Кулич (2 апреля 2019)

Уже началась подготовка к выпечке на Пасху. Многие уже пробуют новые рецепты, повторяют свои любимые, а кто-то в этом году будет печь впервые. Мне нравится эта аура. Чем-то напоминает перед Рождеством и Новым годом. А нравится тем, что настроение у всех волшебное, люди готовы вкладывать свою любовь в выпечку и в свое дело. Подарки, подготовленные с любовью, пусть даже купленные или заказанные, но это все возвращает меня в детство, где есть ощущение и предвкушение чуда.

Насмотревшись ленту в инстаграме, решила опробовать рецепты, которые скопились.
Ну, решить-то решила, но оказалось, что изюм забыла купить и замочить. Взяла сушеную вишню и цукаты.
Лично мои дегустаторы сошлись на том, что изюм нравится больше без всяких цукатов и вишен. Ну, ладно, учту на будущее. Время еще есть. Хорошо, что заранее пробую. Выходят вот такие желания и предпочтения.
Для себя же заметила, что сухофрукты мне нравятся замоченные в кирше, а не в роме. По крайней мере, в куличах. Я чувствую больше аромат сдобы, а не рома. Так что буду замачивать в кирше.
У меня получилось 3 кулича среднего размера, но третий был ниже других.

Ингредиенты (на 3 формы диаметром 9см):
Опара:
125 г молока
20 г сахара
50 г муки
12.5 г свежих дрожжей

Тесто:
75 г сливочного масла
60 г сахара
1 желток
150 г муки
50-60 г сухофруктов, замоченных в алкоголе
щепотка соли
ваниль (ванильный сахар или ванильный экстракт)

Макоронаж на 3 кулича:
40 г белка
40 г сахарной пудры
40 г миндальной муки
лепестки миндаля - опционально

Приготовление:
Смешать все ингредиенты на опару. Молоко чуть прогрела. Миску поставить в теплое место, чтобы опара поднялась в 2-3 раза (примерно 40-60 минут, в зависимости от температуры)
Масло мягкое взбить с сахаром и желтком, добавить соль и ваниль.
Влить опару и добавить муку. Муку лучше брать с большим содержанием белков, которые образуют глютен (я взяла Французская штучка, не самая сильная, но посильнее предпортовой или макфы, лучше взять Нордик или Манитобу).
Перемешать насадкой крюк до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к чаше. Займет минут 10. Тесто будет эластичным, чуток жидковатым по ощущениям.
Выложить в миску, смазанную растительным маслом. Посатвить в теплое место при 26-28С на 1.5-2 часа подниматься в 2 раза.
Как поднимется, вынуть, обмять, добавить цукаты, перемешать. Выложить в формы на 1/2 формы. Поставить в теплое место 26-28С на 2-2.5 часа подниматься.
Как тесто поднимется, смешать все ингредиенты для макаронажа, вылить на куличи, разровнять кисточкой по всей поверхности, посыпать лепестками миндаля.
Выпекать в разогретой духовке (у меня была с конвекцией) при 180С 8-10 минут, потом температуру снизить до 170С выпекать еще 20-25 минут. Проверяем

зубочисткой, должна выходить сухой или термометром - температура мякиша должна быть 94-96С.
Вынуть из духовки, остудить.
Приятной дегустации!!!





Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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