

 **Перекрёсток**

С 2 ПО 20 АПРЕЛЯ

С ДОСТАВКОЙ

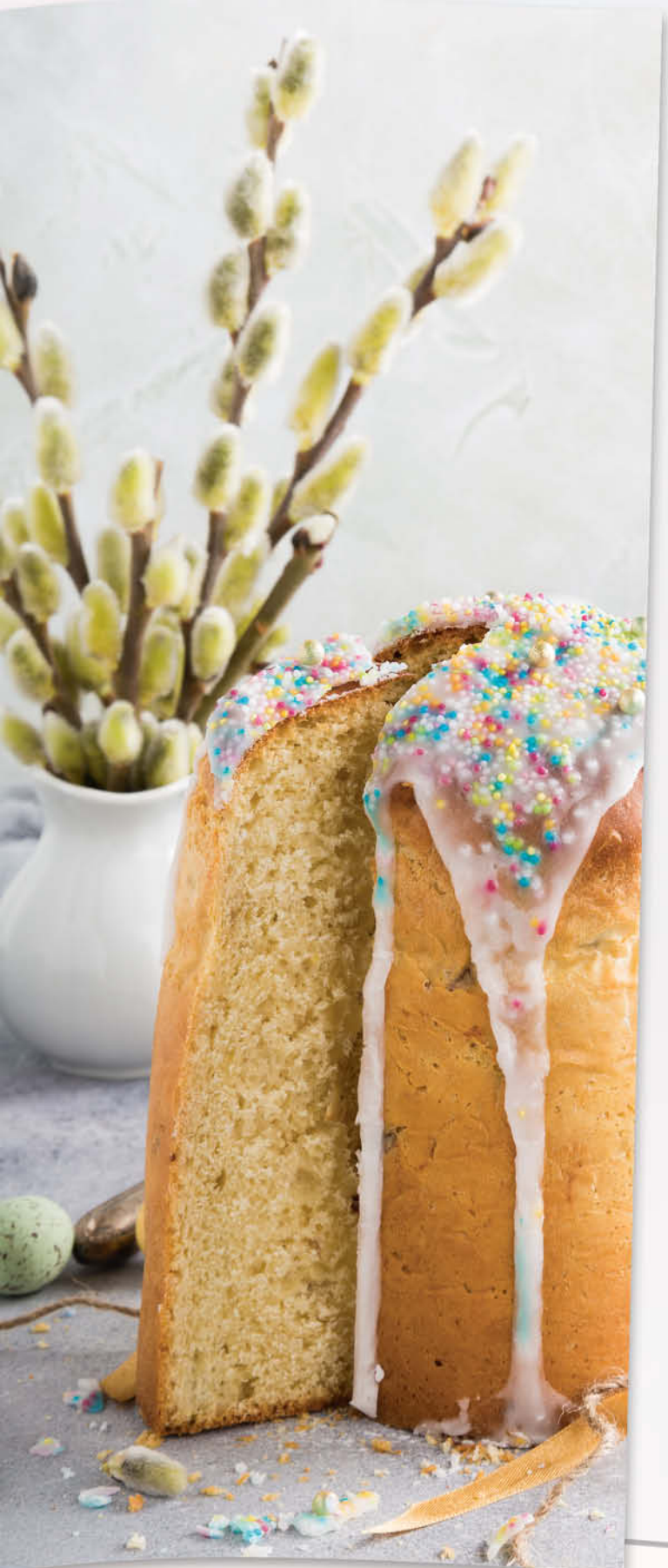
*Всё для вас
как для себя*

С ПРАЗДНИКОМ

**СВЕТЛОЙ
ПАСХИ**



С ПРАЗДНИКОМ
**СВЕТЛОЙ
ПАСХИ**



07.04-21.04



-16% 719⁹⁹
599⁹⁹ X5

Кулич Пасхальный
с черничной начинкой, 490 г



-39% 279⁹⁹
169⁹⁹ X5

Кулич СЕРПУХОВХЛЕБ
Нежный, 350 г



-28% 2299⁹⁹
1649 X5

Кекс CHIOSTRO DI SARONNO
Панеттоне классический, 750 г



-24% 699⁹⁹
529⁹⁹ X5

Кулич пасхальный AMERIA
Milanese Panetone, 500 г

С ПРАЗДНИКОМ СВЕТЛОЙ ПАСХИ



Творожная пасха с ягодами

Ингредиенты:

- творог 18% - 400 г
- сгущенное молоко - 120 г
- сливочное масло - 60 г
- лимон - 40 г
- экстракт ванили - 0,5 ч. л.
- малина замороженная - 25 г
- кукурузный крахмал - 10 г

5 порции

40 минут
время на кухне

сложность

- Перебейте размороженную малину блендером до состояния пюре. Затем протрите её через сито в ситейник. Всыпьте к малине сахар и крахмал, перемешайте. Поставьте ситейник с малиновым пюре на средний огонь. Прогрейте массу, постоянно помешивая, до кипения. Проварите 20 секунд и снимите с огня. Перелейте пюре в миску и оставьте остывать.
- Снимите цедру с лимона мелкой тёркой, выжмите из мякоти сок. Соедините в глубокой миске творог, сливочное масло, экстракт ванили, сгущённое молоко, цедру и сок лимона. Перебейте всё блендером до образования мягкой однородной массы.
- Отделите от творожной массы половину, переложите её в миску с ягодным пюре и перемешайте.

Поставьте форму для пасхи верхушкой вниз в глубокую миску. Выложите в форму половину белую творожную массу, выровняйте ложкой. Затем выложите малиновую творожную массу, также разровняйте. Установите сверху доску, поставьте на неё груз. Поместите форму с грузом в холодильник на 10-12 часов.

- Растопите белый шоколад в 2-3 приема по 15-20 секунд в микроволновой печи. Добавьте в растопленный шоколад растительное масло и хорошо перемешайте.
- Снимите с формы с пасхой груз. Накройте форму десертным блюдом и переверните. Снимите с пасхи форму. Сделайте по верхнему краю получившейся пасхи подтеки глазури. Украсьте блюдо драже.

Калории	Белки	Жиры	Углеводы
265,73	8,47	17,51	18,27
ккал	грамм	грамм	грамм

Пищевая ценность на 100 г. Калорийность рассчитана для сырых продуктов.

FOOD Рецепт предоставлен сайтом www.food.ru



Ароматизатор; Разрыхлитель; Сахар ванильный DR.BAKERS, 2-10 г



Сахар ванильный; Пудра сахарная DR.BAKERS с натуральной ванилью; с красителем; универсальная, 8-60 г



Декор-микс; Желатин; Посыпка; Сахар ванильный DR.BAKERS в ассортименте, 8-10 г



Разрыхлитель теста для бисквита; Смесь для приготовления DR.BAKERS, 25-40 г



Помадка ПАРФЭ Сахарная глазурь в ассортименте, 120 г



Паста кондитерская ПАРФЭ ванильная, 60 г



Пасочница пластиковая ДОМАШНЯЯ КУХНЯ, 1 шт.

С ПРАЗДНИКОМ СВЕТЛОЙ ПАСХИ



Праздничный пасхальный кулич

Ингредиенты:

- мука пшеничная – 1,5 кг
- сливочное масло – 100 г
- яйца – 4 шт.
- сахар – 1 стакан
- изюм – 400 г
- вода – 0,5 стакан
- разрыхлитель теста – 2 г
- ванилин – 2 г
- дрожжи – 100 г
- соль – 1 ч. л.
- молоко – 200 г
- глазурь – 50 г
- кондитерская посыпка – 10 г

5 порции 2 часа время на кухне сложность

- В большую кастрюлю добавляем теплую воду, дрожжи, стакан муки и столовую ложку сахара. Все смешиваем и ставим в теплое место для подъема. Яйца смешиваем с сахаром и ванилином, солью.
- Растапливаем сливочное масло, подогреваем молоко. Мытый изюм заливаем кипятком.
- После того, как опара увеличилась в несколько раз, мы начинаем добавлять в кастрюлю с парой теплое молоко, растопленное масло, подготовленные яйца с сахаром и изюм. Постепенно добавляем муку вместе с разрыхлителем и начинаем вымешивать тесто до густой вязкой консистенции. Затем закрываем кастрюлю крышкой и ставим в теплое место.
- После того, как тесто поднялось, мы его перемешиваем и распределяем по смазанным растительным маслом формам. Тесто должно заполниться на 1/3 формы. Ставим формы в теплое место.
- После того, как тесто поднялось до краев формы, ставим их в предварительно разогретую до 180 градусов духовку.
- Выпекаем до готовности. После того, как куличи остынут, начинаем их украшать глазурью, посыпкой и буквами (вырезаем из белой пастилы).

Калории	Белки	Жиры	Углеводы
290,07	7,72	5,4	52,3
ккал	грамм	грамм	грамм

Пищевая ценность на 100 г. Калорийность рассчитана для сырых продуктов.



Рецепт предоставлен сайтом www.food.ru



Ванилин; Дрожжи DR.BAKERS в ассортименте, 2-8 г



Глазурь DR.BAKERS в ассортименте, 90-100 г



Посыпки кондитерские ПАРФЭ Вермишель декоративные, 50 г



Разрыхлитель теста ПАРФЭ, 50 г



Сахар; Смесь сухая ПАРФЭ с ароматом ванили; Загуститель сливок и сметаны, 40-60 г



Дрожжи ПАРФЭ хлебопекарные сухие, 70 г



Формы пекарские ДОМАШНЯЯ КУХНЯ бумажные для куличей d 60 мм, 8 шт.



С ПРАЗДНИКОМ
**СВЕТЛОЙ
ПАСХИ**



Мини-зефир НЕВА
со вкусами малины, чёрной смородины и с ароматом ванили ассорти, 150 г



Суфле-маршмелло ЮЛИСЕН
Пасха на палочке, 18 г



Пряники LAMBERTZ
декорированные шоколадной глазурью, 250 г



Набор печенья LAMBERTZ
молочное с шоколадом, 225 г



Ассорти из печенья и вафель LAMBERTZ
Exquisit Ассорти, 200 г



Набор печенья LAMBERTZ
для декорирования, 560 г

С ПРАЗДНИКОМ
**СВЕТЛОЙ
ПАСХИ**



Посыпка декоративная ПАРФЭ
фигурные, шарики Красный микс;
Розовый микс; Бирюзовый микс, 20 г



Изделия кондитерские ПАРФЭ
Сахарные фигурки, 8 г



Фигурки сахарные ПАРФЭ,
4,2 г



Посыпки кондитерские ПАРФЭ
Фигурные декоративные, 50 г



Посыпки кондитерские ПАРФЭ
декоративные, 58 г



Набор термозтикеток для яиц
ДОМАШНЯЯ КУХНЯ,
1 уп.



Набор для декорирования яиц
ДОМАШНЯЯ КУХНЯ
Наклейки



Набор для декорирования пасхальных яиц
ДОМАШНЯЯ КУХНЯ
в ассортименте, 1 уп.



С ПРАЗДНИКОМ
**СВЕТЛОЙ
ПАСХИ**



Набор для декорирования яиц **ПРИРОДНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ** из растительного сырья, 1 уп.



Набор **ДОМАШНЯЯ КУХНЯ** Переливы для творчества, 1 уп.



Набор **ДОМАШНЯЯ КУХНЯ** Радужная Пасха, 1 уп.



Набор для декорирования пасхальных яиц **ДОМАШНЯЯ КУХНЯ** в ассортименте, 1 уп.



Набор **ДОМАШНЯЯ КУХНЯ** для в ассортименте, 1 уп.



Набор красителей для яиц **ДОМАШНЯЯ КУХНЯ** пищевые в таблетках 6 цветов, 1 уп.



Набор для декорирования яиц **ДОМАШНЯЯ КУХНЯ** в ассортименте 3 цвета, 1 уп.



Набор смесей **ДОМАШНЯЯ КУХНЯ** для окрашивания пищевых продуктов, 1 уп.

С ПРАЗДНИКОМ
**СВЕТЛОЙ
ПАСХИ**



-20% 999⁹⁹
799⁹⁹ X5

Вино СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА
Кагор красное крепленое
ликерное 16%, 0,75 л (Россия)



-20% 999⁹⁹
799⁹⁹ X5

Вино МАССАНДРА
Кагор Гурзуф красное крепленое
ликерное десертное 16%, 0,75 л
(Россия)



-14% 749⁹⁹
639⁹⁹ X5

Вино Кубань-ВИНО
Кагор крепленое ликерное
десертное выдержанное 16%, 0,75 л
(Россия)



-16% 899⁹⁹
749⁹⁹ X5

Вино НОВЫЙ ИЕРУСАЛИМ
Алтарное красное сладкое 14%,
0,75 л (Россия)



-20% 499⁹⁹
399⁹⁹ X5

Вино FANAGORIA
Каноническое Номерной резерв
красное сладкое 13%, 0,75 л
(Россия)



-21% 759⁹⁹
599⁹⁹ X5

Вино Кагор
красное крепленое
ликерное десертное 16%,
0,75 л (Армения)

КАГОР - ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Родиной кагора считают Францию. Там им считают исключительно красное сухое вино из области Каор. Перебравшись в Россию, оно превратилось в крепленое десертное обрядовое вино.

Кагор оказался у нас благодаря Петру I. В России технологию его производства освоили только в XIX веке, а до этого завозили из Греции и Италии. Со временем производимые для нашей страны вина становились все слаще, чтобы им было легче перенести длительную транспортировку.

Кагор обладает насыщенным темно-рубиновым цветом, отличается бархатистостью, мягкостью и полнотелостью. В его ароматическом букете различают оттенки шоколада, тертого какао, дуба и спелых фруктов. Современный Кагор универсален к разной гастрономии. Может подаваться под мясо, а также с десертом.



-20% 2499
1999 X5

Вино МЕТЕОРА
Кагор красное сладкое выдержанное 14%,
0,75 л (Греция)

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С ПРАЗДНИКОМ
**СВЕТЛОЙ
ПАСХИ**



-27% 109⁹⁹
79⁹⁹

Формы пекарские ДОМАШНЯЯ КУХНЯ
бумажные для куличей с 124 мм; 90 мм, 3-4 шт.



-26% 229⁹⁹
169⁹⁹

Формы пекарские бумажные
ДОМАШНЯЯ КУХНЯ,
50 шт.



-25% 269⁹⁹
199⁹⁹

Украшение Цыпленок
пасхальное на кулич, 1 шт.



-25% 199⁹⁹
149⁹⁹

Букет искусственных цветов МАРКЕТ
крокусы; гвоздики; гортензии, 37-42 см 1 шт.



-28% 349⁹⁹
249⁹⁹

Набор пасхальный ДОМАШНЯЯ КУХНЯ
Пшеничка из яйца, 1 уп.



-25% 269⁹⁹
199⁹⁹

Букет цветов МАРКЕТ
в ассортименте 32-36 см, 1 шт



-25% 399⁹⁹
299⁹⁹

Букет искусственных цветов МАРКЕТ
Пионы махровые; Розы, 30-39 см, 1 шт.