Куличи (10 апреля 2015)

Сегодня у всех пахнет выпечкой, стоят нарядные куличи, испеченные по новым или старинным рецептам.
Я сегодня тоже пекла, заодно и пробовала новые рецепты. К сожалению, не удалось опробовать новые рецепты заранее, так что без казусов не обошлось.
Всем спасибо за ссылки.
Несу к Тане **tania_bondarets** на ее ФМ "Готовимся к Пасхе".

Кулич на сливках



Рецепт Александра Селезнева

Ингредиенты:

50 г свежих дрожжей

1 ст.л. сахара

2 ст.л. муки

0.5 ст. молока (стакан =240 мл)

Молоко нагреть, растворить дрожжи, добавить сахар и муку, перемешать. Опару поставить в теплое место. Дать подняться (примерно 30 минут).

5 яиц

1 ст. сахара

640 г муки

1 ч.л. ванильного экстракта

соль
1 ст. сливок (22-33%).

Яйца взбить с сахаром до плотного светлого состояния.
Как только опара поднимется. Добавить яйца, муку, ванильный экстракт, соль, перемешать.
Влить сливки, хорошо перемешать.
Оставить в теплом месте подниматься.
Тесто подбить. Добавить 100 г цукатов и 100 г изюма, замоченного в роме (коньяке). Хорошо размешать.
Выложить тесто в формы. Дать подняться.
В рецепте сказано выложить на 1/3 формы. Но у меня тесто поднялось, но не выше бумажных форм, так что лучше выкладывать на 1/2 формы, чтобы был купол над формой.
Дать постоять в теплом месте минут 30-40, пока тесто не увеличится.
Выпекать в разгретой духовке при 175-180С 45 минут. Готовность проверить зубочисткой.

Обмазать глазурью: 1 белок + 200-300 г сахарной пудры + 1 ч.л. лимонного сока.
Посыпать сверху посыпками.

Кулич получается плотным по текстуре, ароматным.

Кулич на желтках



Рецепт взяла у **Olya Martynenko** здесь.

Ингредиенты:

250 г молока

40 г сахара

100 г муки

25 г свежих дрожжей

150 г сливочного масла

120 г сахара

2 желтка

0.75 ч.л. соли

300 г муки

50 г изюма

50 г цукатов
1 ч..л ванильного экстракта

Приготовление:
Опара: смешать теплое молоко, дрожжи, 100 г муки и 40 г сахара. Поставить в теплое место подниматься. Опара поднимется в 2-3 раза.

Взбить сливочное масло со120 г сахара. Добавить желтки, соль, ванильный экстракт, взбить.
Добавить опару, всыпать муку, перемешать.
Я сначала размешала миксером насадкой "крюк" 10 минут, а потом 5 минут руками. Тесто становится эластичным, отстает от рук.
Миску с тестом убрать в телое место, чтобы поднялось.
Вмешать изюм и цукаты, обсыпанные 1-2 ст.л. муки.
Выложить в формы. Я после куличей со сливками положила на 2/3 формы. А зря - тесто очень хорошо поднимается, в итоге оно убежало из формы :((.
Так что, это тесто кладем на 1/3 формы.
Дать подняться до краев формы. Выпекать в разогретой до 180С духовке 40-45 минут. Готовность проверить шпажкой.
Остудить. Обмазать глазурью. Обсыпать посыпкой.
Тесто очень нежное и воздушное. Мякиш, как облако.

Кулич на опаре



Рецепт взяла у Светы **sago_cuisine** здесь.

Очень нежный и воздушный кулич.

Ингредиенты:

500 г муки

250 мл молока

1 ст. сахара

175 г сливочного масла

3 желтка

1.5 шт белка

50 г изюма, замоченного в роме

50 г цукатов

1 ч.л. ванильного экстракта

25 г свежих дрожжей

щепотка молотого кардамона
щепотка молотого мускатного ореха
3-4 рыльца шафрана
цедра 0.5 лимона
соль

Приготовление:
Шафран залить 1 ст.л. кипятка, дать настояться.
Смешать теплое молоко, дрожжи, 1/4 ст сахара и 250 г муки. Дать увеличить в 2 раза.
Взбить масло с 3/4ст. сахара, добавить желтки, взбить.
Отдельно взбить белки в пену.
Опару смешать с масляно-желтковой смесью.
Добавить цедру, специи ,соль, ванильный экстракт, шафрановую настойку.
Перемешать. Добавить белковую пену. Размешать. Добавить 250 г муки. Далее месить руками 10 минут. Тесто станет эластичным, будет немного отставать от рук.
Миску с тестом поставить для увеличения объема (1-2 часа). Тесто подмять.
Смешать изюм и цукаты.
Выложить в 1/3 формы. Дать подняться.
Выпекать при 180С 40-45 минут, готовность проверить шпажкой. Украсить глазурью.

Приятного аппетита!!!

Комментарии (38)

> **tania_bondarets** 10 апреля 2015 00:00
> Лена, ты сегодня в ударе) ого сколько)

> **eastflower** 10 апреля 2015 09:42
> Вот, решила к Пасхе точно испробовать. Жаль, все рецепты не получилось. Но, ничего, зато на следующий год будет, что брать. Очень понравились воздушные куличи. Но это на вкус, на цвет :))

tania_bondarets 10 апреля 2015 15:41

да-да, у всех разные пристрастия в куличах, и многие ищут тот самый)

eastflower 10 апреля 2015 16:17

А вообще - это дело увлекательное :))

cedarusdeodora 10 апреля 2015 00:09

и я сегодня утром пекла) завтра глазировать и посыпать буду.

eastflower 10 апреля 2015 09:43

Ох, нравится мне эта атмосфера, где все пекут, украшают и поздравляют. У нас сегодня бабушка освещать их будет.

lily_rocha 10 апреля 2015 01:01

Лена, какая прекрасная подобрка! А тебе какой больше всего понравился?

eastflower 10 апреля 2015 09:44

Юля, спасибо! Мне понравились на опаре (он ароматный - кардамон, мускатный орех, цедра и ваниль) и на желтках - они такие воздушные и легкие, очень нежные.

irsenas 10 апреля 2015 07:47

красивые!У меня получаются вкусные, но плотные, как у тебя первые. А я ищу такие, чтобы разрезать и мякиш был, как волокнами.Лена, судя по фото, именно третий вроде такой?

eastflower 10 апреля 2015 09:45

Ирочка, спасибо! Третий и второй очень нежные- воздушные. Второй немного шапочка не удалась, так как тесто убежало :(, но он очень нежный, даже в руках, когда берешь - в форме они мягкие и нежные.

aerolga 10 апреля 2015 10:00

Лена, у тебя там прямо пекарня!!!я вроде остановилась на рецепте, который хочу попробовать, вчера увидела еще один интересный. теперь сижу и думаю, какой делать - на два сразу мне не сподобиться))) да и столько "булки" нам не съесть)) а ты аж пачками их печешь)))) молодец! зато сразу можно выяснить какой рецепт любимей!

eastflower 10 апреля 2015 10:15

Оленька, спасибо! Я уменьшила пропорции - получилось по 3-4 кулича (по одному попобовала), а остальные отдала бабушке, она сегодня их освятит (ну, раздарит кому захочет). Я бы побольше опробовала рецептов, но не получилось по времени. Поняла, что люблю воздушные куличи, чтобы мякоть была нежной. И вообще люблю выпечку теплой, вот из печки. Наверное, это с детства осталось - когда ждешь булочек, она пропекается, чуть остывает и все, можно наслаждаться.

aerolga 10 апреля 2015 10:56

и все равно - хоть пропорции уменьшила, ведь это несколько разных видов теста, много хлопот! молодец!да, выпечка любая лучше свежая!)) а особенно такая, сдобная!

seredan 10 апреля 2015 11:00

Леночка, огромное тебе спасибо за фото разрезов! Ну наконец - то можно понять, что за кулич получился. А то большинство рецептов только с фотографиями внешнего вида кулича (а он мало чем отличается, особенно, если находится в бумажной форме и украшен). Ты такая молодец, такую работу проделала! И куличи получились отличные!)))

eastflower 10 апреля 2015 11:09

Надя, я так рада, что смогла опробовать разные рецепты. Я в этом деле - новичок. Жаль, не все рецепты удалось попробовать. Но зато, я не боюсь дрожжевое тесто :)), правда, я поняла, почему я его боялась и не очень часто делаю с ним - оно требует время и терпения. А я торопыга, мне так трудно ждать 2-3 часа, просто ждать, чтобы оно поднялось. Но, конечно, все усилия окупаются. Спасибо за твой рецепт. Я его обязательно опробую.

seredan 10 апреля 2015 11:49

Не бояться - это очень важно! Иногда даже самое важное! Ты - молодец!!!!

filifera 10 апреля 2015 11:40

Лена, спасибо тебе большое за рецепты! Я, наверно, попробую сегодня сделать на желтках, остались после итальянской меренги, так что надо утилизировать. Скажи, пожалуйста, а ты можешь сравнить свои уже 4 опробованных рецепта с итальянским панеттоне? Я вот все мечтаю добиться такой же воздушности теста, как в них - хотя понимаю, что у них особая технология (где-то читала, что это возможно повторить только в промышленных масштабах). И еще в последнем рецепте заинтересовал шафран, который составит, наверно, половину стоимости кулича;): он что-то дает, кроме цвета?

eastflower 10 апреля 2015 11:54

Леночка, паннетоне не делала, очень хочу опробовать, но надо рецепт найти. Подруга делала, но осталась разочарованной, сказала, что пресный получился. Шафран дает цвет и немного вкуса (можешь опустить, если нет), вполне заменят другие специи. Буду рада, я тоже на желтках выбрала, так как на глазурь идут белки, не хотелось оставлять желтки :)). Он хороший получается. Только имей в виду, что тесто хорошо поднимается в форме. У меня убежало при выпечке, так что клади на 1/3 или почти половину формы.

filifera 10 апреля 2015 22:04

Лена, я таки сделала на желтках и даже уже "сняла пробу".:) Действительно, воздушный и нежный, очень приятный по консистенции. Единственное "но" (правда, думаю, тут моя вина): чувствуется привкус дрожжей и небольшая "кислость" от них. Как думаешь, может это быть оттого, что передержала опару, она у меня уже через край миски стала выходить? (Занялась другим делом, вот и упустила момент.) Само тесто у меня подходило где-то час, затем еще около часа - на расстойке в формочках. А сколько у тебя по времени заняли эти "этапы"?

eastflower 10 апреля 2015 22:30

Да, наверное, опару передержала, вот и вкус такой появился. У меня опара просто поднялась, заняло это 30 минут. В течение часа тесто поднялось в 2 раза (до краев миски), потом в формочках минут 50. Так что, по времени, как у тебя выходит. Я вот тоже боялась свежие дрожжи из-за запаха, но, видно, их передерживать не надо, чтобы кислоту не образовывали в больших количествах.

filifera 10 апреля 2015 23:50

Лен, спасибо, ты подтвердила мои предположения - все-таки дело в опаре. Не помню точно, сколько она у меня стояла, но когда взялась за нее и увидела, что там практически пена, так и подумала - передержала, полчаса было бы достаточно. Помечу у себя в рецепте, чтобы в следующий раз так не проколоться.;)Хотя вот вчера проводила теоретическую подготовку:), просматривала свои рецепты и открыла рецепт белоники - она рекомендует держать опару около часа. Но у нее сухие дрожжи, наверно, они дольше "раскачиваются", поэтому и время больше.

eastflower 11 апреля 2015 00:06

Леночка, спасибо, что все подмечаешь :)). С сухими дрожжами работала в прошлом году (саф-момент, красная пачка), если честно, то с ними надо не передержать, иначе они перестают работать (2-3 раз тяжело поднимается), я поэтому живые покупаю. Хорошо, у нас продают от хлебокомбината в магазинах. Еще смотри на количество дрожжей, можно уменьшить, тогда дольше держать.

filifera 11 апреля 2015 11:28

Лен, это тебе спасибо:))), что даешь подробные рецепты и отвечаешь на вопросы, это очень ценно. Насчет сухих дрожжей: видишь, я, оказывается, все с точностью до наоборот поняла.;) Учту на будущее.Но мне не дает покоя моя вчерашняя неудача - а я, несмотря на съедобность и хороший внешний вид куличей (выпеклись как надо, с небольшой шапочкой), все-таки считаю это неудачей. Поэтому вчера на ночь глядя еще пошерстила в инете и через блог чадейки вышла на рецепт кулича М. Сырникова, тоже на желтках. Пропорции в принципе те же самые (чуть меньше масла, чуть больше желтков), за исключением некоторых моментов: не 25, а 20 г дрожжей на 250 мл молока, и в опару не добавляет сахар. Но!! Он говорит, что опара должна подходить чуть ли не полтора часа, а моментом ее готовности считает опадение (???). Наверно, в следующий раз, как ты советуешь, уменьшу количество дрожжей (кстати, не самые свежие были, где-то недели 3 от изготовления) и количество сахара.

eastflower 11 апреля 2015 13:33

Ленчик, да, наверное, срок годности очень сильно влияет. У меня мама не любит много дрожжей добавлять из-за вкуса, предпочитает ждать, но опару не любит. Делает всегда безопарным способом сдобу. Буду ждать твоего мнения по второй партии.

filifera 11 апреля 2015 23:31

Лен, так наоборот - дрожжи не самые свежие, а сработали практически моментально (полчаса по сравнению с полутора - это же момент, ага?:)) Вот поэтому, я думаю, можно смело уменьшать количество до 20 г вместо 25, и сахар уменьшить, чтобы не так сильно опара росла. Это сочетание, наверно, и приводит к такому усиленному выделению углекислого газа - но и кислоты больше. Но в этот раз по-другому уже не попробую - все-таки, дрожжевые "булки" не самый здоровый тип питания, а у меня еще итальянский панеттоне на завтра "в загашнике".:) И вот загадка: почему он может храниться несколько месяцев не черствея (пусть и завернутый в целлофан), а кулич уже на следующий день совсем не такой воздушный, как сразу после выпечки?..

liligorina 10 апреля 2015 23:28

Сколько ты опробовала рецептов! Прям молодец! :) У меня в планах было много, а я только один успела. Хотя хочу завтра еще парочку замутить - останавливает одно - кто все это будет есть?)))

eastflower 11 апреля 2015 00:07

Лиля, спасибо! Я вот и пробовала, чтобы бабушке сразу отправить - она их освятит и знакомым раздаст. Я так по кусочку попробовала. Но мне тяжело остановиться есть свежую выпечку, я поэтому сразу остатки завернула и мужа к родителям отправила - иначе сама бы съела :))

liligorina 11 апреля 2015 01:03

:))) я первую партию испекла - не пробовала. счас еще одну - стоит теплый маааааленький и совсем не удаленький. Лениво так подумала - может попробовать?.. и не стала. Вот просто не хочу. Хотя надо бы понять, что по вкусу - по новому рецепту делала.

m_vredinka 11 апреля 2015 15:15

Ничего себе, и куличи готовы, и рецепты выложены, вот это да! Симпатичные куличики! Я свои еще даже не украшала…А без казусов никак, даже самых малюсеньких, т.ч. не надо расстраиваться :))

eastflower 11 апреля 2015 15:56

Машенька, спасибо! Мне еще предстоит освоить дрожжевое тесто :)), я с ним пока на "вы". Хочу посмотреть на твоих красавчиков!!! Я свои пекла, чтобы бабушка в церковь отнесла освятить. Мне был наказ, что в четверг пекут :))

sunpolina 11 апреля 2015 21:14

ОЧень классные!!

eastflower 12 апреля 2015 21:27

Полиночка, спасибо!

i_ren_ka 12 апреля 2015 21:16

Огромное спасибо за рецепты! Пекла куличи на желтках - просто восхитительные! Такие нежные, по вкусу напомнили мне творожные. Мне кажется, что это идеальный рецепт для куличей))

eastflower 12 апреля 2015 21:28

Спасибо за доверие! Рада, что понравились. С праздником!

i_ren_ka 12 апреля 2015 23:33

Спасибо! И вас!

sago_cuisine 14 апреля 2015 20:11

Лена, куличи хороши! Ты столько рецептов опробовала, молодец!

eastflower 14 апреля 2015 20:46

Светочка, спасибо! Жаль, что не так много ,как хотелось. Твой рецепт очень понравился, нежные такие получаются.

sago_cuisine 14 апреля 2015 20:47

пока он у меня любимый:)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

