

Курс "Заварная пасха».



Продукты и инвентарь для пасхи "Три шоколада":

1. Форма для пасхи 11, 5*11,5*11,5 - <https://www.domkonditeroff.ru/product/forma-dlya-tvorozhnoy-pashi>
2. Миксер
3. Подложка или блюдце под пасху. Подложка под коробку. Если коробка 15на15, значит подложка 15.
4. Белый шоколад - 80г
5. Молочный шоколад - 100г
6. Темный шоколад -130г
7. Сливочное масло
8. Яйцо с1
9. Молоко 1,5%, можно жирнее
10. Сахар

11. Мастика черная - 10г
12. Сметана от 20%
13. Подсолнечное масло
14. Кондитерские мешки
15. Канцелярские резинки
16. Пищевая пленка
17. Коробка для продажи - <https://www.domkonditeroff.ru/product/korobka-dlya-kulichya-belaya-figurnoe-okno-15h15h20>
18. Сито. Плюс еще можно взять марлю, но не обязательно. Сито достаточно

Продукты и инвентарь для пасхи "Облепиха-мак":

1. Форма для пасхи 11, 5*11,5*11,5 - <https://www.domkonditeroff.ru/product/forma-dlya-tvorozhnoy-pashi>
2. Миксер
3. Подложка или блюдце под пасху. Подложка под коробку. Если коробка 15на15, значит подложка 15.
4. Белый шоколад - 300
5. Пюре облепихи - 100г
6. Разрыхлитель
7. Сливочное масло
8. Яйцо с1
9. Молоко 1,5%, можно жирнее
10. Сахар
11. Мастика желтая - 30г, белой примерно 15г, немного черной и оранжевой
12. Сметана от 20%
13. Мука
14. Пищевые водорастворимые красители: зеленый и коричневый
15. Мед
16. Коробка для продажи - <https://www.domkonditeroff.ru/product/korobka-dlya-kulichya-belaya-figurnoe-okno-15h15h20>
17. Кондитерские мешки
16. Канцелярские резинки
18. Пищевая пленка
19. Сито. Плюс еще можно взять марлю, но не обязательно. Сито достаточно

Пасха «Три шоколада».

На одну форму пирамидку 11,5*11,5*11,5. Примерный вес 700г.

Рецепт пасхи "Три шоколада". Вкуснятина! Рекомендую

Ингредиенты:

Молоко 1,5% - 300мл

Сахар - 120г

Яйцо с1- 4 шт

Сметана 20-25%- 380г

Шоколад белый 80г

Шоколад молочный 100г

Шоколад тёмный 100г

Сливочное масло 120г

В кастрюльку влить молоко,выложить сахар,яйца,Сметану. Перемешать до однородности и поставить на средний огонь. Помешивая довести до кипения. Прокипятить ещё минуты 3. Получаются хлопья. Смотрите видео. Снять с огня остудить.

Взять миску,марлю стерильную и сито. В миску уложить марлю,сложенную вдвое. Выложить заварную массу. Связать из марли кулёк. Поместить марлю с заварной частью в сито и под него поставить миску,чтобы стекала лишняя сыворотка. Убираем в холодильник на 5 часов.

Достаем масло сливочное и отстоявшуюся заварную часть из холодильника. Они должны стать комнатной температуры.

Взбиваем масло,добавляем заварную часть. Взбиваем около 3х минут. Делим на 3 части разной массы,если у вас форма пирамидки. У меня вес взбитой массы получился 450 г. Я разделила их таким образом.

1 часть 100г

2 часть 150г

3 часть 200г

Подготавливаем форму для пасхи. Обязательно обматываем канцелярскими резинками.

Растапливаем белый шоколад. Добавляем его в первую часть. Перемешиваем до однородности. Укладываем на дно нашей формы. Убираем в морозилку.

Готовим второй слой. Растапливаем молочный шоколад и смешиваем со второй частью. Укладываем на первый слой.

С тёмным делаем все то же самое.

Пасха собрана. Убираем в холодильник на 5 часов минимум.

После вытаскиваем из формы и украшаем по желанию.

Шоколадные потеки:

Темный шоколад - 30г

Растительное масло -10г

Растопить шоколад и масло в микроволновке на мощности 700 примерно 30-45 сек. До полного растапливания. Перемешать. Остудить до комнатной температуры. Украсить еще замерзшую пасху.

Приятного аппетита!

Пасха «Облепиха - мак»(первая часть из видео по приготовлению «Три шоколада», так как заварная часть у них одинаковая.

На одну форму пирамидку 11,5*11,5*11,5. Примерный вес 700г.

Рецепт пасхи "Три шоколада". Вкуснятина! Рекомендую

Ингредиенты:

Молоко 1,5% - 300мл

Сахар - 120г

Яйцо с1- 4 шт

Сметана 20-25%- 380г

Шоколад белый 300г

Облепиховое пюре - 100г

Мак - 2 чайные ложки (обработанные кипятком)

Сливочное масло 120г

В кастрюльку влить молоко,выложить сахар,яйца,Сметану. Перемешать до однородности и поставить на средний огонь. Помешивая довести до кипения. Прокипятить ещё минуты 3. Получаются хлопья. Смотрите видео. Снять с огня остудить.

Взять миску,марлю стерильную и сито. В миску уложить марлю,сложенную вдвое. Выложить заварную массу. Связать из марли кулёк. Поместить марлю с заварной частью в сито и под него поставить миску,чтобы стекала лишняя сыворотка. Убираем в холодильник на 5 часов.

Достаем масло сливочное и отстоявшуюся заварную часть из холодильника. Они должны стать комнатной температуры.

Взбиваем масло,добавляем заварную часть. Взбиваем около 3х минут. Добавляем весь растопленный белый шоколад. Перемешиваем до однородности. Получившуюся массу делим на 2 части. Одна - 400г, вторая - 300-350.

В часть 400г добавляем пюре облепихи комнатной температуры. Перемешиваем до однородности. В другую часть добавляем мак. Перемешиваем до однородности.

Каждую часть выкладываем в кондитерские мешки.

Подготавливаем форму для пасхи. Обязательно обматываем канцелярскими резинками.

Сборку смотрите на видео. На видео я в начале говорю, что готовим три шоколада. Это видео из той пасхи. Просто основа у них заварная одинаковая.

Пасха собрана. Убираем в холодильник на 5 часов минимум.

После вытаскиваем из формы и украшаем по желанию.

Рецепт съедобного мха.

Мука 25г

Яйцо 1 шт

Сахар 12г

Инвертный сироп(или мед) 30г

Разрыхлитель 5 г

Красители зелёный, голубой, коричневый

Взбить в миске яйцо с сахаром и инвертным сиропом до пышности, добавит краситель и взбить. Добавить муку и разрыхлитель. Аккуратно перемешать ложкой снизу вверх.

Заполнить бумажные стаканчики на 1/3 бисквитом. Поставить в микроволновку на мощность 750 на 2-2,5 минуты. Вытащить и перевернуть вверх дном, оставить остыть. Готово.

Можно это делать и в тарелке.

Можно выпекать в духовке, на 180 градусах, но около 10-15 минут в форме для выпечки.

Видео по приготовлению и сборке пасхи «Облепиха - мак»

Сроки и условия хранения: 72 часа в холодильнике. Поэтому очень удобно, что такую пасху можно замораживать.