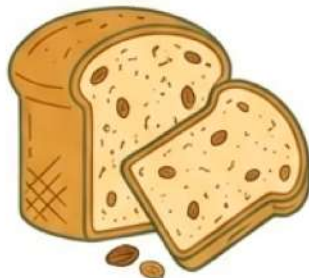


# Вторая жизнь пасхальной выпечки



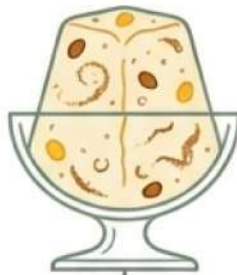
# Инвентаризация холодильника: смена парадигмы

~~Зачерствевший  
кулич~~



Идеальная губчатая база для пудингов

~~Остатки творожной массы~~



Готовая пряная сырная основа

~~Лишние белки после глазури~~



Чистый протеин для выпечки и маринадов

Это не остатки. Это премиальные заготовки,  
которые сэкономят вам часы на кухне.

# Матрица спасения кулича

## Слегка подсухший кулич

Сладкий  
десерт:



Куличный брик  
(French Toast)



Ром-баба  
с пропиткой

Сытная  
закуска:



Паштет из пасхи  
с укропом

---

## Каменный кулич

Сладкий  
десерт:



Панеттоне-пудинг



Сладкий крамбл

Сытная  
закуска:

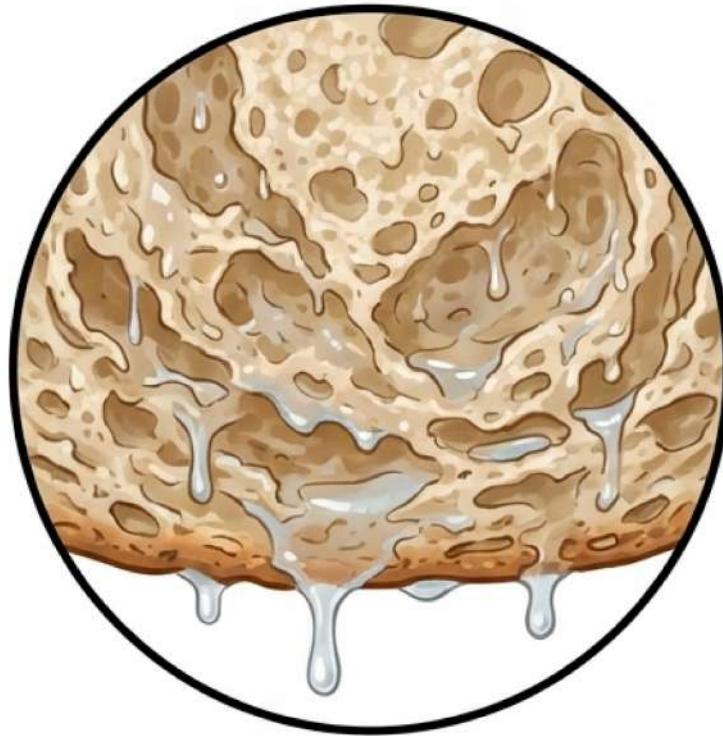


Чесночные тосты  
с беконом

# Анатомия черствого мякиша

(Почему сухой хлеб — это преимущество)

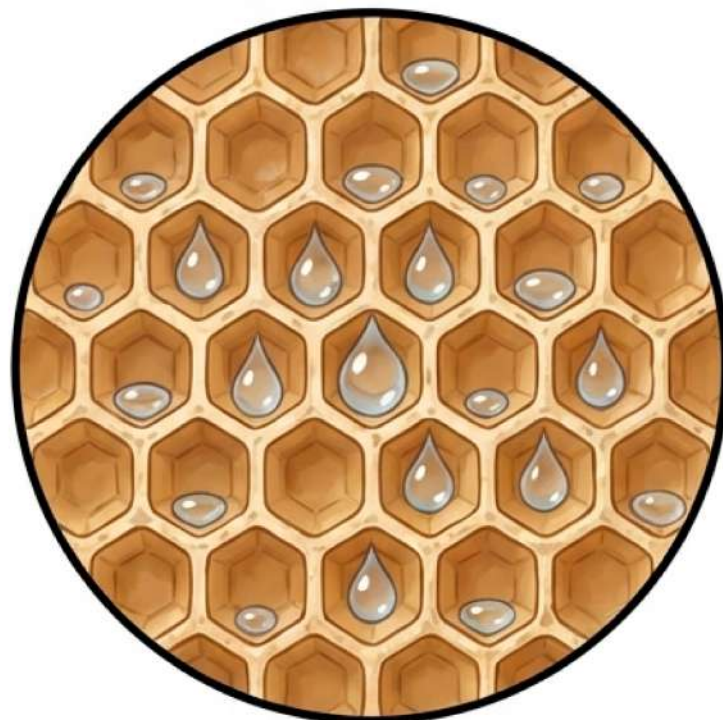
## Свежий хлеб



Влага разрушает структуру. Результат: каша.

---

## Подсохший кулич



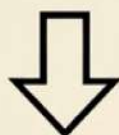
Крахмал кристаллизуется.  
Результат: идеальная губка, удерживающая заварной крем  
и сиропы без потери формы.

# Конструктор идеального десерта



## База

Нарезанный кубиками или полосками кулич (1.5-2 см).



## Заливка



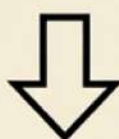
**«Пьяная» (Италия):** 2 яйца + сливки + сахар + ликер (Амаретто/Бейлис) или коньяк.



**Ягодная:** 3 яйца + 300 мл сливок (15%) + 200 мл молока + 100 г сахара + 1 ст.л. крахмала + ваниль.



**Заварная (Без выпечки):** Заварной крем (2 желтка, молоко, сахар, крахмал, сливочное масло) + слой малинового джема.



## Финализация



**Горячий метод:** Запекать 30-40 мин при 180-200°C (для ягодной — посыпать коричневым сахаром и черникой).



**Холодный метод:** Стабилизация в холодильнике 4 часа (для заварной).

# Быстрые решения без отходов

## Воскресный завтрак «Куличный брик»



1. Нарезать ломтиками 2 см
2. Обмакнуть в смесь (яйцо, молоко, соль, ваниль)
3. Обжарить на сливочном масле



Цукаты внутри карамелизуются, сироп не нужен!

## Хрустящий крамбл



Пробить в блендере сухие остатки  
и глазурь в крупную крошку.



База для чизкейка  
(смешать со сливочным  
маслом).



Хрустящий топпинг для  
йогурта или мороженого  
(подсушить в духовке).

# Неожиданный поворот: Уходим в несладкое



## Пикантный паштет из пасхи

*Устали от сладкого? Используйте сырую творожную пасху.*

Творожная пасха + мелко нарубленный укроп + чеснок + соль = Идеальная намазка на хлеб.

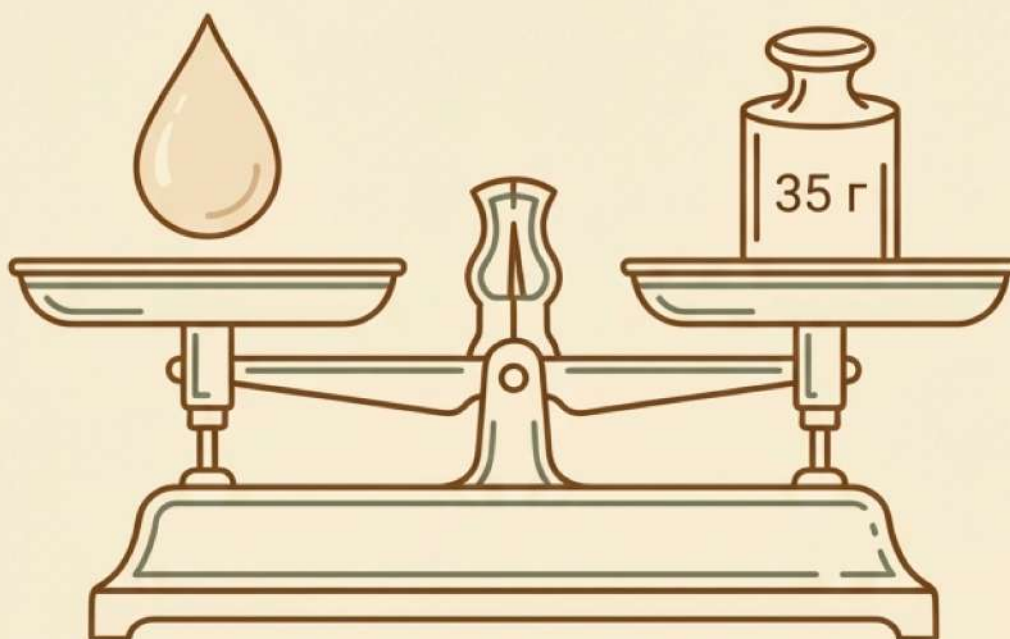


## Гастро-тосты с беконом

*Игра на контрастах по принципу французских круассанов.*

Подсушенный кулич + натереть чесноком + обжарить с беконом. Сладковатое тесто идеально балансирует соленую начинку.

# Белковый капитал



1 яичный белок = ~35 грамм.

## Заморозка!

Запишите количество на контейнере и отправьте в морозилку. После разморозки они ведут себя как новые — отлично взбиваются в самую крепкую пену. Никаких отличий от свежих.

# Архитектура белковых десертов



## Хрустящие трубочки

2 белка, 50г сахара, 50г муки.  
Тонкий слой на коврике, 4-5 мин  
при 160°C. Свернуть с шоколадом.



## Французские Финансье

Миндальная мука, жженое  
сливочное масло.



## Кокосовое печенье

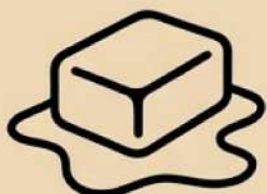
120г стружки, 50г муки, 2 белка,  
80г сахара. 10 мин при 170°C.



## Ангельский бисквит

Пружинистый, белоснежный,  
0% жира.

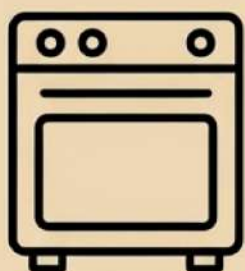
# Французский шик: Финансье с апельсином



**Шаг 1: Beurre Noisette** (Ореховое масло). Растопить 150г сливочного масла и кипятить 5 минут до появления орехового аромата. Охладить.



**Шаг 2: Сухая база.** Измельчить 100г обжаренного миндаля. Смешать со 100г муки, 150г сахара и 1/3 ч.л. соды.



**Шаг 3: Цитрус и пена.** Взбить 5 белков в пену. Добавить цедру 1 апельсина, сок половины апельсина и сухую смесь. Влить масло. Запекать 25 мин при 180°C.



**Шаг 4: Глазурь** (Опционально). 50г апельсинового сока + 100г сахара (варить 5 мин), добавить 25г сливочного масла.

# Ангельский бисквит: 100% Воздух



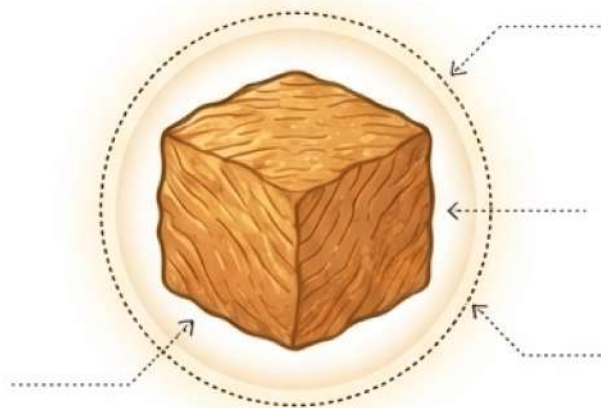
## Formula Box

5 белков (180г) + щепотка соли + 100г сахарной пудры (взбить до средних пиков) + цедра 1 лимона + аккуратно вмешать 60г просеянной муки. Выпекать 20 мин при 180°C.

# Белки в несладких блюдах: Наука и скорость

## Протеиновый щит

1 белок на 500г мяса + крахмал. Белок обволакивает волокна, создавая барьер. Результат: запечатывает соки внутри при жарке и делает даже жесткую говядину невероятно нежной за 5 минут.



---

## Закусочный креп за 3 минуты

2 белка + соль + перец. Вылить на холодную сковороду с маслом, включить средний нагрев. Готово через 3 минуты.

Идеально для рулетов с майонезным соусом, зеленью, сыром и маринованным огурцом.



# Шпаргалка алхимика (Сохраните этот слайд)

## КУЛИЧ

*Сухой?* → Панеттоне-пудинг / Ягодный пудинг / Крамбл

*Толстые ломти?* → Френч-тост / Гастро-тосты с беконом

## ПАСХА

*Сладкая?* → Заварной крем для холодных десертов

*Несладкая / Остатки?* → Пикантный паштет с чесноком

## БЕЛКИ

*Нет времени?* → Заморозить / Кокосовое печенье / Протеиновый креп

*Мясо?* → Протеиновый маринад для сочности

*Шедевр?* → Ангельский бисквит / Финансье