

ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА – СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Modern Easter baking trends

*Эх, яйцо об яйцо! Улыбается лицо!
Это вам не сказка, скоро будет Пасха!
Доброты, любви, чудес.
С праздником! Христос Воскрес!*

Епископ Питурич

Пасха – один из самых любимых, светлых и радостных христианских праздников! Пасхальная выпечка – то, без чего невозможно представить полноценный пасхальный праздничный стол.

Конечно, классические бабушкины рецепты куличей в ряде христианских семей бережно сохраняются и передаются из поколения в поколение. Вместе с тем все течет, все меняется. И сегодня можно выделить следующие современные тенденции выпечки для пасхального стола.

«Выбираем глазами»

Приобретение кулича чаще всего имеет эмоциональную основу, поэтому на выбор покупателя влияет внешний вид продукта и упаковка. Например, куличи питерского бара-ресторана «Счастье» похожи на модные торты с кремом, нанесенным таким образом, что создается ощущение чуть небрежной отделки. Но тут все более чем тщательно. Куличи украшены шоколадными ан-



гельским крылышками, а вкусы придуманы и вовсе необычные, например, манго – маракуйя – белый шоколад или молочный шоколад со сливочной карамелью. Будьте готовы к сюрпризу: у этих куличей жидкая начинка.

Смело и ярко

Постоянно растет число молодежи, поэтому появляются новые смелые тренды в оформлении пасхальных изделий. Многие оформляют свою выпечку съедобным жемчугом, маршмеллоу, орехами, пирожными, печеньем, глазированными пряниками, обожженной меренгой и многим другим.



«Даунсайзинг» – снижение веса изделия – мини-формы

Московскую кондитерскую Mon Bon знают по ее фирменным макаронам. На Пасху здесь готовят авторские куличи, которые приводят в вос-



торг даже тех, кто праздник не отмечает. Бездрожжевые мини-куличи доставляют в наборе из 4 штук. Они пропитаны бренди, сдобрены имбирными цукатами и украшены густой сливочной помадкой, лавандой, су-блимированными ягодами, бельгийским шоколадом и мини-макаронами. Mon Bon без лишней скромности называет их «Легендарными куличами». Это и вправду отличный вариант поздравить каждого члена семьи отдельно.

Премиумизация

В последнее время наблюдается рост премиального сегмента куличей. Кулич – это традиционный пасхальный подарок. Потребитель ожидает, что он будет выглядеть празднично и презентабельно.

Здесь можно вспомнить об итальянском Паннетоне, с нежным, как пух, тестом, цукатами и шоколадом внутри, украшенный глазурью и миндальными лепестками. Паннетоне готовится исключительно на натуральной закваске. И конечно же, используется премиум-упаковка – из лозы, шпона, крафтовая и др.



Ностальгия и тенденции в сфере комфортной еды

Классические вкусы и ароматы также не теряют свою популярность. Вкус топленого масла в сочетании с лимоном и мандарином, вкус шафрана и кардамона, изюма, а так-



же ореха. Цитрусовые ароматы по-прежнему популярны, но в современной интерпретации, клементин появляется вместо апельсина.

И конечно же не забываем о ЗОЖ

Сеть магазинов полезных продуктов и кулинарий «Город-Сад» известна своей приверженностью принципам ЗОЖ. Здесь для пасхальной трапезы готовят не только красивые, но и полезные лакомства. Даже в традиционный кулич с пряным ароматом цедры апельсина тут могут добавить японский чай матча (кулич украшен фисташками, семенами тыквы и воздушным беже с матча) или богатую рибофлавином и ви-



тамином С питахайю (такой кулич украшают лепестки роз). Здесь можно заказать vegan куличи без глютена и сахара на основе миндальной муки, кокосовых сливок и орехов. Вершина пасхальной коллекции – пасхальный кето-кулич. Кето-диета исключает углеводы, а вместе с ними и большинство традиционных сладостей. Кето-кулич, приготовленный из миндальной муки с творожным сыром, черникой и анчаном (тайским синим чаем), изящно обходит запрет.

Забывтая классика – пасхальная баба

В целом можно сказать, что в настоящее время нет необходимости «заново изобретать колесо» и придумывать новые вкусы. Это больше о проявлении творчества с уже хорошо зарекомендовавшими себя ароматами и вкусами.

И вот тут я хочу напомнить о пасхальных бабах. Издавна существовали десятки, если не сотни разных вариантов пасхальной выпечки. Одни из них называли куличами, другие – пасхами, третьи – бабами или бабками.

Историю ромовой бабы чаще всего связывают с именем польского короля Станислава Лещинского (1677 – 1766). Якобы именно он изменил рецепт традиционного в Германии и Австрии праздничного пасхального хлеба – кугельхофа.

Подготовила Елена Ткачева

Пасха – самый главный и важный христианский праздник.



биями
ТЕРРИТОРИЯ ПРАВИЛЬНОГО ВКУСА

Специалистами ООО «БИЯМИ» разработан широкий ассортимент

куличей, а также есть необходимое сырье для удовлетворения требований настоящей пасхальной выпечки. Одним из таких является кулич пасхальный «Мечта». Красота, аромат и незабываемый вкус «бабушкиной праздничной булки» никого не оставит равнодушным. Нарядный внешний вид создает отделка помадным декором и разноцветными сахарными украшениями. Сдобный вкус и аромат усиливается добавлением КПД «Молочная смесь». Мякиш в разрезе – это разноцветная роспись жележных кусочков



на фруктово-ягодном пюре яблок, клубники, лимона, киви. КПД «Колос Ф-4» формирует нежный мякиш и продлевает сроки годности кулича до 4 суток неупакованного и 6 суток в упаковке.



Готовьте пасхальные куличи, а ООО «БИЯМИ» поможет вам в этом,

предоставляя необходимые рецептуры, а также разнообразное сырье для их изготовления. И пусть ароматные куличи принесут в ваш дом радость и счастье, Христос Воскрес!

ООО «БИЯМИ»

220005, г. Минск, ул. Гикало, д.20, пом. 71
+375 17 353-03-00 (01, 02 ... 09)

УНП 1000758919