

Пасха царская

Рецепт на форму для 2 пасх по 600 г

<p>Масса для Пасхи Классическая 425 г отвешенного домашнего творога 215 г сахара 85 г воды 195 г размягченного сливочного масла 85 г желтков 215 г крем фреш или сливок 35% 45 г масла какао 1 лимон - цедра 10 г ванильного экстракта 85 г изюма 85 г апельсиновых цукатов 40 г рубленого карамелизованного миндаля</p>	<p>Протереть творог через сито дважды.</p> <p>Изюм залить горячей водой на 20 минут. Воду слить, просушить на салфетке.</p> <p>Взбить крем фреш или сливки миксером (не блендером) до воздушного состояния (они должны держать форму).</p> <p>Масло должно быть размягченным (вынуть из холодильника заранее), желтки – комнатной температуры.</p> <p>Взбить желтки миксером с помощью насадки венчик, параллельно сварить сироп из воды и сахара до 121°C. Залить желтки горячим сиропом, не прекращая взбивать. Продолжать взбивание, пока смесь не остынет до 30-35°C. Добавить размягченное масло, влить стружкой какао-масло при 40°C, добавить цедру и ваниль, взбить все до однородности, следя, чтобы смесь не расслоилась.</p> <p>Добавить протертый творог, взбитые сливки или крем фреш, цукаты, изюм и орехи.</p> <p>Осторожно смешать, выложить в форму, прослоенную двумя слоями марли, накрыть, поставить груз (1 кг). Выдержать 12 часов в холодильнике.</p> <p>Вынуть из формы, украсить.</p>
<p>Масса для Шоколадной Пасхи 425 г отвешенного домашнего творога 215 г сахара 85 г воды 195 г размягченного сливочного масла 85 г желтков 10 г ванильного экстракта 215 г крем фреш или сливок 35% 85 г черного шоколада 130 г апельсиновых цукатов 50 г шоколадных пластин</p>	<p>Протереть творог через сито дважды.</p> <p>Взбить крем фреш или сливки миксером (не блендером) до воздушного состояния (они должны держать форму).</p> <p>Масло должно быть размягченным (вынуть из холодильника заранее), желтки – комнатной температуры.</p> <p>Взбить желтки миксером с помощью насадки венчик, параллельно сварить сироп из воды и сахара до 121°C. Залить желтки горячим сиропом, не прекращая взбивать. Продолжать взбивание, пока смесь не остынет до 30-35°C. Добавить размягченное масло, влить стружкой шоколад при 40°C, добавить ваниль, взбить все до однородности, следя, чтобы смесь не расслоилась.</p> <p>Добавить протертый творог, взбитые сливки или крем фреш, цукаты и шоколад.</p> <p>Осторожно смешать, выложить в форму, прослоенную двумя слоями марли, накрыть, поставить груз (1 кг). Выдержать 12 часов в холодильнике.</p> <p>Вынуть из формы, украсить.</p>

<p>Масса для Фисташковой Пасхи 425 г отвешенного домашнего творога 215 г сахара 85 г воды 195 г размягченного сливочного масла 85 г желтков 215 г крем фреш или сливок 35% 45 г масла какао 50 г фисташковой пасты 140 г сушеной клюквы 60 г рубленых карамелизированных фисташек</p>	<p>Протереть творог через сито дважды.</p> <p>Клюкву залить горячей водой на 20 минут. Воду слить, просушить на салфетке.</p> <p>Взбить крем фреш или сливки миксером (не блендером) до воздушного состояния (они должны держать форму).</p> <p>Масло должно быть размягченным (вынуть из холодильника заранее), желтки – комнатной температуры.</p> <p>Взбить желтки миксером с помощью насадки венчик, параллельно сварить сироп из воды и сахара до 121°C. Залить желтки горячим сиропом, не прекращая взбивать. Продолжать взбивание, пока смесь не остынет до 30-35°C. Добавить размягченное масло, влить струйкой какао-масло при 40°C, добавить фисташковую пасту, взбить все до однородности, следя, чтобы смесь не расслоилась.</p> <p>Добавить протертый творог, взбитые сливки или крем фреш, клюкву и орехи.</p> <p>Осторожно смешать, выложить в форму, прослоенную двумя слоями марли, накрыть, поставить груз (1 кг). Выдержать 12 часов в холодильнике.</p> <p>Вынуть из формы, украсить.</p>
<p>Масса для Карамельной Пасхи 425 г отвешенного домашнего творога 215 г карамели в порошке 85 г воды 195 г размягченного сливочного масла 85 г желтков 215 г крем фреш или сливок 35% 45 г масла какао 10 г ванильного экстракта 50 г карамелизированной миндальной крупки 50 г карамелизированной арахисовой крупки 70 г готовой мягкой карамели на форму</p>	<p>Протереть творог через сито дважды.</p> <p>Взбить крем фреш или сливки миксером (не блендером) до воздушного состояния (они должны держать форму).</p> <p>Масло должно быть размягченным (вынуть из холодильника заранее), желтки – комнатной температуры.</p> <p>Взбить желтки миксером с помощью насадки венчик, параллельно сварить сироп из воды и карамели в порошке до 121°C. Залить желтки горячим сиропом, не прекращая взбивать. Продолжать взбивание, пока смесь не остынет до 30-35°C. Добавить размягченное масло, влить струйкой какао-масло при 40°C, добавить ваниль, взбить все до однородности, следя, чтобы смесь не расслоилась.</p> <p>Добавить протертый творог, взбитые сливки или крем фреш и орехи.</p> <p>Осторожно смешать, выложить в форму, прослоенную двумя слоями марли, небольшую часть массы, сделать инъекции карамели, выложить еще, снова сделать инъекции, накрыть, поставить груз (1 кг). Выдержать 12 часов в холодильнике.</p> <p>Вынуть из формы, украсить.</p>

<p>Мягкая карамель (Toffee) 100 г сахара 100 г сливок 35% 1 г ванильной икры 50 г сливочного масла 1 г fleur de sel</p> <p>Глазурь на базе шоколада 160 г сливок 35% 150 г сахара 150 г глюкозы 11 г желатина (77 г желат. массы) 150 г шоколада (белый, карамельный, молочный, черный) 15 г сливочного масла Водорастворимый краситель по желанию</p>	<p>Приготовить сухую карамель, остановить приготовление с помощью горячих сливок с ванильной икрой и готовить до 104°C. Добавить соль и оставить остывать до 45°C. Добавить сливочное масло и хорошо смешать венчиком. Переложить в мешок.</p> <p>Сварить сироп из сливок, сахара и глюкозы до 103°C. Добавить в сироп заранее замоченный и отжатый желатин. Сделать эмульсию с шоколадом, пробить блендером. При необходимости добавить краситель. Остудить до 45 С°, добавить сливочное масло, снова пробить блендером. Глазировать при 30°C через 24 часа.</p>
--	---