

# ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ

Приготовленные своими руками конфеты — это прекрасное угощение для семейного чаепития или праздничного стола. Кроме того, это замечательный подарок на любой праздник! Домашние трюфели, «рафаэлло», «сникерс», «грильяж», «птичье молоко», конфеты с пралине, с печеньем и орехами, с фруктами и марципанами... Сделанные с любовью домашние сладости вкуснее и полезнее магазинных, ведь они не содержат никаких вредных добавок и консервантов. Для их приготовления используются только натуральные свежие продукты: мед, сливки, какао, шоколад, орехи, фрукты... И не обязательно владеть специальными умениями и инструментами: достаточно этой книги, доступных ингредиентов и немного творчества — и взрослые и дети будут в восторге от изысканного лакомства!

ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ

И. А. Зайцева



И. А. Зайцева

# ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ

ШОКОЛАДНЫЕ • ОРЕХОВЫЕ  
ФРУКТОВЫЕ • ЖЕЛЕЙНЫЕ  
МОЛОЧНЫЕ • СЛИВОЧНЫЕ • СУФЛЕ

Сладости  
своими  
руками

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3091-5



9 785991 03091 5

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-8289-9



9 789661 48289 9

КИЇВ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



И. А. Зайцева

# ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ

ШОКОЛАДНЫЕ • ОРЕХОВЫЕ  
ФРУКТОВЫЕ • ЖЕЛЕЙНЫЕ  
МОЛОЧНЫЕ • СЛИВОЧНЫЕ • СУФЛЕ

*Сладости  
своими  
руками*

ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД  
2015

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
3-12



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Фотографии *Владимира Водяницкого*

Дизайнер обложки *Виктория Дорохина*

ISBN 978-966-14-8289-9 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3091-5 (Россия)

© Зайцева И. А., 2015  
© «Абсолют-Юни», 2015  
© Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2015  
© DepositPhotos.com / kukumalu80, manega, обложка, 2015  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015  
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2015

# ВВЕДЕНИЕ

Конфеты — любимое лакомство детей и взрослых. Их принято подавать к чаю, а также преподносить в качестве подарка в знак любви, дружбы и признательности.



В переводе с латинского языка слово «confectum» («конфета») означает «изготовлено». В XVI веке так назывались сахаренные фрукты и варенье, которые предлагались аптекарями в качестве лекарства.

Предположительно, первые конфеты появились в Древнем Египте. Сладкое лакомство, которое могли позволить себе только состоятельные люди, готовилось из меда, инжира и орехов. На Востоке для этой цели использовали миндаль и сухофрукты. В Риме смешивали мед, орехи, семена мака и кунжута, а на Руси — патоку, кленовый сироп и мед.



Впоследствии в Европе появился шоколад, а затем и шоколадные конфеты с разными начинками. По внешнему виду и вкусу они существенно отличались от современных сладостей. Все ингредиенты были натуральными, в качестве начинки использовались фрукты и ягоды.

В эпоху Средневековья употребление конфет считалось признаком особого шика и принадлежности к аристократическим кругам. Шоколаду приписывались магические и лечебные свойства, его использовали в качестве афродизиака.

К сожалению, современные кондитерские изделия не имеют ничего общего с тем составом, которым отличались сладости того времени. Почти все конфеты, продающиеся в магазинах, независимо от стоимости содержат вредные ингредиенты (консерванты, пальмовое масло и др.). Регулярное употребление таких сладостей может вызвать нежелательные последствия для фигуры и здоровья.



Чтобы совместить вкусовые качества и пользу, нужно всего лишь немного творчества и терпения. Приготовление конфет в домашних условиях — невероятно увлекательный и плодотворный процесс.



Он дает возможность использовать лучшие ингредиенты, дополнять представленные в данной книге рецепты по своему вкусу, а также в полной мере проявлять свой талант кондитера.

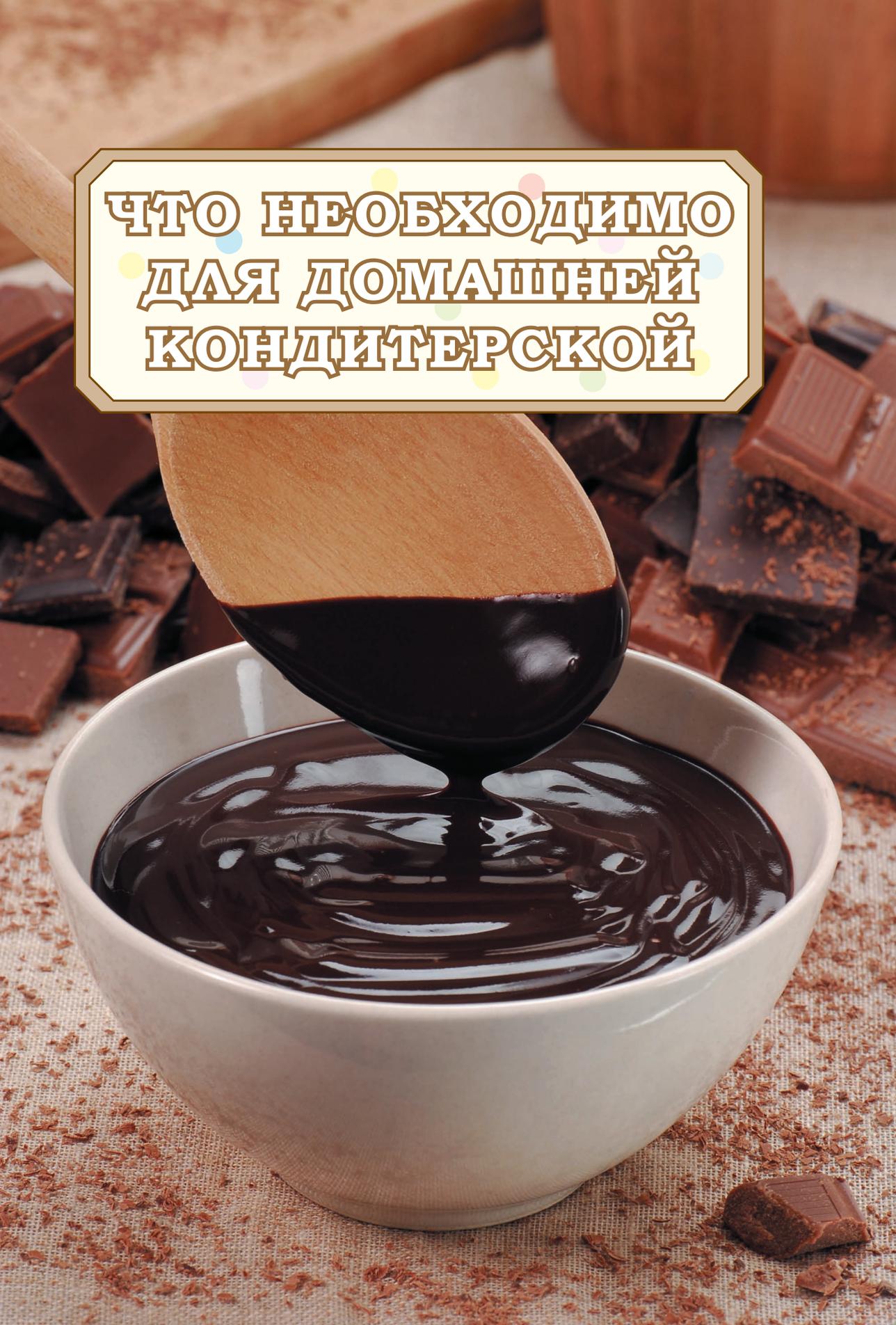
Конфеты домашнего приготовления — это не только уникальные сладости, обладающие превосходным вкусом, но и прекрасный подарок, в который вложена ваша энергетика. Шоколад-

ные, ореховые, сливочные, молочные, железные и фруктовые, они украсят как повседневный, так и праздничный стол.

В этой книге собраны самые разнообразные рецепты конфет на любой вкус. Нежными кондитерскими изделиями с начинкой-суфле можно порадовать тех, кто на диете. А дети обязательно оценят угощения на палочках и в виде различных фигурок.



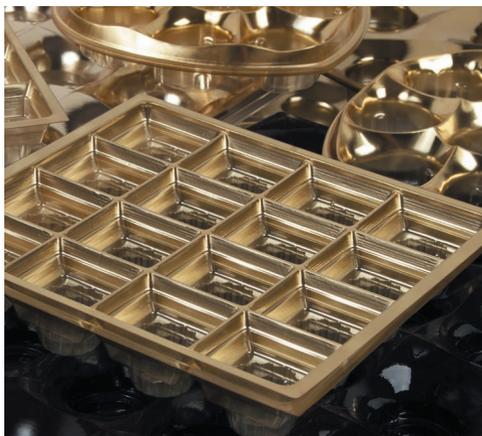
**ЧТО НЕОБХОДИМО  
ДЛЯ ДОМАШНЕЙ  
КОНДИТЕРСКОЙ**



## ФОРМОЧКИ И ПРОЧИЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

### Формочки

Для приготовления конфет в домашних условиях можно использовать специальные формочки, которые могут быть алюминиевыми, пластиковыми, силиконовыми и поликарбонатными. Оптимальными считаются последние, так как они отличаются долговечностью и легкостью в эксплуатации.



В поликарбонатных формах можно делать как конфеты обычных форм, так и объемные кондитерские изделия (на новогоднюю и пасхальную тематику, в виде фруктов, овощей, автомобилей, фигурок животных и т. д.).

Единственным недостатком таких приспособлений является необходимость бережного ухода. Для мытья поликарбонатных форм следует использовать моющие средства без абразивных компонентов, после чего насухо вытирать их мягким полотенцем. Царапины и пятна от капель воды могут негативно сказаться на качестве изделия.



Формы из пластика и силикона могут использоваться для изготовления конфет без начинки, а также для изделий с толченными в мелкую крошку орехами, печеньем, цукатами и сухофруктами.



Удобными приспособлениями являются стаканчики для мафинов, сделанные из силикона или бумаги.



Алюминиевые приспособления удобны для приготовления карамели и леденцов, а также жележных конфет.



## Термометр

В процессе приготовления конфет вам может потребоваться кулинарный термометр со шкалой от 20 до 200 °С. При погружении прибора в кипящую пресную воду он должен показывать температуру от 98 до 100 °С.



Перед использованием термометр необходимо проверить. Для этого прибор следует держать в кипящей воде 3 минуты. Если после этого он будет показывать температуру более 100 °С, то полученную разницу нужно прибавить к температуре, указанной в рецепте. Показатель может быть и ниже 100 °С. В этом случае разницу следует вычесть.



# СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3	КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ .....	19
ЧТО НЕОБХОДИМО ДЛЯ ДОМАШНЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ .....	5	КОНФЕТЫ ШОКОЛАДНЫЕ .....	20
Формочки и прочие приспособления .....	6	Конфеты шоколадные «Восторг» .....	20
Формочки .....	6	Конфеты шоколадные «День и ночь» .....	21
Термометр .....	7	Конфеты шоколадные «Нежность» .....	21
Посуда .....	8	Конфеты шоколадные «Инь и ян» .....	22
Доска .....	8	Конфеты шоколадные «Капучино» .....	23
Лопаточки и ножи .....	8	Конфеты шоколадные «Причуда» .....	23
Миксер или блендер .....	9	Конфеты шоколадные «Марго» .....	24
Терка .....	9	Конфеты шоколадные «Медовый зефир» .....	24
Листы, силиконовые формы и противни .....	9	Конфеты шоколадные «Сладкий кокос» .....	25
Выемки .....	10	Конфеты шоколадные «Черная королева» .....	26
Вилки для работы с шоколадом .....	10	Конфеты шоколадные «Воздушные» .....	26
Венчик .....	10	Конфеты шоколадные «Трюфель классический» .....	27
Кондитерский мешок и шприц .....	10	Конфеты шоколадные «Трюфель королевский» .....	28
Ингредиенты для конфет .....	11	Конфеты шоколадные «Трюфель особый» .....	29
Шоколад .....	11	Конфеты шоколадные «Трюфель пряный» .....	29
Сливки, молоко, сгущенное молоко .....	12	Конфеты шоколадные «Трюфель кофейный» .....	30
Сливочное масло .....	12	Конфеты шоколадные «Трюфель горький» .....	30
Желатин .....	12	Конфеты шоколадные «Трюфель лимонный» .....	31
Овощи .....	12	Конфеты шоколадные «Трюфель по-итальянски» .....	32
Фрукты и сухофрукты .....	13	Конфеты шоколадные «Фадж классический» .....	32
Сахар .....	13		
Орехи .....	14		
Спиртное .....	14		
Мед, патока, сироп .....	14		
Имбирь и другие пряности .....	15		
Вафли .....	16		
Печенье .....	16		
Детское питание .....	16		
Марципан .....	17		
Кондитерская посыпка .....	17		
Кофе .....	18		
Упаковка и хранение домашних конфет .....	18		

Конфеты шоколадные «Фадж ванильный» .....	33	КОНФЕТЫ С ОРЕХАМИ.....	49
Конфеты шоколадные «Фадж черно-белый» .....	33	Конфеты «Башмачки» .....	49
Конфеты шоколадные «Пингвин» .....	34	Конфеты «Черепашки» .....	50
Конфеты шоколадные «Зайки» .....	35	Конфеты «Оленята» .....	51
Конфеты шоколадные «Мышки» .....	35	Конфеты «Рафаэлло» (вариант 1) ...	51
Конфеты шоколадные «Улитки» .....	36	Конфеты «Рафаэлло» (вариант 2) ...	52
Конфеты шоколадные «Сердечки» .....	37	Конфеты «Грильяж» .....	52
Конфеты шоколадные с карамелью .....	38	Конфеты «Ассорти» .....	53
Конфеты шоколадные с мармеладом .....	38	Конфеты «Сникерс» .....	54
Конфеты шоколадные с карамелью и пастилой .....	39	Конфеты «Трюфель ореховый» (вариант 1) .....	54
Конфеты шоколадные с муссом .....	40	Конфеты «Трюфель ореховый» (вариант 2) .....	55
Конфеты шоколадные с вафельной крошкой .....	40	Конфеты «Трюфель ореховый» (вариант 3) .....	55
Конфеты шоколадные с бисквитом .....	41	Конфеты «Трюфель ореховый» (вариант 4) .....	56
Конфеты шоколадные с вафлями и крошкой из печенья .....	42	Конфеты «Пряный орех» .....	56
Конфеты шоколадные с печеньем .....	43	Конфеты «Сюрприз» .....	57
Конфеты шоколадные с семенами тыквы .....	43	Конфеты «Белые ночи» .....	58
Конфеты шоколадные с апельсиновой цедрой .....	44	Конфеты «Нежность Востока» .....	59
Конфеты шоколадные с рисом .....	44	Конфеты «Дорожные» (вариант 1) .....	59
Конфеты «Моти с шоколадной начинкой» и «Сёгато в шоколадной глазури» .....	45	Конфеты «Дорожные» (вариант 2) .....	60
Конфеты «Шарики бисквитные в шоколадной глазури» (вариант 1) .....	46	Конфеты с пралине из фисташковой пасты .....	60
Конфеты «Шарики бисквитные в шоколадной глазури» (вариант 2) .....	47	Конфеты с пралине из грецких орехов .....	61
Конфеты «Шарики бисквитные в шоколадной глазури» (вариант 3) .....	48	Конфеты с пралине из орехов пекан .....	62
		Конфеты с пралине из смеси орехов .....	63
		Конфеты с фисташками .....	64
		Конфеты с фисташками и кэробом .....	65
		Конфеты с фундуком .....	66
		Конфеты с фундуком и грецкими орехами .....	66
		Конфеты с фундуком и фисташками .....	67
		Конфеты с фундуком и печеньем (вариант 1) .....	68
		Конфеты с миндальными орехами .....	69

**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
**www.trade.bookclub.ua**

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**  
141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2  
Тел./факс +7 (495) 984-35-23  
e-mail: office@bmm.ru  
www.bmm.ru

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**  
**«Книжный Клуб**  
**«Клуб Семейного Досуга»»**  
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А  
тел/факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: trade@bookclub.ua  
www.trade.bookclub.ua

**Киевский филиал**

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,  
тел. +38 (067) 575-27-55  
e-mail: kyiv@bookclub.ua

**Одесский филиал**

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109  
тел. +38 (067) 572-44-28  
e-mail: odessa@bookclub.ua

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**  
тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: support@bookclub.ua  
Интернет-магазин: www.bookclub.ua  
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**  
тел. +7 (4722) 78-25-25  
e-mail: info@ksdbook.ru  
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru  
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

*ЗАЙЦЕВА Ірина Олександрівна*  
**Домашні цукерки.**  
**Шоколадні, горіхові,**  
**фруктові, желейні,**  
**молочні, вершкові, суфле**  
*(російською мовою)*

*ЗАЙЦЕВА Ирина Александровна*  
**Домашние конфеты.**  
**Шоколадные, ореховые,**  
**фруктовые, желейные,**  
**молочные, сливочные, суфле**

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Є. Н. Біркина*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректори: *О. М. Лящева, Л. Г. Фадеева*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Е. Н. Биркина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректоры: *О. Н. Лящева, Л. Г. Фадеева*

Підписано до друку 03.12.2014.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 12,9  
Наклад 10 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 03.12.2014.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 12,9  
Тираж 10 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: cor@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діапозитивів  
на ГП «ЮНІСОФТ»  
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.  
www.ttornado.com.ua  
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов  
на ЧП «ЮНИСОФТ»  
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.  
www.ttornado.com.ua  
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б