону та ще раз взбити. (можна на кінцевому етапі додати харчовий барвник)