A still life photograph featuring two tall, cylindrical Easter cakes (sborniki) on a wooden tray. The cakes are topped with white frosting and colorful sprinkles. One cake has two fabric bunny ears on top. In the background, a vase holds a bouquet of pink roses and white daisies. In the foreground, a red bowl is filled with several brown and yellow dyed Easter eggs, with a few more eggs scattered on the wooden table. The scene is set on a wooden table with a rustic, warm atmosphere.

ПАСХАЛЬНЫЙ
СБОРНИК

MALINA HOME SHOP



**ИДЕИ
КАК УКРАСИТЬ ЯЙЦА**



**куркума
(готовые яйца на - 5мин в отвар)**



**яйца после покраски куркумой
положить в отвар каркаде на 1-3мин**



**отвар каркаде
здесь по времени на своё усмотрение**



**розовые яйца после свёклы
на 20-30сек в отвар каркаде**



**отвар свеклы с каплей розового
красителя - 5мин. Чем дольше, тем
более ярким будет цвет**



Украшение яиц красками

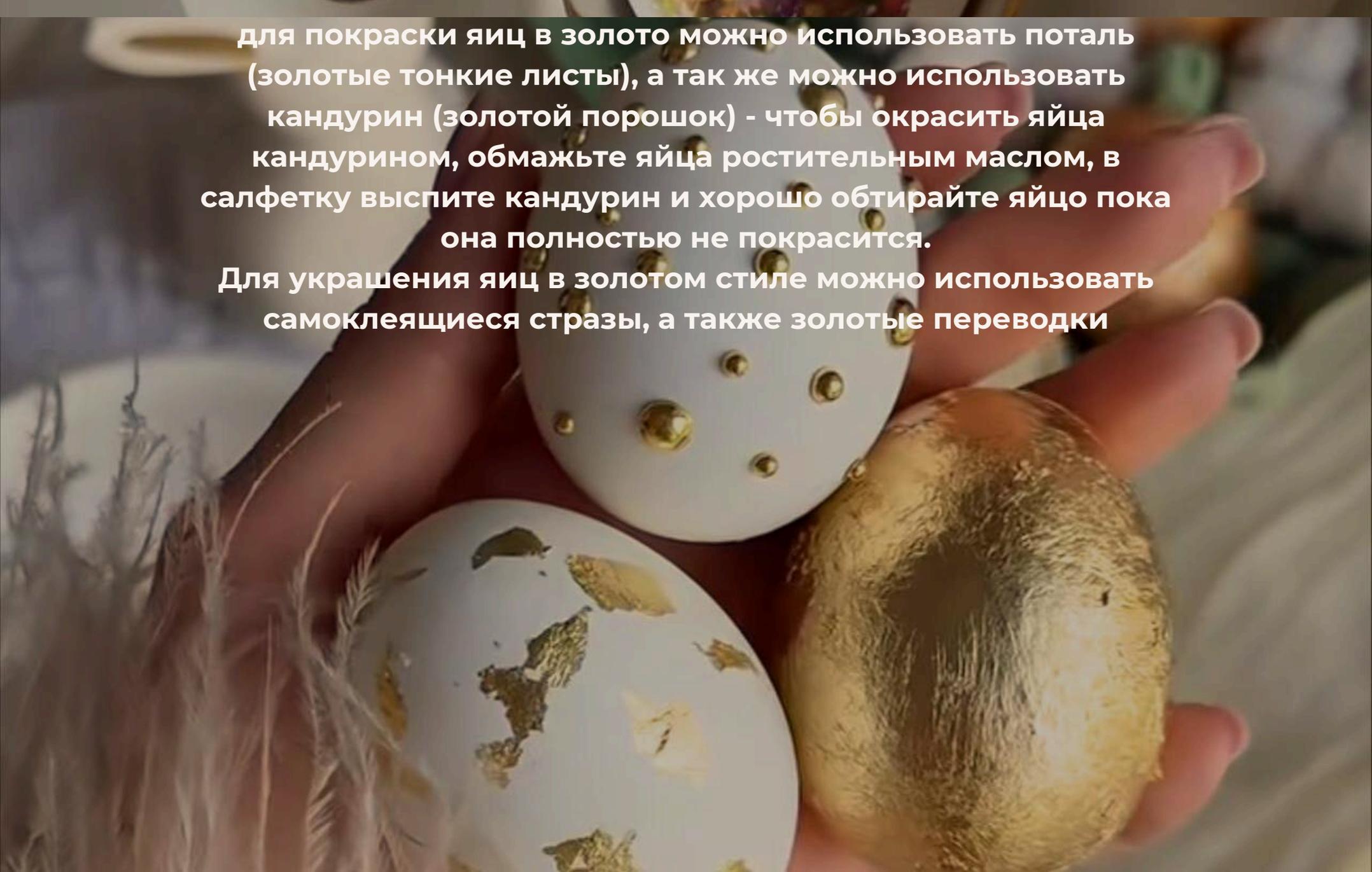




Золотые яйца в тренде

для покраски яиц в золото можно использовать поталь (золотые тонкие листы), а так же можно использовать кандурин (золотой порошок) - чтобы окрасить яйца кандурином, обмажьте яйца растительным маслом, в салфетку выспите кандурин и хорошо обтирайте яйцо пока она полностью не покрасится.

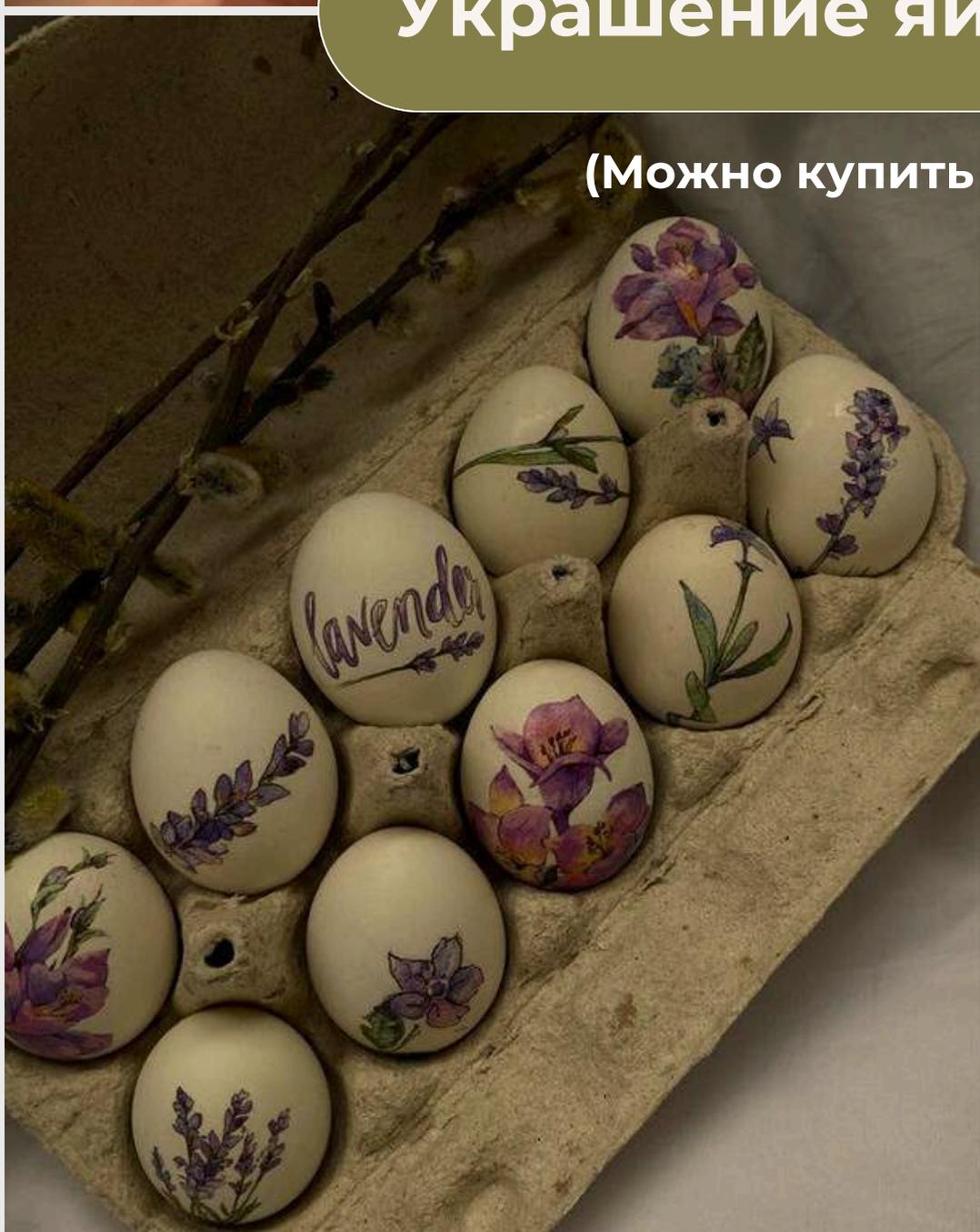
Для украшения яиц в золотом стиле можно использовать самоклеящиеся стразы, а также золотые переводки





Украшение яиц наклейками

(Можно купить переводные тату)





Украшение яиц цветами





РЕЦЕПТЫ КУЛИЧЕЙ

MALINA HOME SHOP

Творожный кулич без дрожжей

Яйца, сахар, соль, мягкое сливочное масло и творог взбиваем до однородной массы

Муку смешиваем с разрыхлителем и соединяем с яичной смесью

Добавляем изюм/цукаты, выкладываем тесто в формы для куличей, заполняя на половину

Выпекаем в духовке ~45 минут, при 180 градусах (готовность проверяем зубочисткой)

Сверху украшаем остывший кулич глазурью и любыми ягодами/драже.

Ингредиенты для двух небольших куличей
(форму берите ~10 см или меньше)

2 яйца

75 гр сливочного масла

Щепотка соли

120 гр сахара

130 гр творога (в брикете, у него однородная текстура)

1 ч. ложка разрыхлителя

150 гр муки

Можно добавить изюм или

цукаты на выбор



Кулич с маком и цедрой

Смешать сахар, яйца и мягкое сливочное масло. Затем добавить творог и хорошо перемешать. Муку смешать с разрыхлителем и добавлять частями. Добавить мак и натереть цедру. Тесто хорошо перемешать и выложить в формы. Выпекать при 180 С примерно 40 минут.

Для глазури взбиваем сливки 33% и сахарную пудру. Еще можно взбить белок с сахарной пудрой. Либо приготовить классической кремчиз (творожный сыр, сливки 33% и сахарная пудра).

Сахар - 90 гр.
Яйца - 2 шт.
Сливочное масло - 90 гр.
Творог - 200 гр.
Мука - 170 гр.
Разрыхлитель - 1 ч.л.
Мак
Цедра лимона



Пасха Сникерс

Карамель:

Сахар растопить до золотистости, не перемешивая. Добавить сливочное масло и хорошо перемешать. Затем влить горячие сливки (не доводить до кипения) и перемешивать до загустения.

Заварная основа:

В сотейник вливаем сливки, добавляем желток, какао и сахар. Постоянно помешивая довести до загустения.

Основа:

Сливочное масло взбить с карамелью. К творогу добавить карамельное масло и шоколадный крем. Перемешать, лучше пробить блендером. Всыпаем арахис и хорошо перемешиваем. Форму обернуть в пищевую пленку. Выложить массу и отправить в холодильник на 5 часов.

Карамель:

Сахар - 220 гр.

Сливочное масло - 60 гр.

Сливки 33% - 260 мл.

Заварная основа:

Сливки 33% - 160 мл.

Желток - 1 шт.

Какао - 2 ст.л.

Сахар - 2 ст.л.

Основа:

Творог - 400 гр.

Сливочное масло - 60 гр.

Арахис



Шоколадный кулич с бананами и цукатами

1. В глубокой миске разомните бананы вилкой. Добавьте яйца, растительное масло, сахар и ванильный сахар. Хорошо перемешайте
2. В отдельной емкости соедините сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель и какао-порошок.
3. Постепенно объедините обе массы в одну, тщательно перемешивая до однородности.
4. Влейте сливки и добавьте подготовленные цукаты. Перемешайте до равномерного распределения.
5. Переложите тесто в форму для выпекания и поставьте в заранее разогретую до 175 градусов духовку. Выпекайте в течение 50-60 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой: она должна выйти сухой.

Ингредиенты:

360 г банановой мякоти
2 яйца
100 г растительного масла
100 г сахара
10 г ванильного сахара
160 г муки
40 г какао-порошка
10 г разрыхлителя теста
70 г сливок (33%)
100 г цукатов (предварительно замоченных и обваленных в кукурузном крахмале)

Для глазури:

1 ч. л. желатина
4 ст. л. воды
180 г сахара
1 ч. л. лимонного сока



Шоколадный кулич с бананами и цукатами

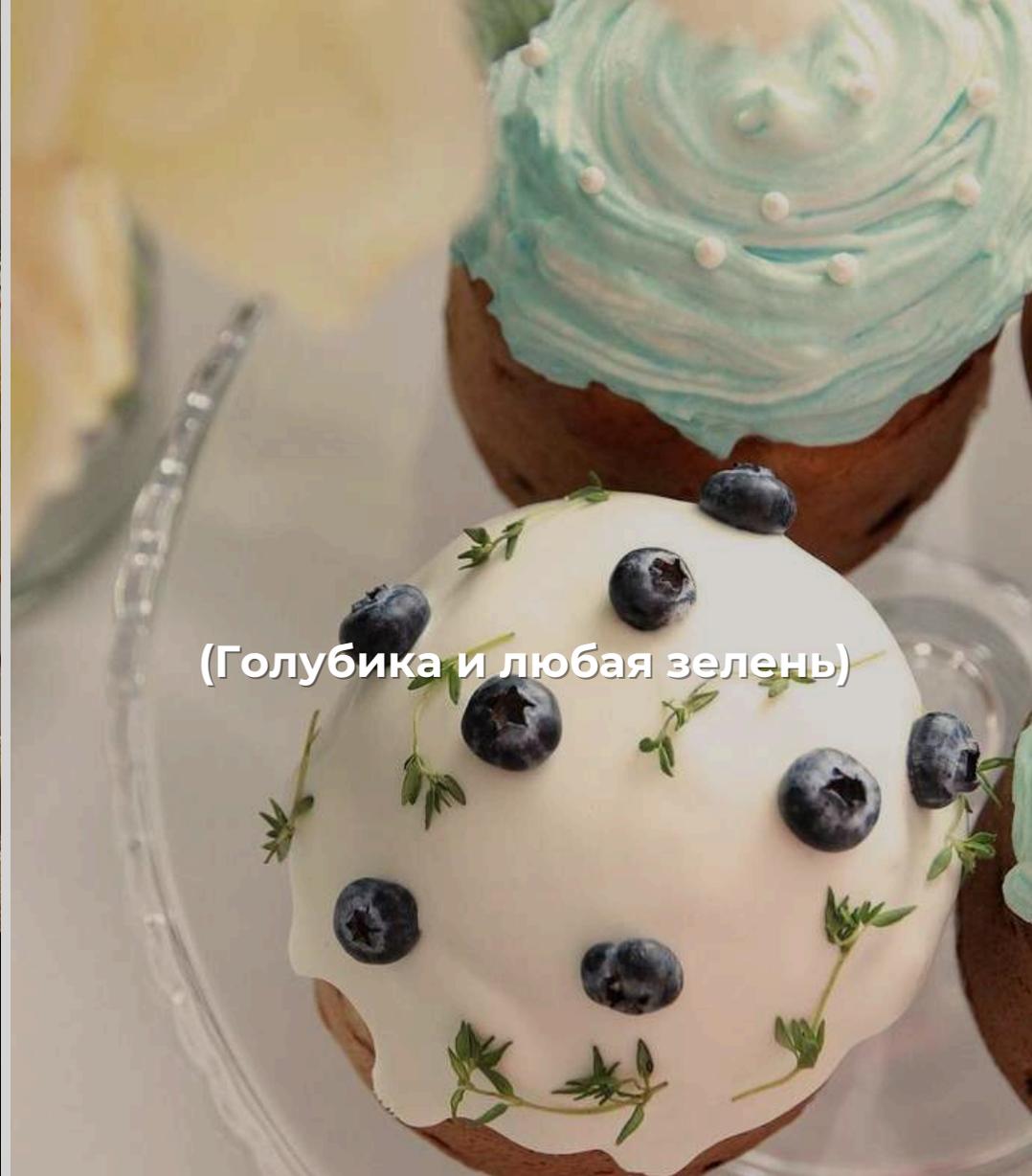
Приготовление глазури:

1. Залейте желатин небольшим количеством воды и оставьте на 25 минут для набухания.
2. В ковше смешайте сахар и воду, доведите до кипения, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Получившийся сироп должен быть прозрачным.
3. Снимите сироп с огня и добавьте набухший желатин. Хорошо перемешайте, затем взбейте миксером до белого цвета.
4. В завершение добавьте несколько капель лимонного сока и продолжайте взбивать до получения пышной консистенции (примерно 5 минут).
5. Нанесите глазурь на остывший кулич и поставьте в холодильник на полчаса для застывания.





(Грецкий орех, миндаль, курага, съедобные бусины, веточки розмарина, сушеные апельсины)



(Голубика и любая зелень)

Идеи как украсить кулич(1)



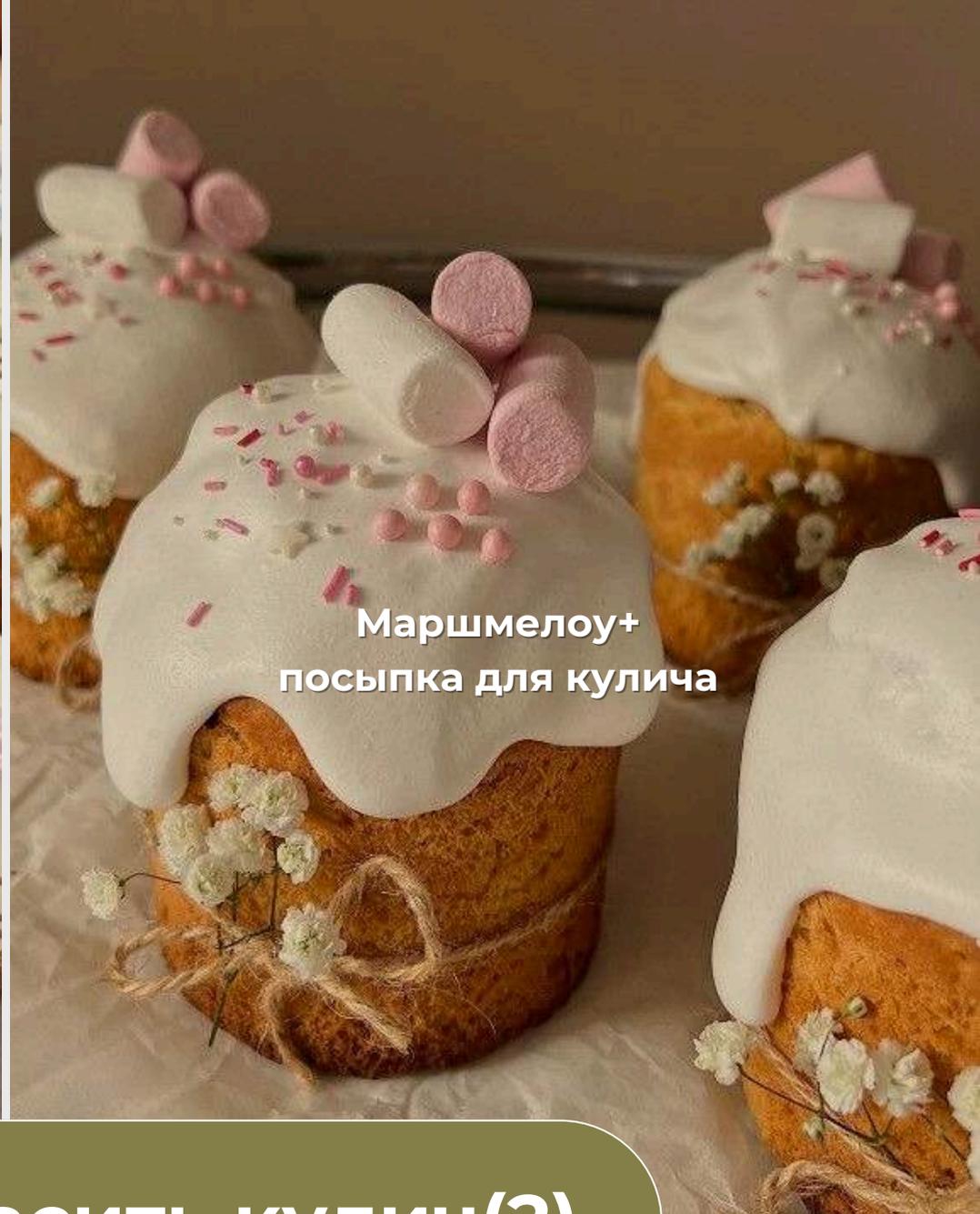
Съедобные кондитерские бусины + любая зелень



Лепестки миндальные и миндаль

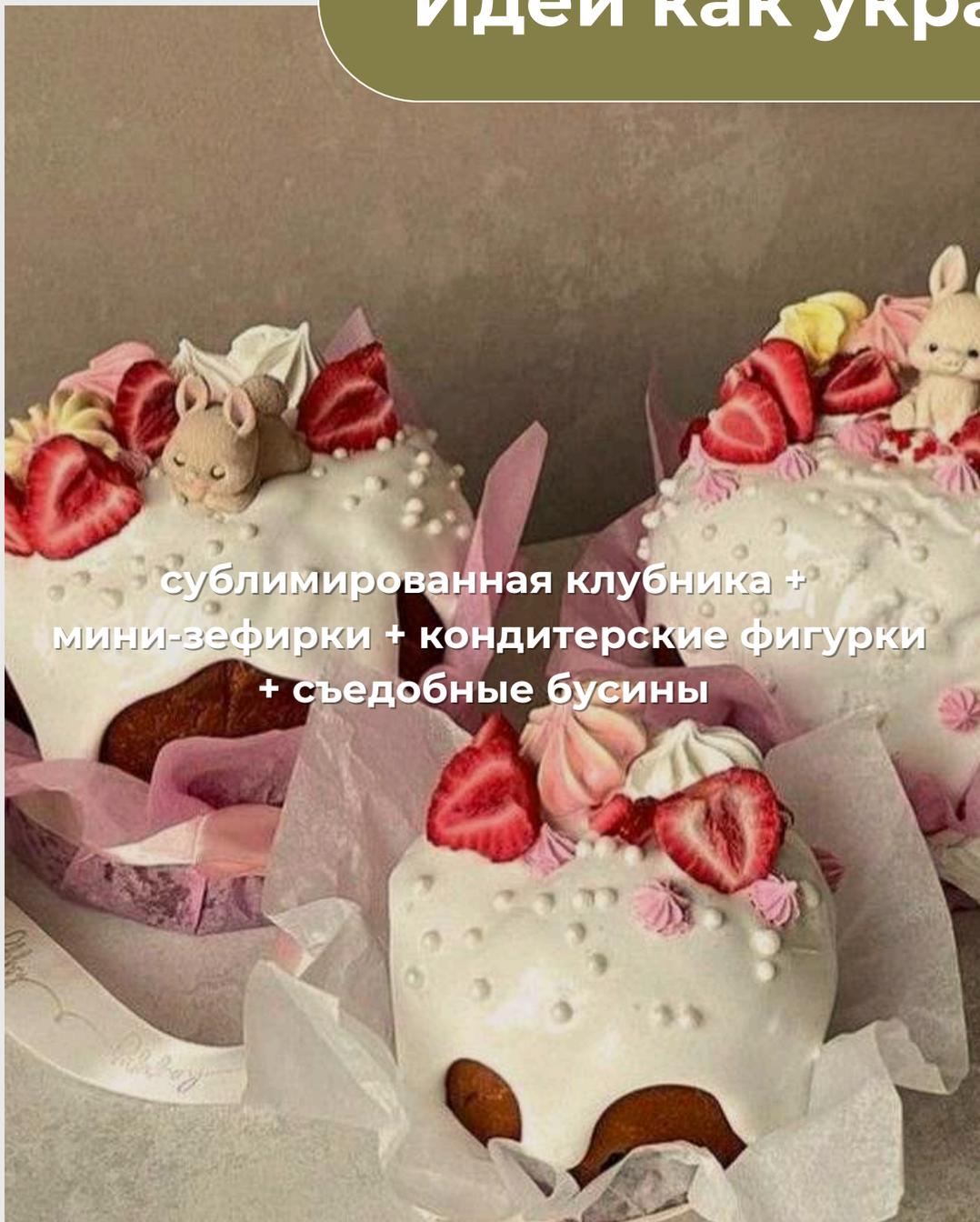


Кондитерские фигурки+
шоколадные яйца



Маршмелоу+
посыпка для кулича

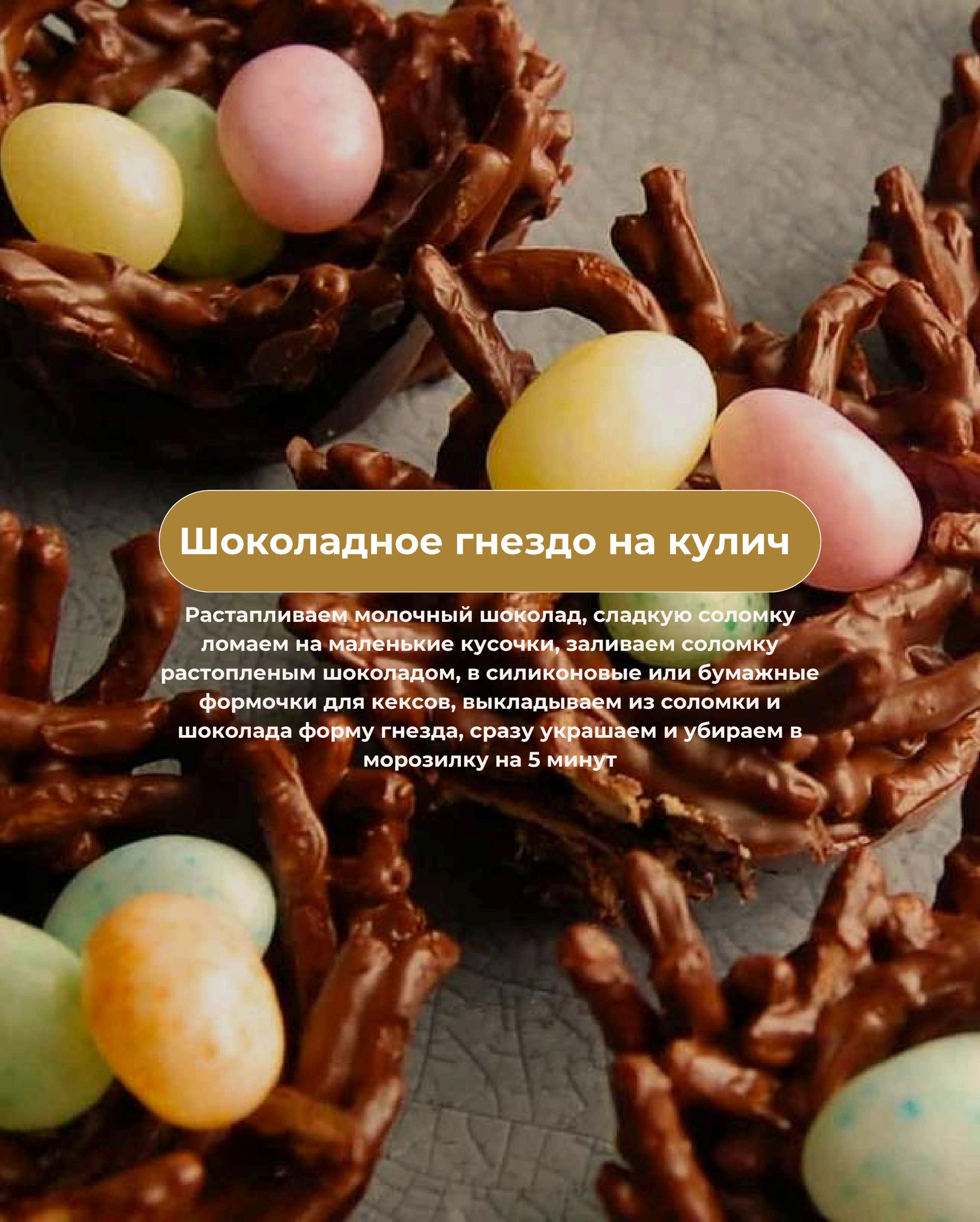
Идеи как украсить кулич(2)



сублимированная клубника +
мини-зефирки + кондитерские фигурки
+ съедобные бусины



Голубика + фисташка +
съедобные бусины



Шоколадное гнездо на кулич

Растапливаем молочный шоколад, сладкую соломку ломаем на маленькие кусочки, заливаем соломку растопленным шоколадом, в силиконовые или бумажные формочки для кексов, выкладываем из соломки и шоколада форму гнезда, сразу украшаем и убираем в морозилку на 5 минут

Съедобные веточки вербы

Украшение кулича съедобными веточками вербы :

Берем соломку, из маршмеллоу вырезаем форму почку вербы, и на глазурь прикрепляйте «почки» на веточку



СВЕТЛОЙ
ПАСХИ!



ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ ИДЕЯМИ
С MALINA HOME SHOP