

Книга рецептов

# ТОП-3 БЫСТРЫХ КУЛИЧА

От классики до творожного идеала.  
Проверенные рецепты с пошаговыми  
инструкциями.



# Какой рецепт выбрать?



Классический  
«Царский»



«Быстрый»



Творожный



~3–4 часа



Пористый и  
самый нежный



Традиционный  
вкус на опаре



~2 часа



Плотный, долго  
не черствеет



В 2 раза  
быстрее, без  
заваривания



~2.5 часа



Влажный  
и сытный



Десертный  
вкус без долгой  
расстойки



## 01. Классический «Царский»

Самый нежный, пористый и ароматный.

### Опара (База)

- ✓ Молоко (теплое) — 100 мл
- ✓ Дрожжи — 25 г свежих (или 8 г сухих)
- ✓ Сахар — 1 ст. л.
- ✓ Мука — 100 г

### Сдобное тесто

- ✓ Мука — 500-550 г
- ✓ Сахар — 150 г
- ✓ Яйца — 3 шт. + 2 желтка
- ✓ Сливочное масло — 150 г
- ✓ Ванильный сахар (10 г), Соль (щепотка)
- ✓ Цедра 1 лимона или апельсина
- ✓ Изюм или цукаты — 150 г

# Процесс: Классический «Царский»



**Шаг 1: Опара** | Смешайте теплое молоко, дрожжи, сахар и муку. Оставьте под пленкой в тепле на ⌚ **30–40 мин** (до роста в 2–3 раза).



**Шаг 2: Замес** | Взбейте яйца с сахаром и солью. Соедините с опарой, ванилью и цедрой. Введите муку, затем мягкое масло. Вымешивайте ⌚ **10–15 мин** до гладкости. Вмешайте изюм.



**Шаг 3: Расстойка** | Оставьте липковатое тесто в тепле на ⌚ **1,5–2 часа**. Один раз обомните. Разложите в формы на 1/3 высоты и дайте подняться до краев.



**Шаг 4: Выпекание** | Пеките при 🌡️ **170–180°C**. Маленькие: **30–40 мин**, большие: **50–60 мин**.

## 02. «Быстрый» кулич

Плотный, мягкий, долго не черствеет.  
Без заваривания.

### Сухие ингредиенты:

Мука — 500–600 г  
Дрожжи сухие — 7 г  
(или 25 г свежих)  
Сахар — 150 г  
Ванильный сахар —  
на кончике ножа

### Жидкие ингредиенты и добавки:

Молоко теплое —  
200 мл  
Яйца — 3 шт.  
Сливочное масло  
(растопленное) —  
100 г  
Растительное масло  
— 50 мл  
Изюм — 100 г

# Процесс: В 2 раза быстрее



## Активация (🕒 15 мин)

Разведите дрожжи и 1 ст.л. сахара в теплом молоке. Дождитесь появления пенной шапки.

## Тесто и Подъем (🕒 1 час)

Взбейте яйца с сахаром. Соедините все жидкие ингредиенты, масла, опару и изюм. Всыпьте муку.

Важно: тесто должно быть мягким и липковатым, не забивайте его мукой.

В тепло до увеличения вдвое.

## Формовка и Печь (🕒 ~1 час)

Обомните, разложите в формы на 1/2 высоты. Дайте постоять 🕒 20–30 мин.

Выпекайте при 🌡 180°C около 35–45 мин.



## 03. Творожный кулич

Влажный, сытный и ароматный десерт.

### Творожная база

Творог (жирный, мягкий) — 250 г

Мука — 350 г

Дрожжи сухие — 5 г

Молоко — 100 мл

### Вкус и сдоба

Сахар — 120 г + Ванильный сахар — 1 ч. л.

Яйца — 2 шт. + 1 желток

Сливочное масло — 80 г

Цукаты или вяленая клюква — 100 г

# Процесс: Творожный кулич



## Шаг 1: Дрожжи (🕒 10–15 мин) |

В теплом молоке разведите дрожжи и 1 ч.л. сахара.



**Шаг 2: База** | Творог протрите через сито или пробейте блендером до пасты. Взбейте яйца с сахаром. Смешайте творог, яйца, опару и растопленное масло. Всыпьте муку и цукаты.



## Шаг 3: Расстойка (🕒 1–1,5 часа) |

Накройте пленкой, уберите в тепло до увеличения в 2 раза. Обомните, разложите по формам на 1/2 высоты. Подождите еще 🕒 20–30 мин.

## Шаг 4: Выпекание | Пеките при

🔥 170–180°C около 40–50 мин.

**Лайфхак:** Следите за верхом. Если румянится слишком быстро — накройте фольгой!

## 3 Золотых правила идеального кулича



### **Не забивайте тесто!**

Во всех рецептах тесто должно оставаться слегка липким. Переизбыток муки сделает готовый кулич жестким и сухим.



### **Обвалка сухофруктов.**

Обязательно обваляйте изюм или цукаты в муке перед добавлением в тесто. Так они распределятся равномерно, а не осядут на дно формы.



### **Тест сухой лучинкой.**

Всегда проверяйте центр кулича сухой деревянной шпажкой. Она должна выходить абсолютно сухой, без следов сырого теста.



# Светлой Пасхи!

Сохраните эту книгу рецептов,  
чтобы ваш идеальный кулич всегда  
получался с первого раза.

