

Домашние сладости и восточные лакомства

У вас в руках настоящая энциклопедия конфет и других сладостей! Необходимые теоретические знания для работы с шоколадом, карамелью, мармеладом, нугой в домашних условиях и практическое пособие по приготовлению вкуснейших конфет у себя на кухне. Детальные и простые рецепты – от классических трюфелей до экзотических, но при этом простых и очень вкусных восточных лакомств! А также рецепты американских, шотландских, португальских, французских, индийских конфет. Побалуйте себя и своих близких сладкими шедеврами домашнего приготовления!

- Шоколадные конфеты
- Карамель, козинаки, леденцы
- Щербет, халва, грильяж
- Мармелад, пастила, лукум
- Нуга, маршмеллоу, конфеты «птичье молоко»
- Драже, зефир, шоколадные батончики

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-3389-8



9 786171 233898

• Элина Бойко • Домашние сладости и восточные лакомства •



Элина Бойко
Домашние
сладости и восточные
лакомства



ХАРЬКОВ  КЛУБ
2017  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Б77



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

Фотографии *Aleksa Torri*

Дизайн обложки *Николая Ткаченко, Алины Ачкасовой*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

БОЙКО Еліна

БОЙКО Элина

Домашні солодощі та східні ласощі

Домашние сладости и восточные лакомства

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *К. В. Новак*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Е. В. Новак*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 21.07.2017.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 6000 пр. Зам. №

Подписано в печать 21.07.2017.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 6000 экз. Зак. №

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано с готовых диапозитивов
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-3389-8

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

ОБ АВТОРЕ

Элина Бойко — бренд-шеф-кондитер ресторана «Beer hall Probka», организатор и идейный вдохновитель кондитерской студии «El-karamel», автор блога <http://el-karamel.livejournal.com>.

Она является серебряным призером международного кулинарного фестиваля «Best Cook Fest-2015» в арт-классе «Шоколадная скульптура», участником первого украинского чемпионата по кондитерскому искусству «BISCOTTI Chef кондитер-2015», участником польского фестиваля в приготовлении десертов «Expo Sweet-2016».

Училась и прошла стажировку в г. Брест (Франция) у всемирно известного французского кондитера-шоколяте Emmanuel Hapon. Стажировалась в Женеве (Швейцария) у метра-шоколяте Jean-Pascal Sérignat. Обучалась основам мастерства в Милане (Италия) у чемпиона мира по приготовлению мороженого Filippo Novelli и мастера по мороженому Ciro Fraddanno. Изучала работу с карамелью у Марии Шрамко. Перенимала опыт у самого лучшего кондитера, члена жюри чемпионата мира по кондитерскому искусству Людмилы Казмерчук, у призеров чемпионатов мира Игоря Зарицкого и Андрея Канакина, у всемирно известных чемпионов мира по кондитерскому искусству — изысканного Patrick Casula и непревзойденного профессионала Franck Michel.

ВВЕДЕНИЕ

Желая удивить и побаловать своих домочадцев, вовсе не обязательно готовить необыкновенные экзотические блюда либо сложные многотажные торты и десерты. Для этого достаточно соорудить что-нибудь небольшое, но изысканное — маленькое сладкое чудо. Такое, что порадует своим вкусом не только детвору, но и доставит удовольствие вашим друзьям и родным, поможет создать романтическую атмосферу для любимых, добавит теплоты и радушия беседе за чашкой чая, дополнит утренний кофе бодрящими нотками, подарит улыбки и радость на целый день!

Конечно же, это приготовленные своими руками чудо-сладости: конфеты, мармелад, нуга, зефир, козинаки, орешки в шоколаде, рахат-лукум...

Интересных и приятных вам экспериментов на кухне!

НЕМНОГО ТЕОРИИ

*Жизнь — как шоколад:
горечь помогает оценить сладость.*

ШОКОЛАД

Шоколад — терпкий, хрустящий, ароматный, блестящий... Он соблазнительно вкусен! И это правда, с которой не поспоришь. Наверное, это шоколадная эйфория, но вернемся на землю... А что же такое на самом деле шоколад и как его приручить, чтобы сделать из него невероятный декор, конфеты, скульптуры?

Добавим немного теории...

Шоколад — это полиморфное вещество, которое состоит из 6 типов различных кристаллов, каждый из которых имеет свою температуру плавления:

- I (17,3 °C),
- II (23,3 °C),
- III (25,5 °C),
- IV (27,5 °C),
- V (33,8 °C),
- VI (36,3 °C).

В расплавленном шоколаде молекулы жирных кислот масла какао расположены беспорядочно и находятся в постоянном движении. Когда шоколад охлаждают без соблюдения специальных правил, молекулы образуют рыхлую структуру из нестабильных кристаллов — такой шоколад мягкий и липкий, тает в руках. Если шоколад охлаждать с соблюдением определенных условий, молекулы формируют структуру из стабильных кристаллов — такой шоколад твердый и хрустящий. За нужные нам качества шоколада (хрустящий, блестящий, тает во рту, а не в руках) отвечает V тип кристаллов, так как у него температура плавления (33,8 °C) выше, чем на кончиках наших пальцев (28—31 °C), но ниже чем в полости рта (36,6 °C).

Для темперирования шоколадную массу сначала разогревают до 45—50 °C, чтобы расплавились все кристаллические формы какао-масла. Затем часть (около 2/3) массы быстро охлаждают до 25—27 °C (в зависимости от типа шоколада — молочный или горький) на мраморном столе или при помощи холодной водяной бани.

При таком шоковом охлаждении образуются все кристаллические формы. Эту массу вновь смешивают с оставшейся 1/3 горячего шоколада, при этом температура уравнивается до 30—32 °C, что обеспечивает расплавление нестабильных форм (стабильные сохраняются).

После этого с шоколадом можно начинать творить, создавая самый разный декор: завитки, листья, шары, цветы...

Для работы с шоколадом вам понадобятся необходимые инструменты:

- спатула,
- термометр,
- шпатель,
- пластмассовые миски,
- ацетатная пленка.

Это основной инструментарий, а дальше все зависит от вашей фантазии и желания.

ШОКОЛАДНЫЕ И КОРПУСНЫЕ КОНФЕТЫ

Шоколадный трюфель — основная базовая конфета. Классический трюфель — это начинка из шоколадного ганаша, тонкий корпус из темперированного шоколада и обсыпка из какао-порошка. А вот дальше уже можно включать фантазию, меняя вкусовые оттенки ганаша, форму трюфеля, варьируя обсыпки.

Ганаш. Качественный ганаш — гладкий, пластичный, без явных крупинок.

Основное правило приготовления ганаша гласит: пропорция жира к воде должна быть 1:1. Что это значит? Зная жирность шоколада и сливок и, соответственно, объем жидких сливок, необходимо рассчитать количество продуктов так, чтобы вес воды и жиров был приблизительно одинаковым.

Например, содержание какао-масла в молочном шоколаде составляет 30 %, содержание жира в сливках — 30 %, тогда, соответственно, воды в них — около 68 % (остальное — сухие вещества). Для ганаша необходимо взять молочного шоколада больше, чем сливок, а также учесть количество воды во фруктовых добавках и глюкозном сиропе.

Если в ганаше будет больше воды, он получится нестабильным, более жидким, с маленьким сроком хранения, быстро усохнет и будет предрасположен к развитию плесени.

Если в ганаше окажется больше жиров, появится так называемое расслоение, недостаток воды для эмульгации жиров, которые начнут кристаллизоваться в крупные кристаллы, и продукт получится очень твердым и с крупинками.

Ганаш должен быть эмульгирован, то есть иметь однородную консистенцию. Вода и жир должны полностью соединиться. Для этого нужно использовать правильную рецептуру и соблюдать необходимую скорость смешивания (поэтому лучше использовать блендер).

При приготовлении ганаша старайтесь, чтобы шоколад у вас не растемперировался при смешивании с горячей жидкостью (сливки, соки, фруктовое пюре) — конечная температура продукта не должна превышать 33,8 °С.

Глазировка, обливка, декорирование конфет. Для обливки и глазировки используйте правильно темперированный шоколад, чтобы не было кристаллизации — избыточного содержания кристаллов, когда растопленный шоколад получается слишком густым.

Работайте в помещении с температурой 20—22 °С.

Начинка-ганаш перед обливкой должна быть комнатной температуры.

Не делайте корпус слишком толстым.

Декорируйте конфеты сразу после обливки, иначе вся присыпка сверху отпадет, не пристав к шоколаду.

Корпусные конфеты. У конфет должен быть тонкий корпус, глянцевая поверхность, тонкое, но крепкое дно. Для их приготовления соблюдайте следующие правила.

Следите, чтобы поликарбонатная форма для шоколада была чистой, сухой и обезжиренной.

Температура формы при заливке корпуса должна быть в пределах 22—25 °С. В холодной форме шоколад быстро застынет и получится толстый корпус. В теплой форме, наоборот, корпус будет слишком тонким, что приведет к трещинам и деформации конфет.

После заливки корпуса нужно отвести температуру от формы — охладить. Идеальные условия: температура 14—18 °С и круговой обдув.

Начинку нужно укладывать тогда, когда шоколадный корпус будет свободно отделяться от формы, то есть его можно будет легко достать из формы руками.

Температура начинки при заливке не должна превышать 30 °С, чтобы не растемперировать корпус.

Начинка должна быть достаточно жидкой, чтобы при укладывании не осталось воздушных пустот.

Начинку следует укладывать в корпус так, чтобы до края формы оставалось не больше 2 мм и не меньше 1,5 мм, — тогда можно будет качественно залить доньшко.

Заливать доньшко необходимо после того, как начинка уплотнится. Желательно оставить ее в форме на сутки для «вызревания».

Перед заливкой доньшка рекомендуется аккуратно пройтись по верху формы теплым феном, чтобы совсем немного подтопить края корпуса, тогда дно к ним хорошо приклеится.

Для извлечения конфет форму можно поставить в холодильник на 15—20 минут — после этого будет проще извлечь изделия, так как шоколад при охлаждении сжимается.

МАРМЕЛАД, ЗЕФИР, СУФЛЕ

Для приготовления жележных кондитерских изделий и суфле часто используют пектин или агар-агар. Что же это за добавки и чем они отличаются?

Пектин — это вещество, содержащееся во всех овощах и фруктах в разных пропорциях. Больше всего богаты пектином яблоки и цитрусовые.

Пектины бывают трех видов: яблочный, цитрусовый, NH-пектин.

На практике в домашних условиях проще работать с NH-пектином. В отличие от яблочного и цитрусового, он является обратимым, то есть его можно повторно переварить, если вы его недодарили и мармелад не застыл.

Агар-агар — это растительный заменитель животного желатина, его добывают из красных и бурых морских водорослей.

Как агар-агар, так и пектин — это порошки, коллоидные вещества растительного происхождения; благодаря своим свойствам они благотворно влияют на организм. Вот лишь некоторые из полезных качеств этих веществ:

- содержат много витаминов, минеральных солей;
- снижают содержание сахара в крови;
- стимулируют перистальтику кишечника;
- образуют гелевую ловушку для раковых клеток;
- способствует похудению, создавая чувство сытости;
- выводят пестициды, радионуклиды.

Эти вещества применяют в кондитерской промышленности для создания изделий гелеобразной структуры. Пектины используют для приготовления мармеладов. Агар-агар — для зефира и суфле типа «Птичье молоко». Разница между ними заключается в текстуре и вкусе конечного изделия. Применение агара дает более плотную, ломкую, стекловидную текстуру. Пектин используют тогда, когда хотят добиться более нежной и мягкой консистенции, немного вязкой структуры.

Следует учитывать, что при работе с агаром не допускается использование кислот, они разрушают текстуру. При работе с пектином кислота, наоборот, служит улучшителем гелеобразования.

При хранении мармелад с агаром впитывает влагу из окружающей среды, в результате чего происходит так называемое намокание продукта. С пектином такой проблемы не возникает.

**Таблица рецептов для приготовления мармелада
на основе разных фруктовых наполнителей**

Фрукт или ягода	Пюре, грамм	Сахар + яблочный пектин	Сахар + NH пектин	Сахар	Сироп глюкозы	Лимонный фреш
Малина	1000	100 + 20	100 + 16	680—1000	200	15
Черная смородина	1000	110 + 20	100 + 14	600—1000	200	15
Красная смородина	1000	110 + 20	100 + 14	700—1000	200	18
Абрикос	1000	110 + 25	100 + 18	600—750	200	20
Вишня	1000	90 + 25	100 + 17	650—800	140	22

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Глюкоза.

Глюкозу лучше всего набирать силиконовой лопаткой или влажной рукой.

Емкость с глюкозой следует держать всегда плотно закрытой.

Все подтеки на банке и крышке необходимо сразу вытирать влажной тряпочкой — когда глюкоза застывает, об острые края можно легко пораниться.

Ганаш.

Если ганаш «расслаивается» и не собирается в однородную эмульсию, добавьте немного жидкости комнатной температуры (5—10 мл) и снова перебейте массу. Добавляйте жидкость понемногу, до тех пор пока не получится гладкая эмульсия. В качестве жидких компонентов можно использовать сливки, алкоголь, сок, воду.

Добавление в ганаш алкоголя увеличивает срок хранения конфет.

Трюфель.

Для того чтобы трюфель после облития шоколадом не покрылся трещинами, необходимо соблюдать следующие условия.

Трюфель должен «вызреть» — обеспечьте 24 часа покоя в темноте при температуре 16—18 °С.

При облитии шоколадом трюфель должен быть комнатной температуры. Следите, чтобы слой наносимого шоколада был равномерным.

Избегайте резких перепадов температуры. Перепад в 10 °С может вызвать различные дефекты (побеление шоколада, трещины), что в итоге скажется на вкусе и сроке хранения изделий.

Ваниль.

Чтобы семена ванили отдали все свои ароматные и вкусовые свойства, применяйте инфузию — вытяжку в теплой жидкости с температурой 75 °С.

Хранить стручки ванили лучше всего в морозилке, плотно завернув в фольгу, а затем еще и в пищевую пленку.

СЛОВАРЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕРМИНОВ

Вилочки для шоколада — приспособления для обливки шоколадных конфет: специальные кулинарные инструменты из достаточно тонкой проволоки диаметром 1,5—2 мм.

«Вызревание» ганаша — время, необходимое для уплотнения, стабилизации ганаша.

Гитарный лист — лист пищевого поливинилхлорида (ПВХ) или «Rhodoid».

Джандуйя — смесь ореховой пасты и шоколада, обычно в пропорции 50 × 50.

Инфузия — вытяжка ароматических и вкусовых составляющих из специй, зерен, трав.

Кзроб — порошок из плодов рожкового дерева, в отличие от какао, не содержит таких ингредиентов, как теобромин и кофеин, гипоаллергенен.

Пралине — измельченный в пасту карамелизованный орех.

ТРЮФЕЛЬ КЛАССИЧЕСКИЙ

Ингредиенты:

сливки 30 % — 200 г
глюкоза — 50 г
темный шоколад 55 % — 350 г
сливочное масло 82,5 % — 15 г

Для декора:

темперированный шоколад — 200 г
какао-порошок — 200 г



- 1 В сотейнике смешайте сливки и глюкозу. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Снимите с огня, остудите смесь до температуры 70 °С.
- 2 Шоколад разломайте на небольшие кусочки, положите в емкость с высокими стенками (удобнее всего использовать стакан для блендера), залейте горячей (70 °С) сливочной смесью, тщательно перемешайте. Если вы соблюдали все температурные режимы (шоколад комнатной температуры — 22—24 °С, горячая сливочная смесь — 70 °С), то масса должна получиться однородной, без кусочков шоколада.
- 3 Если шоколад не растаял полностью, можно слегка нагреть массу и вымешать до однородной консистенции. Старайтесь, чтобы температура шоколадной массы не превышала 32 °С — для получения качественного ганаша это важно.

- 4 Однако однородная масса — это еще не ганаш. Необходимо провести процесс эмульгации — превращения массы в шоколадную эмульсию при помощи блендера. Перед эмульгацией добавьте мягкое сливочное масло. Аккуратно поместите блендер в массу и на низкой скорости, стараясь не вынимать блендер из смеси, переработайте ее в блестящую эластичную эмульсию.
- 5 Полученный шоколадный ганаш выложите в кондитерский мешок и отсадите на доску, застеленную пергаментом, шарики трюфелей одинакового размера (около 9 г). Старайтесь располагать их в шахматном порядке, чтобы между рядами происходило равномерное движение воздуха.
- 6 Поместите доску с изделиями в темное прохладное место (16—18 °С) на 12 часов. После этого, надев на руки перчатки, обкатайте ровные шарики. Дайте им «отдохнуть» около 1 часа, чтобы поверхность немного обветрилась и ганаш принял окончательную форму.
- 7 Для декора трюфели обмакните в темперированный шоколад и при помощи вилочки облейте, чтобы на шарике остался тонкий слой шоколада. Слегка обкатайте в руках. Сразу же, пока шоколад не застыл, поместите изделия в миску с какао-порошком и обсыпьте со всех сторон.

Выложите полученные трюфели на самое красивое блюдо и наслаждайтесь своим волшебством за чашкой ароматного чая в кругу друзей.

МАРМЕЛАД «КОКА-КОЛА С КОФЕ»

Ингредиенты:

кока-кола — 180 г
кофе эспрессо — 20 г
глюкоза — 40 г
сахар — 140 г
пектин NH — 3 г
лимонный фреш — 10 г

- 1 В сотейник налейте кока-колу, добавьте глюкозу и сахар (120 г), нагрейте до температуры 40 °С, постоянно помешивая, — кока-кола будет сильно пениться при варке. Пектин перемешайте с оставшимся сахаром (20 г), всыпьте в сотейник, добавьте кофе и нагрейте до 105 °С. Влейте лимонный фреш, проварите 1 минуту.
- 2 Вылейте горячую массу в форму и поставьте в прохладное темное место на сутки.
- 3 Аккуратно извлеките мармелад из формы. Если вы заливали общим пластом — нарежьте на фигурные изделия. Обсыпьте каждую порцию сахаром.



ТРЮФЕЛЬ С РОМОМ

- 1** В сотейнике смешайте сливки и глюкозу. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Снимите с огня, остудите смесь до температуры 70 °С.
- 2** Шоколад разломайте на небольшие кусочки, положите в емкость с высокими стенками (удобнее всего использовать стакан для блендера), залейте горячей (70 °С) сливочной смесью, тщательно перемешайте. Масса должна получиться однородной, без кусочков шоколада.
- 3** Добавьте алкоголь, снова хорошо перемешайте. Введите мягкое сливочное масло и при помощи блендера превратите массу в шоколадную эмульсию. Она должна быть абсолютно однородной и гладкой.
- 4** Переложите ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 10—12 мм. Дайте трюфельной массе немного отдохнуть, чтобы при отсадке изделий ганаш не растекался, но и не был слишком плотным. Отсадите на доску, застеленную пергаментом, трюфели одинакового размера (около 9 г). Старайтесь располагать их в шахматном порядке, чтобы между рядами происходило равномерное движение воздуха.
- 5** Поместите доску с изделиями в темное прохладное место (16—18 °С) для «вызревания» на 12 часов. После этого, надев на руки перчатки, придайте изделиям ровную форму. Дайте им «отдохнуть» около 1 часа.
- 6** Выкладывайте конфеты в миску с темперированным шоколадом и обливайте при помощи специальной вилочки. Готовые изделия выложите на пергамент или гитарный лист (см. словарь профессиональных терминов, стр. 7) до застывания шоколада.

Ингредиенты:

сливки 30 % — 200 г
глюкоза — 50 г
темный шоколад 70 % — 390 г
сливочное масло 82,5 % — 15 г
темный ром — 36 г

Для декора:

темперированный
шоколад 55 % — 500 г



ТРЮФЕЛЬ «ФИСТАШКА»

Ингредиенты:

сливки 30 % — 200 г
глюкоза — 50 г
темный шоколад 55 % — 240 г
молочный шоколад 33 % — 210 г
фисташковая паста — 60 г

Для декора:

измельченные фисташки — 100 г
темперированный
шоколад 55 % — 500 г



- 1** В сотейнике смешайте сливки, глюкозу и фисташковую пасту. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Снимите с огня, остудите смесь до температуры 70 °С.
- 2** Темный и молочный шоколад разломайте на небольшие кусочки, положите в емкость с высокими стенками (удобнее всего использовать стакан для блендера), залейте горячей (70 °С) сливочной смесью, тщательно перемешайте. Масса должна получиться однородной, без кусочков шоколада. При помощи блендера на низкой скорости превратите массу в абсолютно однородную и гладкую шоколадную эмульсию.
- 3** Переложите ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 12—14 мм. Дайте массе немного отдохнуть, чтобы при отсадке трюфелей ганаш не растекался, но и не был слишком плотным. Отсадите на доску, застеленную пергаментом, шарики одинакового размера (около 9 г). Старайтесь располагать их в шахматном порядке, чтобы между рядами происходило равномерное движение воздуха.
- 4** Поместите доску с изделиями в темное прохладное место (16—18 °С) для «вызревания» на 12 часов. После этого, надев на руки перчатки, обкатайте ровные шарики. Дайте им «отдохнуть» около 1 часа, чтобы поверхность немного обветрилась и ганаш принял окончательную форму.
- 5** Выкладывайте конфеты в миску с темперированным шоколадом и обливайте при помощи специальной вилочки. Сразу же, пока шоколад не застыл, поместите изделия в миску с измельченными фисташками и обсыпьте со всех сторон.

После застывания шоколада можно наслаждаться нежной маслянистой фисташковой конфеткой!

ТРЮФЕЛЬ «ФУНДУК»

Ингредиенты:

сливки 30 % — 200 г
глюкоза — 50 г
темный шоколад 55 % — 400 г
пранине фундук — 40 г

Для декора:

целый фундук — 50 г
измельченный фундук — 100 г
темперированный
шоколад 55 % — 500 г



- 1 В сотейнике смешайте сливки и глюкозу. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Снимите с огня, остудите смесь до температуры 70 °С.
- 2 Шоколад разломайте на небольшие кусочки, положите в емкость с высокими стенками, залейте горячей (70 °С) сливочной смесью, тщательно перемешайте. Масса должна получиться однородной, без кусочков шоколада.
- 3 Добавьте пранине фундук, снова хорошо перемешайте. При помощи блендера на низкой скорости переработайте массу в абсолютно однородную и гладкую шоколадную эмульсию.
- 4 Переложите ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 10—12 мм. Дайте массе немного отдохнуть, чтобы при отсадке трюфелей ганаш не растекался, но и не был слишком плотным. Отсадите на доску, застеленную пергаментом, шарики одинакового размера (около 9 г).
- 5 Орехи целого фундука облейте темперированным шоколадом и дайте шоколаду застыть. Это необходимо для того, чтобы орех не впитывал в себя влагу из ганаша. «Утопите» подготовленные орехи в конфетки.
- 6 Поместите доску с изделиями в темное прохладное место (16—18 °С) для «вызревания» на 12 часов. После этого, надев на руки перчатки, обкатайте ровные шарики. Дайте им «отдохнуть» около 1 часа, чтобы поверхность немного обветрилась и ганаш принял окончательную форму.
- 7 Выкладывайте конфеты в миску с темперированным шоколадом и обливайте при помощи специальной вилочки. Сразу же, пока шоколад не застыл, поместите изделия в миску с измельченным и просеянным фундуком, обсыпьте со всех сторон.

Наслаждайтесь вкусом шоколада с орехом!

ОРЕХОВЫЙ ЭНЕРГЕТИК С КУРАГОЙ В ЧЕРНОСЛИВЕ

Ингредиенты:

темный шоколад 55 % — 100 г
грецкие орехи — 100 г

вяленый чернослив
без косточки — 200 г
курага — 50 г

- 1 Курагу нарежьте брусочками. Грецкие орехи обжарьте, нарубите и нафаршируйте крупный чернослив.
- 2 Затемперируйте шоколад, переложите в кондитерский мешок. Немного полейте шоколадом орехи в черносливе, уложите брусочки кураги, зафиксируйте.
- 3 Обмакните фаршированные сливы в шоколад, выложите на пергамент.
- 4 Поставьте доску с конфетами в прохладное (18—20 °С) место на 1 час.
- 5 Снимите конфеты с пергамента и наслаждайтесь!

Яркий вкус грецкого ореха, чернослива и шоколада будет приятно смягчен сладостью кураги!



ОРЕХОВЫЙ ЭНЕРГЕТИК С ПАПАЙЕЙ

Ингредиенты:

темный шоколад 55 % — 100 г
миндальные лепестки — 100 г

фундук — 100 г
вяленая папайя — 100 г
темный ром — 100 мл

- 1 Вяленую папайю мелко нарежьте, залейте ромом на 2—3 дня. Затем обсушите на салфетке.
- 2 Фундук и миндальные лепестки обжарьте. Крупные орехи фундука разрежьте пополам.
- 3 Соедините орехи и папайю, залейте темперированным шоколадом и тщательно перемешайте. При помощи чайной ложки сформируйте небольшие шарики и выложите на доску, покрытую пергаментом.
- 4 Поставьте доску с конфетами в прохладное (18—20 °С) место на 1 час.
- 5 Снимите конфеты с пергаменты и наслаждайтесь!

*Самые вкусные и самые простые
в приготовлении конфеты!*



СОДЕРЖАНИЕ

Об авторе	3	Вишневый мармелад с кардамоном	50
Введение	3	Яблочно-тыквенный мармелад с корицей	51
Немного теории	3	Сливовый мармелад с тимьяном	52
Трюфель классический	8	Облепиховый мармелад	53
Мармелад «Кока-кола с кофе»	9	Апельсиново-грейпфрутовый мармелад	54
Трюфель с ромом	10	Малиновая пастила с мятой	55
Трюфель «Фисташка»	11	Виноградная мускатная пастила	56
Трюфель «Фундук»	12	Пастила из красной смородины с базиликом	57
Трюфель с кардамоном	13	Абрикосовая пастила	58
Трюфель с мятой	14	Пастила из черной смородины	59
Трюфель с розмарином	15	Морковная пастила с ежевикой	60
Трюфель с базиликом	16	Рахат-лукум цитрусовый	61
Леденец «Апельсин с грейпфрутом»	17	Рахат-лукум с кокосовый	62
Трюфель с тимьяном	18	Рахат-лукум из ежевики	63
Трюфель с бадьяном	19	Рахат-лукум кофейный	64
Трюфель с сычуаньским перцем в хрустящей глазури	20	Рахат-лукум с чаем каркаде	65
Фадж с цукатами	21	Рахат-лукум с облепихой	66
Трюфель с перцем чили и имбирем	22	Испанский туррон	67
Трюфель с ванилью и зеленым чаем с бергамотом	23	Нуга турецкая	68
Шоколадная нарезная конфета с арахисом	24	Шоколадная нуга	69
Леденец «Черная смородина»	25	Арахисовая нуга а-ля «Монтелимар»	70
Шоколадная нарезная конфета с фундуком	26	Ореховый энергетик с фруктами	71
Леденец «Малина»	27	Нуга из черной смородины с вяленым имбирем	72
Шоколадная нарезная конфета с фисташкой	28	Конфеты «Птичье молоко» с ежевикой и черникой	74
Шоколадная нарезная конфета с кешью	29	Конфеты «Птичье молоко» ванильные с лаймом	75
Шоколадная нарезная конфета с кунжутом и тмином	30	Конфеты «Птичье молоко» шоколадные	76
Мягкая имбирная карамель	31	Конфеты «Птичье молоко» с черной смородиной и мятой	77
Шоколадная конфета с мармеладом «Лимон»	32	Конфеты «Птичье молоко» с кокосом	78
Козинаки из миндальных хлопьев	33	Конфеты «Птичье молоко» с соленой карамелью	79
Шоколадная конфета с мармеладом «Малина»	34	Зефир клубничный с базиликом	80
Шоколадная конфета с ликером «Кофейная карамель»	36	Зефир абрикосовый с мятой	81
Энергетические батончики из смеси хлопьев с облепихой и имбирем	37	Клубничный зефир с клюквенным мармеладом	82
Шоколадная конфета с лемонграссом «Имбирная карамель»	38	Ванильный зефир в шоколаде	84
Леденец «Лимон»	39	Зефир с черникой	85
Шоколадная конфета с мармеладом «Апельсин»	40	Зефир ванильный	86
Леденец «Виноград»	41	Цукаты апельсиновые	87
Мягкая соленая карамель	42	Энергетические батончики из овсяных хлопьев с кокосом, папайей и имбирем	88
Мягкая черничная карамель	43	Энергетические батончики-гранола из овсяных хлопьев с тыквенными семечками, курагой, изюмом	89
Фадж с черной смородиной и мятой	44	Энергетические батончики-гранола из ржаных хлопьев с фундуком, финиками и черносливом	90
Мягкая банановая карамель	45	Энергетические батончики-гранола из гречневых хлопьев с семечками	91
Леденец «Облепиха»	46	Ореховый энергетик с вяленой клюквой	92
Козинаки из семечек тыквы и подсолнечника со вкусом облепихи	47	Ореховый энергетик с цукатами	93
Арахисовые козинаки со вкусом клюквы	48	Ореховый энергетик с курагой в черносливе	94
Кунжутные козинаки со вкусом апельсина	49	Ореховый энергетик с папайей	95