1.

Итальянский кулич «Краффин». Вы получаете сотню восторженных откликов!

Процесс приготовления кулича «Краффин»:

1. Первоначально вам потребуется приготовить опару. Для ее приготовления потребуется смешать молоко и дрожжи, а также сахарный песок. Разведенную смесь оставляем в теплом месте до того момента, пока не образуется пенная шапка. После этого потребуется растопить 50 грамм сливочного масла высшего сорта, а также, используя миксер, взбить до светлой пышной массы яйца, желток, песок сахарный и ванильный экстракт.
2. Перед приготовлением куличей важно качественно просеять муку. Затем в миску вливаем опару и смесь из яиц. Не забудьте, нам также потребуется немного соли. После этого качественно смешиваем ингредиенты. Затем идет черед сливочного масла. В результате, важно как можно хорошо замесить тесто, вымешивая не менее 20 минут до того момента, пока оно не будет отставать от рук.
3. Смажьте емкость оливковым масло и выложите в нее приготовленное и хорошо вымешанное тесто. После этого обязательно накройте пленкой и оставьте «отдыхать» до полутора часов. Важно, чтобы рядом не было сквозняков.
4. Параллельно готовим начинку. Для этого важно предварительно замочить сушеную клюкву в кипятке и просушить ее затем. Также обжарьте немного лепестков миндального ореха.
5. 1,5 часа ожидания – и наше тесто готово к дальнейшему приготовлению.
6. Важно поделить его на три части. Их размер напрямую зависит от форм, которые вы приготовите. Округлите тесто, накройте пленкой и оставьте еще на 20 минут.
7. Присыпьте стол мукой, ведь в противном случае вам не удастся сделать краффин и раскатать его. Выложите один кусочек теста на поверхность и выкатайте тонкий пласт. Не бойтесь, что тесто порвется, этого не случится. Смажьте его растопленным маслом.
8. Введите в пласт мускат, сухофрукты, а также миндальный орех.
9. Сверните его в рулет и накройте пленкой. Обязательно оставьте отдохнуть. Проделайте ту же работу с другими шариками теста.
10. Подготовленные рулеты разделите на две половины, не доводя до конца.
11. Затем немного начинаем их скручивать, в форме спирали.
12. Расположите одну спираль над другой.
13. Поместите краффин в форму, заранее смазанной маслом и накройте пленкой. Поместите тесто в теплое место на 30 минут, для дальнейшего поднятия.
14. Разогревайте заранее духовку до 200 градусов, а затем выпекайте куличик из Италии не менее 15 мнут. Затем снижаем температуру и печем еще полчаса.
15. Готовый кулич посыпаем пудрой.

2.

**Какое тесто будет лучшим в приготовлении пасхальных куличей**

Наши православные граждане уже вовсю готовятся к светлому празднику Пасхи. Зачастую, мы не знаем, какой рецепт на тесто для куличей удастся. Самым лучшим тестом принято считать венское. Благодаря его составу, готовый кулич отличается мягкостью и ароматностью. Именно поэтому я каждый год пеку из такого теста булочки, ну а на Пасху обязательно делаю из него куличи.

Процесс приготовления:

* В глубокой миске взбиваем венчиком 3 куриных яйца и 250 грамм сахарного песка. Затем растапливаем сливочное масло и добавляем к яичной массе. Помните, что масло должно быть хорошего качества, не менее 80% жирности. Все перемешиваем до однородной массы.
* Подогреваем молоко и выливаем его в отдельную посуда. Раскрашиваем в него 30 грамм живых дрожжей и смешиваем с молоком.
* Вливаем молочную смесь в яичную и аккуратно хорошо размешиваем. После этого накрываем тесто полотенцем и отправляем опару на отдых в теплое место, примерно на 8 часов.
* Заранее стоит приготовить начинку. Для этого изюм и цукаты замачиваем в роме, буквально на 7 часов.
* Пересыпаем сухофрукты и избавляем их от лишней влаги. Затем присыпаем мукой.
* Просеиваем 750 грамм муки и постепенно вводим ее в опару. Затем добавляем цукаты, изюм, а также ванилин и половину чайной ложки соли.
* Хорошо перемешиваем лопаткой и вымешиваем эластичное тесто, используя уже руки. Добавляет лимонную цедру и апельсиновую, а затем даем отдохнуть тесту 30 минут.
* Делим тесто на четыре части и помешиваем каждую из них в течение пяти минут.
* Раскладываем тесто в форму и даем ему расстаяться в течение 2 часов в теплом месте.
* Выпекать необходимо в разогретой духовке до 180 градусов, в течение 30-45 минут. Как только куличи будут готовы, обязательно их остудите.
* Давай займемся глазурью. Смешиваем 1 чайную ложку желатина с 2 столовыми ложками теплой воды. В сотейник всыпаем 150 грамм сахара и 4 столовые ложки воды. Ставим сироп вариться на медленный огонь. После полного растворения сахара, добавляем в него желатин и сок апельсина. После этого смесь взбиваем миксером, добиваясь плотной белой массы.
* Украшаем кулич, используя кондитерскую стружку и глазурь.

3.

**После этого рецепта, ты больше не взглянешь ни на какие другие. Это – идеальный пасхальный кулич для тебя и твоей семьи.**

Если вы еще не решили, чем удивлять своих близких, то обязательно попробуйте приготовить великолепный Александрийский кулич, который останется в вашем сердце навсегда.

Процесс приготовления:

* За день до его приготовления важно смешать желтки, яйца и сахар, а также влить в них теплое топленое молоко и добавить живые дрожжи с растопленным маслом. Затем все хорошо перемешать и оставить на час-полтора в теплом месте.
* Смешиваем анис, цедру лимона, мускатный орехи кардамон с 50 мл коньяка. Помните, что лучше нагреть алкоголь, и оставить его для того, чтобы он настоялся, на 15 минут. Затем добавляем процеженный коньяк в яичную смесь, а также вводим туда ванильный сахар и соль. Просеиваем муку, добавляем к прочим компонентам. Вымешиваем тесто в течение 10 минут. Чтобы тесто не прилипло к рукам, смажьте их растительным маслом. Затем добавляем в тесто изюм, цукаты и вяленую вишню.
* Помните, что тесто будет мягкое. Ставим его под пленкой в теплое место до того момента, пока оно не поднимется (примерно два часа).
* Выкладываем готовое тесто в форму (заполняем лишь на треть) и ставим в духовку на 10 минут при температуре 200 градусов. Затем снижаем температуру до 180 градусов, и выпекаем кулич еще 20 минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой.
* Достаем готовый кулич и оставляем его в форме на 35 минут. Как только он осядет и остынет – украшаем кулич.

4.

4.

**Репетируем пасхальный обед: готовим вместе «Рафаэлло»**

Данное лакомство на Пасху выйдет у вас в разрезе несколько мраморным, а по своим вкусовым качествам станет походить на творожный десерт. Когда я впервые попробовала такой десерт у своей родной сестры, то решила, что он станет моим самым любимым в Пасху.

Процесс приготовления:

* Чтобы приготовить творожную основу потребуется соединить в емкости перетертый творог (два раза), сахар – песок, желтки и сливочное масло. Все продукты важно взбить до пышной массы. Поставить готовую смесь на огонь и довести до кипения. После появления первых пузырьков – снять емкость с огня и оставить остужаться.
* Для приготовления вишневого наполнителя потребуется пюрировать вишню (подойдет мороженная), а затем пропустить через сито.
* Готовое пюре из вишню доводят до кипения, добавляя сахар и крахмал.
* Когда творожное тесто остынет, его необходимо разделить на две части. К одной вмешать вишневое пюре, а к другой – сушеную вишню. Все требуется хорошо смешать.
* В отдельной миске взбиваем холодные жирные сливки и кокосовые сливки. Затем вливаем из в обе масса, а также вымешиваем.
* Чтобы сформировать пасху, потребуется воспользоваться силиконовой песочницей. Ее необходимо расположить вверх днем. Пасочницу необходимо застелить не менее тремя слоями марли.
* Выкладываем в пасочницу творожную массу, постепенно чередую массу с вишней. Затем постукиваем пасочницу, чтобы все тесто правильно разместилось по ней. Заполнить нужно до самого верха.
* Закрываем край пасочница марлей и убираем на 1 день в холодильник. Сверху не забудь поставить вес. В процессе стояния в холодильнике, важно сливать сыворотку из творога.
* Как только срок приготовления пройдет – достаем из холодильника. Выкладываем из пасочницы и аккуратно украшаем готовую пасху.

5.

**Лучшие маринады для приготовления шашлыка**

Все мы любим шашлыки. Эта любовь у нас с древнейших времен, когда первые люди готовили мясо на углях. Правда, мало кто знает, как правильно замариновать шашлык, чтобы получившееся готовое блюдо было вкусным и сочным.

С использованием кефира, лука и петрушки

Процесс приготовления:

* Добавляем к кусочкам мяса приправы, посыпаем нарезанным луком и перемешиваем.
* Заливаем мясо кефиром и маринуем течение 7-8 часов.
* Извлекаем мясо из маринада, споласкиваем и даем стечь. Обсушенное мясо нанизываем на шампуры.
* Жарим на углях.

С использованием имбиря, чеснок, меда и сока лимона

Процесс приготовления:

* Соединяем в емкости чеснок, тертый имбирь, сок лимона, мед. Все хорошо смешиваем.
* Складываем мясо в емкости и поливаем маринадом.
* Через 2-3 часа можно жарить шашлык.

С использованием киви, лука и минералки

Процесс приготовления:

* Шинкуем лук и режим киви на небольшие кусочки.
* Нарезаем мясо на шашлык, посыпаем его приправами и луком с киви. Добавляем минеральную воду.
* Маринуем не меньше 2 часов.

С пивом, лимоном, луком и горчицей

Процесс приготовления:

* Нарезаем кольцами лук;
* Выкладываем мясо в емкость и вливаем в него пиво. Даем настояться в течение двух часов.
* Сливаем жидкость, но не полностью. Маринад потребуется, чтобы им поливать шашлык в процессе жарки.
* Затем смешиваем мясо с луком и специями, заливаем маслом, горчицей и лимоном.
* Даем постоять до утра.
* Сливаем маринад и солим мясо непосредственно перед жаркой.

С минералкой, луком и приправами

Процесс приготовления:

* Промокаем и очищаем от жилок и пленки мясо.
* Смешиваем приправы. Для свиного шашлыка отлично будет использовать базилик, тимьян, перец, зиру.
* Натираем мясо и заливаем минеральной водой. Отправляем мариноваться в течение двух часов.
* За полчаса до жарки – солим мясо.

6.

Готовим кофейную пасху с печеньем без добавления яиц: в чем ее особенность?

Приготовление кофейно-творожной пасхи с добавлением шоколада и печенья – это настоящее украшение пасхального стола.

Процесс приготовления:

* Перед приготовлением потребуется заварить крепкий кофе. Поломаем шоколад на небольшие дольки и заливаем сваренным кофе. Оставляем до 40 минут, а после чего, хорошо перемешиваем. Смешайте параллельно в емкости творог, сливочное масло и сахарную пудру. Все взбиваем с использованием блендера.
* Делим творожную массу на две части, где одна будет чуть больше другой (примерно в два раза). В меньшую часть добавляем измельченное печенье, а в большую – шоколадно-кофейную смесь. Обязательно все хорошо перемешиваем.
* В пасочницу размещаем влажную марлю, полностью ее покрывающую. После этого раскладываем кофейно-шоколадную массу, а затем – творог с печеньем. Не забудьте завернуть края, а сверху положить груз. Поставим десерт в холодильник и отправляем до того, как вся жидкость стечет.
* После этого достаем пасху из холодильника, переворачиваем и красиво украшаем. Декор – абсолютно на ваш вкус.

7.

**Печенье на Пасху!**

Как можно красиво и правильно подготовиться к Пасхальному дню? Вы можете попробовать испечь один из самых новых, но великолепных печений. Оно выглядит как корзинка из теста, куда можно положить пасхальные яйца.

Процесс приготовления:

* Смешиваем муку и размягченное сливочное масло, а также яйца, сахарную пудру, какао, разрыхлитель, щепотку соли. Замешиваем тесто руками или с использованием кухонного комбайна. Формируем шар, который затем помещаем в пленку и убираем в холод на два часа.
* После того, как тесто подмерзнет, режим его на небольшие кусочки и пропускаем через давилку чеснока. Складываем получаемую лапшу в форме гнезда. С использованием пробки делаем в центральной части углубление.
* Разогреваем духовку до 150 градусов и выпекаем печенье около 10 минут. После их приготовления – заливаем их шоколадной начинкой.
* Чтобы приготовить шоколадную начинку потребуется растопить на водяной бане плитку шоколада, а также добавить 35% жирности сливки. Хорошо вымешать полученные ганаш. Каждое гнездо заполняем кремом, а после чего – размещаем в центре крохотные пасхальные яйца.

8.

**Делаем цукаты из апельсинов, чтобы приготовить самый вкусный кулич**

Данные цукаты вы можете приготовить из любого вида цитрусовых, или даже используя их смесь.

Процесс приготовления:

* Тщательно моем апельсины, используя щетку и соду. Снимаем с них кожуру и нарезаем на кубики или полоски.
* Отправляем кожуру в чашу и заливаем водой. Оставляем на полчаса, после чего – сливаем жидкость.
* Затем повторяем заливанием кожуры водой, но на этот раз – варим смесь 7 минут. После этого, сливаем жидкость и промываем апельсиновую кожуру в холодной воде. Повторяем данную процедуру до трех раз. Перед третьим этапом вводим в воду 1 чайную ложку соли, чтобы готовые цукаты не горчили.
* По истечению третьего раза – сливаем жидкость, промываем кожуру и даем стечь с них воду.
* Затем начинаем варить сироп. Для этого в кастрюле смешиваем воду и сахарный песок, выставляем на огонь и кипятим. После этого вводим кожуру, смешиваем до того момента, пока сироп не будет полностью покрывать их. Провариваем в течение 40 минут, всегда несколько помешивания. Затем добавляем щепотку лимонной кислоты. Варить приходится корки по – разному. Все зависит от кожуры и мощности вашей плиты. Главное – чтобы сироп полностью впитался в корки.
* Необходимо остудить кожуру и выложить на противень. Просушиваем кожуру в духовке, при температуре 75 градусов, используя режим конвекция. Потребуется порядка 80 минут. Опять – время на сушку закладываете, учитывая работу вашей духовки.
* Готовые цукаты обваливаем в сахаре или пудре. Хранить их можно около года.

9.

**Печем итальянский праздничный кулич краффин, который станет украшением вашего пасхального стола**

Уже через пару дней мы будет отмечать светлый христианский праздник – Пасху. Давайте приготовим вместе итальянский аналог православного кулича – Краффин.

Процесс приготовления:

1. Займемся приготовлением опары. Чтобы все сделать правильно, потребуется в теплое молоко добавить «живые» дрожжи и сахар. После этого вмешать в смесь немного муки (25-30 грамм) и хорошо все перемешать. Добейтесь однородности! Затем накройте тесто пленкой и отправьте опару подходить на 45 минут.
2. Параллельно перетираем творог. Вводим в него опару, яйца, желтки и песок сахарный. Не забываем о ванилине и соли. Взбиваем до пышной массы и вводим муку. Потребуется замесить тугое и густое тесто.
3. В глубокой, заранее смазанной растительным маслом емкости, складываем тесто, а также накрываем его чуть влажным полотенцем. Оставляем на два часа.
4. Когда вы работаете с тестом, то обязательно смажьте руки маслом. Разделите его на три части, округлите и выровняйте. Накройте пленкой, а также дайте отдохнуть порядка 10 минут.
5. Присыпьте стол небольшим количеством муки и выложите тесто на него. Раскатывая тесто, важно добиться тонкого пласта. После этого смажьте его сливочным маслом и посыпьте сухофруктами.
6. Скрутим рулет в жгуты, накройте пленкой и оставьте вновь «отдыхать». Проделайте аналогичную работу с другими кусочками теста.
7. После отдыха, разрежьте немного рулет на две половину и скрутите его, выкладывая одну часть на другую.
8. Переместите готовое изделие в форму и оставьте доходить, не менее часа. Выпекаем в два этапа: сначала 10 минут при температуре 200 градусов, затем 35 минут – температура 180 градусов.

10.

**Как красиво украсить пасхальные куличи: несколько необычных идей**

В нашей статье мы хотим рассказать о том, как оригинальным образом можно украсить пасхальные куличи к празднику Светлой Пасхи 2021. Очень важно – имейте фантазию и время. Пусть вы получите от Пасхи только лучшие эмоции, счастье и улыбки близких.

Необычные и оригинальные идеи украшения куличей с использованием:

* Мастики;
* Зефира;
* Атласных лент и упаковочной бумаги;
* Посыпок разных форм и размеров.