



*Если Пасха,  
то Chocovic*



Удивляйте клиентов!  
Творите по рецептам  
от Академии Шоколада России

Кондитерский рецепт можно сравнить с химической формулой, в которой пропорция всех ингредиентов четко выверена и сбалансирована. Мы уделяем максимальное внимание подбору наиболее подходящих продуктов для того или иного рецепта. В том числе к каждому рецепту мы тщательно подбираем шоколад по его вкусовому профилю, степени текучести, ароматике, проценту содержания какао-продуктов и происхождению какао-бобов.

**Используя наши рецепты в неизменном виде, вы получите наилучший результат для ваших кондитерских изделий.**



Каждый рецепт в этом буклете имеет свой уровень сложности: базовый, средний и сложный. Количество изображений колпака шефа говорит об уровне сложности. Базовый уровень означает, что данный рецепт под силу воплотить даже новичку, а вот для создания изделий сложного уровня потребуются специальные навыки. Повысить свой профессиональный уровень вы сможете с помощью мастер-классов Академии Шоколада России.



Академия Шоколада России



уровень сложности

рецепт Юлии Ивановой

## весенний рулет с манго и зеленым яблоком

на 2 рулета длиной 30 см

### сигаретное тесто для декора

Сливочное масло (растопленное)	100 г
Сахарная пудра	100 г
Мука пшеничная в. с.	100 г
Белок	100 г
Краситель желтый	
Краситель зеленый	

Соединить растопленное масло, сахарную пудру, муку и белок. Перемешать.

Разделить на две части, добавить желтый и зеленый красители.

Нанести на силиконовый коврик (размером 40 x 60 см) полосками тесто с помощью кондитерского мешка, чередуя цвета.

Распределить с помощью палетки очень тонким слоем. Заморозить.



### «лимонная Джоконда»

Яйцо	215 г
Миндальная мука	145 г
Сахарная пудра	145 г
Мука пшеничная в. с.	43 г
Масло сливочное beurre noisette	33 г
Белок	145 г
Сахар	22 г
Цедра лимона	2 шт.

Взбить в миксере с насадкой «венчик» яйца, сахарную пудру, миндальную и пшеничную муку.

Взбить белок с сахаром.

Соединить миндально-яичную массу с меренгой.

Добавить растопленное масло.

Распределить тесто поверх замороженного сигаретного теста толщиной 8 мм.

Выпекать при 200°C (конвекция 1) 5 минут.

Сразу после выпечки накрыть пергаментом, перевернуть на решетку, снять силиконовый коврик.

Накрыть пергаментом, остудить.

### манговое конфи

Пюре манго	300 г
Сироп глюкозы	82 г
Сахар	82 г
Пектин NH	9 г

Соединить часть сахара и пектин.

Сложить оставшийся сахар, пюре и сироп глюкозы в сотейник, нагреть до 40°C.

Добавить сахар с пектином, довести до кипения, проварить 1 минуту, помешивая. Остудить и стабилизировать в холодильнике.

### яблочная начинка

Вода	130 (100) г
Цедра лимона	1 шт.
Зеленый кардамон (коробочки)	4 г
Зеленые яблоки Granny Smith (очищенные от кожуры и косточек)	200 г
Сахар-1	73 г
Пюре зеленого яблока	230 г
Сок лимона	7 г
Пектин NH	5 г
Сахар-2	46 г
Желатин листовой 180 bloom	5 г

Соединить воду, цедру лимона и раздробленные коробочки кардамона.

Довести до момента кипения, накрыть пленкой, дать настояться до 8 часов.

Процедить, отвесить 100 г.

Порезать яблоки на кубики 1 x 1 см.

Растопить сахар-1 в янтарную карамель, деглазировать горячей ароматизированной водой.

Добавить яблоки, протушить до полупрозрачности. Снять с огня, откинуть на сито.

Нагреть яблочное пюре, сок лимона и половину сахара-2 до 40°C, добавить пектин, смешанный с оставшимся сахаром. Довести до кипения, добавить кусочки яблок, проварить еще 1 минуту.

Снять с огня, добавить размоченный желатин.

Разлить в трубки диаметром 3 см и длиной 30 см, сделанные из ацетатной пленки.

Заморозить.

### **кранч с молочным шоколадом и специями**

Коричневый сахар	40 г	
Сливочное масло 82%	30 г	
Корица молотая Vanilla Lab	1 г	
Кардамон молотый	1 г	
Соль морская Vanilla Lab	1 г	
Мука пшеничная в. с.	61 г	
Разрыхлитель	1 г	
Яйцо	10 г	
Молочный шоколад Chocovic Salvador	45 г	CHM-T1CHVC-94B CHM-T1CHVC-69B

Взбить в миксере насадкой «весло» масло комнатной температуры, сахар, специи и соль. Добавить яйцо, перемешать. Добавить муку и разрыхлитель, перемешать. Тесто раскатать между двух силиконовых ковриков, охладить. Выпекать при 160°C до готовности. Остудить, измельчить в крошку. Добавить в крошку растопленный шоколад, перемешать и распределить тонким слоем на пергаменте или гитарной пленке. Заморозить. Порубить ножом. Хранить до использования в морозилке.

### **крем с белым шоколадом и маскарпоне**

Сливки 33%	480 г	
Ваниль «Таитянская» Vanilla Lab	1 шт.	
Желатин листовой 180 bloom	4 г	
Шоколад белый Chocovic Sebastian	100 г	CHW-S4CHVC-94B CHW-S4CHVC-69B
Маскарпоне	140 г	



Нагреть сливки с семенами ванили до момента кипения.  
Вылить на шоколад, добавить размоченный желатин, пробить блендером.  
Остудить до 30°C.  
Добавить маскарпоне комнатной температуры, снова пробить блендером.  
Стабилизировать в холодильнике 8 часов.  
Взбить перед использованием.

### **сборка**

Яблоки зеленые	для декора
Свежий манго	для декора
Завитки из белого шоколада Mona Lisa	CHW-BS-22278-07B

Разрезать бисквит на две части 30 x 40 см (можно не разрезать и собрать одним большим рулетом).  
Нанести на каждый пласт тонкий слой мангового конфи, сверху нанести взбитый крем с белым шоколадом и маскарпоне.  
Уложить яблочную начинку ближе к краю бисквита.  
Посыпать крем с маскарпоне кранчем.  
Свернуть рулет с помощью пергаменты.  
Уложить в форму полуцилинды (буш).  
Заморозить.  
Извлечь из формы. Дефростировать в холодильнике (срезать края для чистого финиша, пока рулет еще не полностью разморозился).  
Отсадить сверху оставшийся крем с маскарпоне. Украсить свежим яблоком и манго.  
Украсить кранчем и шоколадными завитками.

**совет от шефа.** Если вы используете для украшения свежее яблоко, чтобы оно не темнело, сразу после нарезки поместите его в холодную воду с добавлением лимонной кислоты. Храните в холодильнике до момента декорирования.





уровень сложности

рецепт Юлии Ивановой

## тарт с клубникой, мятой и лимонным чизкейком

примерно на 20 тартов диаметром 8 см

### **песочное тесто (полуфабрикат)**

Мука пшеничная в. с.	112 г
Масло сливочное, 82%	225 г
Сахарная пудра	170 г
Соль	4 г
Яйцо	95 г
Миндальная мука	60 г
Мука пшеничная в. с.	325 г

Смешать в миксере с насадкой «весло» 112 г муки, сахарную пудру, соль, яйца, миндальную муку, размягченное сливочное масло до получения однородной массы.  
Добавить оставшуюся муку и перемешать до получения мягкого теста.

Раскатать тесто между двумя силиконовыми ковриками до 2,5 мм. Охладить несколько часов.

Выложить тесто в кольца для тарталеток. Отпечь при 165°C около 10 минут.

### **смесь для смазывания тарталетки**

Яичный желток	100 г
Сливки 33%	25 г

Смешать яичный желток со сливками, пробить блендером.

Покрывать отпеченные тарталетки смесью с помощью краскопульта или кисти.

Отпечь до золотистого цвета при 165°C (3-5 минут).



### **мятный бисквит**

Сахарная пудра	215 г
Листья свежей мяты	30 г
Мука в. с.	80 г
Миндальная мука	100 г
Масло оливковое	50 г
Масло нуазетт	80 г
Белок	215 г

Пробить блендером сахарную пудру с листьями мяты.

Объединить в деже сахарную пудру с мятой, муку в. с., миндальную муку.

Добавить 1/2 белка и перемешать лопаткой до однородности.

Добавить вторую часть белка и снова перемешать до однородности.

Добавить оливковое масло и масло нуазетт, перемешать до однородности.

Выложить массу на силиконовый коврик с бортиком (или в металлическую рамку) толщиной 1 см и выпечь при 160°C 12-15 минут. Охладить. Вырезать диски по внутреннему диаметру выпеченных тартелеток.

### **клубнично-мятный компот**

Пюре из земляники	360 г
Ваниль «Таитянская» Vanilla Lab	1 шт.
Сахар	45 г
Пектин NH	5,5 г
Клубника свежая	200 г
Листья свежей мяты	2,5 г

Смешать сахар и пектин.

Пюре с семенами ванили нагреть до 40°C.

Добавить сахар с пектином, довести до кипения, проварить 1 минуту.

Добавить порезанную свежую клубнику и проварить еще 20 секунд.

Снять с огня, остудить до 35°C, добавить очень мелко порубленные листья мяты.

Стабилизировать в холодильнике.

### **лимонный чизкейк**

Сливочный сыр	320 г	
Сахар	25 г	
Сметана 20%	145 г	
Сливки 33%	250 г	
Шоколад белый Chocovic Sebastian 33%	115 г	СНМ-Т1СНУС-94В СНМ-Т1СНУС-69В
Яйцо	95 г	
Цедра лимона	2 шт.	
Кукурузный крахмал	8 г	

Сложить сыр комнатной температуры в дежу вместе с сахаром, перемешать насадкой «весло».

Добавить сметану, перемешать.

Влить сливки, перемешать.

Добавить растопленный шоколад, перемешать.

Добавить яйца, перемешать (не перемешивать долго!).

Добавить цедру и крахмал, перемешать.

Выпекать на водяной бане при 150°C.

Стабилизировать в холодильнике.

Затем переложить в миску и размягчить венчиком.

Отсадить по 40 г в силиконовые формы, заморозить.



### **мятный взбитый ганаш**

Сок лимона	45 г	
Сливки 33% -1	105 г	
Порошок из сублимированной мяты	2 г	
Ваниль «Таитянская» Vanilla Lab	1 шт.	
Желатин листовой 180 bloom	3,2 г	
Шоколад белый Chocovic Sebastian	80 г	СНМ-T1CHVC-94B СНМ-T1CHVC-69B
Сливки 33% -2	205 г	

Нагреть отдельно до момента кипения сливки-1 с мятным порошком, вылить на шоколад.

Нагреть сок лимона, вылить на шоколад. Добавить размоченный желатин, пробить блендером.

Добавить вторую часть холодных сливок, снова эмульгировать.

Стабилизировать в холодильнике, взбить перед использованием.

### **нейтральный гляссаж**

Вода	183 г
Сахар	472 г
Сироп глюкозы	315 г
Желатин листовой 180 Bloom	30 г

Нагреть воду, сахар и глюкозу до кипения. Снять с огня, добавить размоченный желатин, пробить блендером.

Стабилизировать 8 часов при комнатной температуре.

Использовать при 45°C.

### **клубничный салат**

Клубника свежая	300 г
Ваниль «Таитянская» Vanilla Lab	1/2 шт.
Гель для глазирования Clear Gel Carma	30 г

Нарезать клубнику мелкими кубиками.

Перемешать с гелем и семенами ванили

### **сборка**

Отсадить клубнично-мятный компот в отпеченные тарталетки.

Уложить диск бисквита.

Покрыть гляссажем замороженный чизкейк.

Уложить на тарталетку поверх бисквита.

Отсадить взбитый мятный ганаш вокруг чизкейка. В центр чизкейка уложить клубничный салат.

Присыпать порошком из сублимированной мяты. По желанию украсить съедобными цветами.



### **совет от шефа.**

Я приготовила этот тарт из сезонных продуктов, чтобы он был очень свежим и ярким по вкусу. По своему желанию вы можете менять клубнику на другие ягоды или фрукты.

Мяту также возможно заменить другими ароматными травами. Например, базиликом.



уровень сложности

рецепт Ильи Саприна

# драже «Миндаль – абрикос – ваниль»

на 54 шт. в формах перепелиного яйца

## джандуя

 Шоколад белый  
 Chocovic Sebastian 375 г CHW-S4CHVC-94B  
 CHW-S4CHVC-69B

Миндальная паста 100 г

 Миндальная паста  
 из бланшированного 100 г  
 миндаля

Растительное масло 50 г

 Какао-масло  
 Callebaut 20 г NCB-HD03-654

Курага 100 г

 Ваниль «Таитянская»  
 Vanilla Lab 1 шт.

Растопить белый шоколад до 35-40°C.  
 Растопить какао-масло до 35-40°C  
 и объединить с растительным маслом.  
 Объединить шоколад с ореховыми пастами  
 и перемешать до однородности.  
 Добавить смесь масел и перемешать  
 до однородности.  
 Курагу пробить в куттере или блендере  
 до однородного состояния пасты.  
 Ввести пасту из кураги в шоколадно-ореховую  
 массу.  
 Переложить в дежу меланжера и измельчить  
 до гладкого состояния пасты.  
 После достижения однородной,  
 мелкодисперсной текстуры разогреть массу  
 до 45°C и протемперировать до 26°C.  
 Разлить массу по формам и оставить  
 до полной стабилизации.



### **шоколад для закатки**

Шоколад белый Chocovic Sebastian	400 г	CHW-S4CHVC-94B CHW-S4CHVC-69B
-------------------------------------	-------	----------------------------------

Шоколад молочный Chocovic Salvador	40 г	CHM-T1CHVC-94B CHM-T1CHVC-69B
---------------------------------------	------	----------------------------------

Какао-масло Callebaut	30 г	NCB-HD03-654
--------------------------	------	--------------

Вафельная крошка	20 г	M-7PAIL-E0-401
------------------	------	----------------

Растопить шоколад и какао-масло до 40-45°C.  
Объединить шоколады с какао-маслом  
и перемешать до однородности.

### **краситель для декора**

Какао-масло Callebaut	30 г	NCB-HD03-654
--------------------------	------	--------------

Краситель черный жирорастворимый	5 г	
-------------------------------------	-----	--

### **приготовление**

Достать стабилизировавшуюся джандуюю из форм.

Положить в дражировочный барабан.

Закатать драже с подачей холодного воздуха, постепенно добавляя шоколад для закатки.

Дражировать равномерным слоем.

После закатки шоколадом оставить драже для стабилизации на 4-8 часов.

Переложить в барабан и выровнять драже выравнителем.

Нанести импульсными движениями барабана краситель для декора на драже.





уровень сложности

рецепт Ильи Саприна

## пирожное «Пасха»

на 8 пирожных

### **бисквит миндальный с лимоном**

Яйцо	75 г
Сахар	50 г
Мед цветочный	20 г
Мука в. с.	40 г
Мука миндальная	45 г
Разрыхлитель	3 г
Масло сливочное 82,5%	50 г
Цедра лимона	2 шт.

Объединить в деже яйца, сахар, мед и лимонную цедру, взбить венчиком на максимальной скорости 5-8 минут. Добавить сухие ингредиенты и аккуратно перемешать вручную. Ввести растопленное сливочное масло (40°C) и аккуратно перемешать вручную. Выложить в рамку 20 x 30 см, простеленную фольгой. Отпечь при 160°C 12-15 минут. Остудить и вырубить диски 4 см диаметром.



### **хрустящий слой**

Шоколад молочный Chocovic Fernando	30 г	СНМ-Т19СНVC-94В СНМ-Т19СНVC-69В
---------------------------------------	------	------------------------------------

Растительное масло	10 г	
--------------------	------	--

Вафельная крошка	45 г	М-7РАIL-E0-401
------------------	------	----------------

Цедра лимона	1 шт.	
--------------	-------	--

Растопить шоколад до 35°C, добавить растительное масло и перемешать до однородности.

Добавить вафельную крошку, цедру лимона и перемешать до однородного покрытия вафельной крошки шоколадом.

Распределить массу по 7-8 г через квадратную форму 5 см, утрамбовать.

Заморозить.

### **черничный крем**

Пюре черники	50 г	
--------------	------	--

Молоко	50 г	
--------	------	--

Желток	25 г	
--------	------	--

Шоколад белый Chocovic Sebastian	75 г	СНW-S4СНVC-94В СНW-S4СНVC-69В
-------------------------------------	------	----------------------------------

Желатин листовой 180 Bloom	1,5 г	
-------------------------------	-------	--

Сок лимона	5 г	
------------	-----	--

Объединить в сотейнике пюре черники, молоко.

Разогреть до 40°C, добавить желток и постоянно помешивая венчиком заварить до консистенции соуса англес (82-84°C).

Снять с огня, продолжая помешивать.

Вылить массу на шоколад, добавить сок лимона и заранее замоченный желатин.

Пробить блендером до однородной, гладкой, блестящей эмульсии.

Охладить массу до 25-30°C.

Залить полную форму конуса кремом

и поставить в морозильный шкаф

на 8-10 минут (необходимо, чтобы остыл и замерз слой по краям формы 0,7-1 см)

Достать форму из морозильного шкафа

и перевернуть на решетку, чтобы убрать излишки крема.

Заморозить.



### **банановый компот**

Банан, кубик 3 x 3 мм	50 г
Сахар тростниковый	10 г
Ваниль «Таитянская» Vanilla Lab	0,5 шт.
Сок лайма	10 г
Пюре банана	50 г
Пюре маракуйи	10 г
Сахар	5 г
Пектин NH	1,2 г

Приготовить в сотейнике сухую карамель из тростникового сахара.

Деглазировать карамель соком лайма, добавить нарезанные бананы и равномерно карамелизовать их в карамели. Снять с огня.

Разогреть в сотейнике пюре банана, маракуйи, семена ванили до 40°C.

Ввести, постоянно помешивая, сахар, перемешанный с пектином.

Довести до кипения, снять с огня.

Ввести карамелизованные бананы и перемешать.

Охладить массу до 30°C.

Заполнить массой конусы начинки, оставив 0,5 см до края.

Уложить диск бисквита сверху и заморозить.

### **мусс творожный**

Молоко 3,2%	85 г
Шоколад белый Chocovic Sebastian	100 г CHW-S4CHVC-94B CHW-S4CHVC-69B
Желатин листовой 180 Bloom	5 г
Йогурт греческий	50 г
Творог 5 %	100 г
Сливки 33%	200 г
Шоколад молочный Chocovic Fernando	30 г CHM-T19CHVC-94B CHM-T19CHVC-69B

Довести молоко до кипения.

Вылить на шоколад белый, добавить заранее замоченный желатин.

Пробить блендером до получения гладкой, однородной, блестящей эмульсии.

Добавить йогурт и творог, снова пробить блендером.

Ввести взбитые сливки при 28°C и аккуратно перемешать.

Добавить натертый на мелкой терке молочный шоколад и аккуратно перемешать.

Использовать сразу.

### **корпус**

Шоколад белый Chocovic Sebastian	500 г	CHW-S4CHVC-94B CHW-S4CHVC-69B
-------------------------------------	-------	----------------------------------

Шоколад молочный Chocovic Fernando	40 г	CHM-T19CHVC-94B CHM-T19CHVC-69B
---------------------------------------	------	------------------------------------

Какао-масло Callebaut	250 г	NCB-HD03-654
--------------------------	-------	--------------

Растопить шоколад и какао-масло до 40-45°C.

Объединить и перемешать до однородности.

Темперировать до 26°C.

Сделать тонкий корпус на формах для пирожного.

### **приготовление**

Форму с корпусом наполнить муссом на 2/3 формы, утопить начинку.

Добавить мусс при необходимости.

Уложить хрустящий слой и утопить вровень с формой.

Заморозить.

Покрывать изделие слоем велюра.





уровень сложности

рецепт Ильи Саприна

## коллекция куличей

выход: по 6 шт. каждого вида кулича, в формах 70x85 мм

Легграм-к

**совет от шефа.** Если в рецептуре использовать инстантные дрожжи вместо живых, их необходимо взять в 1,5-2 раза меньше по весу.



## кулич морковный с грецким орехом и белым шоколадом

### тесто

Мука сильная (манитоба)	250 г	
Сахар	80 г	
Соль	2 г	
Молоко	50 г	
Дрожжи прессованные	15 г	
Инвертный сахар	13 г	
Яйцо	70 г	
Желток	25 г	
Масло сливочное 82,9%	100 г	
Цедра лимона	1 шт.	
Цедра апельсина	1 шт.	
Морковь натертая	75 г	
Грецкий орех	50 г	
Шоколад белый Chocovic Sebastian	100 г	CHW-S4CHVC-94B CHW-S4CHVC-69B

Объединить в деже миксера/тестомеса муку, сахар, соль.

Молоко, инвертный сахар и морковь пробить блендером до однородности.

Добавить в дежу и начать замес насадкой «крюк» на первой скорости, до объединения ингредиентов (2-3 минуты).

Добавить дрожжи и повысить скорость. Вымешивать до умеренного развития клейковины.

Перемешать яйцо с желтком до однородности и ввести в тесто в 2-3 приема, после каждого ввода яичной смеси тесто должно набрать силу.

Повысить скорость выше средней и продолжить замес до сильного развития клейковины (5-10 минут).

Начать вводить частями размягченное сливочное масло, когда клейковина достаточно развилась и тесто набрало силу.

В конце замеса тесто должно отлипнуть от дежи.



Снизить скорость до «1» и ввести измельченный грецкий орех и измельченный шоколад. Смазать рабочую поверхность стола сливочным маслом и растянуть тесто на стол, сложить тесто для равномерного распределения начинки.

Подкатать тесто в шар, положить в миску, смазанную сливочным маслом, накрыть пленкой.

Оставить при комнатной температуре 22-26°C на 60-90 минут.

Разделить тесто по 130 г, сделать предварительную формовку и оставить на 15 минут.

Сделать окончательную формовку, положить заготовку в форму.

Убрать изделия на 2-2,5 часа в расстоечный шкаф при 28-29-30°C и влажности 60-70%.

Выпекать в предварительно разогретом духовом шкафу до 180°C.

Температура — 160-165°C; конвекция — 2; время — 15-18 минут.

### **глазурь морковная**

Морковный сок 135 г

Сок лайма 15 г

Сахар 360 г

Желатин 15 г

Нагреть воду, сахар и морковный сок в сотейнике до 103°C.

Добавить заранее замоченный желатин.

Остудить массу до 50°C, перелить в дежу миксера и взбить насадкой «венчик»

на средней скорости до плотной, устойчивой массы.

Выложить массу температурой 23-25°C на изделие и распределить.

Оставить для стабилизации на 2-4 часа.

### **шоколад оранжевый**

Шоколад белый 200 г CHW-S4CHVC-94B  
 Chocovic Sebastian CHW-S4CHVC-69B

Краситель оранжевый  
 жирорастворимый

Растопить шоколад до 40°C.

Добавить краситель и пробить блендером.

При необходимости снова разогреть шоколад до 40°C.

Протемперировать до 26°C и стабилизировать. Пробить стабильный шоколад в куттере до консистенции пластилина.

Сформовать заготовки из пластичной массы шоколада.

### **шоколад зеленый**

Шоколад белый 200 г CHW-S4CHVC-94B  
 Chocovic Sebastian CHW-S4CHVC-69B

Краситель зеленый  
 жирорастворимый

Растопить шоколад до 40°C.

Добавить краситель и пробить блендером.

При необходимости снова разогреть шоколад до 40°C.

Протемперировать до 26°C и стабилизировать. Пробить стабильный шоколад в куттере до консистенции пластилина.

Сформовать заготовки из пластичной массы шоколада.

### **гнезда из белого шоколада**

Шоколад белый 200 г CHW-S4CHVC-94B  
 Chocovic Sebastian CHW-S4CHVC-69B

Краситель золотой

Спирт

Растопить белый шоколад до 40-45°C.

Нанести с помощью кондитерского мешка на замороженную поверхность полосы.

Скрутить их в форме гнезда.

Оставить на стабилизацию.

Через краскопульт нанести на гнезда золотой краситель, разведенный спиртом.

### **декор**

Маленькие кусочки 200 г COW-DR-3015-EX-999  
 безе Mona Lisa

Завитки из белого шоколада Mona Lisa CHW-BS-22278-07B

## кулич с фундуком и молочным шоколадом

### тесто

Мука сильная (манитоба)	250 г	
Сахар	80 г	
Соль	2 г	
Молоко	70 г	
Дрожжи прессованные	15 г	
Инвертный сахар	13 г	
Яйцо	75 г	
Желток	35 г	
Масло сливочное 82,9%	100 г	
Цедра апельсина	1 шт.	
Фундук	60 г	
Шоколад молочный Chocovic Salvador	120 г	СНМ-Т1СНУС-94В СНМ-Т1СНУС-69В

Объединить в деже миксера/тестомеса муку, сахар, соль.

Молоко, инвертный сахар и дрожжи перемешать блендером до однородности.

Добавить в дежу и начать замес насадкой «крюк» на первой скорости, до объединения ингредиентов (2-3 минуты).

Повысить скорость, вымешивать до умеренного развития клейковины.

Перемешать яйцо с желтком до однородности и ввести в тесто в 2-3 приема, после каждого ввода яичной смеси тесто должно набрать силу.

Повысить скорость выше средней и продолжить замес до сильного развития клейковины (5-10 минут).

Начать вводить частями размягченное сливочное масло, когда клейковина достаточно развилась и тесто набрало силу. В конце замеса тесто должно отлипнуть от дежи.

Снизить скорость до «1» и ввести измельченный фундук и измельченный молочный шоколад.

Смазать рабочую поверхность стола сливочным маслом и растянуть тесто на стол, сложить тесто для равномерного распределения начинки.



Подкатать тесто в шар, положить в миску, смазанную сливочным маслом, накрыть пленкой.  
 Оставить при комнатной температуре 22-26°C на 60-90 минут.  
 Разделить тесто по 130 г, сделать предварительную формовку и оставить на 15 минут.  
 Сделать окончательную формовку, положить заготовку в форму.  
 Убрать изделия на 2-2,5 часа в расстоечный шкаф при 28-29-30°C и влажности 60-70%.  
 Выпекать в предварительно разогретом духовом шкафу до 180°C.  
 Температура — 160-165°C; конвекция — 2;  
 время — 15-18 минут.

### глазурь

Шоколад молочный Chocovic Salvador	120 г	CHM-T1CHVC-94B CHM-T1CHVC-69B
---------------------------------------	-------	----------------------------------

Растительное масло	70 г	
--------------------	------	--

Растопить шоколад до 40-45°C.  
 Соединить с растительным маслом, перемешать до однородности.  
 Протемперировать до 26°C. Подогреть до 29°C.  
 Заглазировать охлажденные изделия.

### свечи из шоколада

Шоколад белый Chocovic Sebastian	400 г	CHW-S4CHVC-94B CHW-S4CHVC-69B
-------------------------------------	-------	----------------------------------

Какао-масло Callebaut	150 г	NCB-HD03-654
--------------------------	-------	--------------

Фитиль	10 шт.	
--------	--------	--

Растопить шоколад и какао-масло до 40-45°C.  
 Объединить и перемешать до однородности.  
 При необходимости повторно разогреть до 40-45°C.  
 Протемперировать до 26°C. Подогреть до 28-29°C.  
 Окунуть фитиль в шоколадную массу, извлечь, воспользоваться пищевым фризером для фиксации шоколада.  
 Срезать металлическую часть перед декорированием.

### карамелизованный фундук

Фундук, порезанный на половинки	70 г
------------------------------------	------

Сахар	100 г
-------	-------

Вода	100 г
------	-------

Нагреть воду с сахаром в сотейнике, довести до кипения.  
 Добавить половинки фундука и проварить 1-2 минуты.  
 Откинуть на сито для того, чтобы убрать весь лишний сироп.  
 Выложить на силиконовый коврик.  
 Отпечь при 160°C 12-15 минут.

### декор

Шоколад молочный Chocovic Salvador	120 г	CHM-T1CHVC-94B CHM-T1CHVC-69B
---------------------------------------	-------	----------------------------------

Сусальное золото

Завитки из молочного шоколада Mona Lisa	CHM-BS-22225E0-74A
---	--------------------

Злаки из смеси шоколадов Mini Crispearls Mona Lisa	CHX-CC-MCRISE0-999
--	--------------------

Растопить молочный шоколад до 40-45°C.  
 Нанести с помощью кондитерского мешка на замороженную поверхность полоски.  
 Скрутить их в форме гнезда.  
 Оставить на стабилизацию.

## шоколадный кулич с черносливом, апельсиновыми цукатами и шоколадом

### тесто

Мука сильная (манитоба)	250 г	
Какао-порошок алкализованный Cacao Barry Extra Brute	10 г	DCP-22EXBRU-RT-89B
Сахар	80 г	
Соль	2 г	
Молоко	75 г	
Дрожжи прессованные	15 г	
Инвертный сахар	13 г	
Яйцо	75 г	
Желток	40 г	
Масло сливочное 82,9%	100 г	
Цедра апельсина	1 шт.	
Чернослив измельченный	75 г	
Апельсиновые цукаты	75 г	
Термостабильные капли из темного шоколада Chocovic Dolores	50 г	CHD-DR-854CHVC-94B CHD-DR-854CHVC-69B

Объединить в деже миксера/тестомеса муку, какао, сахар, соль.

Молоко, инвертный сахар и дрожжи перемешать блендером до однородности. Добавить в дежу и начать замес насадкой «крюк» на первой скорости, до объединения ингредиентов (2-3 минуты).

Повысить скорость, вымешивать до умеренного развития клейковины. Перемешать яйцо с желтком до однородности и ввести в тесто в 2-3 приема, после каждого ввода яичной смеси тесто должно набрать силу. Повысить скорость выше средней и продолжить замес до сильного развития клейковины (5-10 минут).

Начать вводить частями размягченное сливочное масло, когда клейковина достаточно развилась и тесто набрало силу. В конце замеса тесто должно отлипнуть от дежи. Снизить скорость до «1» и ввести измельченный чернослив, апельсиновые цукаты и термостабильные капли.

Смазать рабочую поверхность стола сливочным маслом и растянуть тесто на стол, сложить тесто для равномерного распределения начинки.



Подкатать тесто в шар, положить в миску, смазанную сливочным маслом, накрыть пленкой.  
 Оставить при комнатной температуре 22-26°C на 60-90 минут.  
 Разделить тесто по 130 г, сделать предварительную формовку и оставить на 15 минут.  
 Сделать окончательную формовку, положить заготовку в форму.  
 Убрать изделия на 2-2,5 часа в расстоечный шкаф при 28-29-30°C и влажности 60-70%.  
 Выпекать в предварительно разогретом духовом шкафу до 180°C.  
 Температура — 160-165°C; конвекция — 2;  
 время — 15-18 минут.

### декор для трех куличей

Покрытие темное мягкое Chocovic Paula	400 г	FND-F22E060-05-T60
Шоколад темный Chocovic Francisco	300 г	CHD-Q56CHCV-94B CHD-Q56CHCV-69B
Шоколад молочный Chocovic Salvador	300 г	CHM-T1CHVC-94B CHM-T1CHVC-69B
Шоколад белый Chocovic Sebastian	250 г	CHW-S4CHVC-94B CHW-S4CHVC-69B
Злаки в темном шоколаде Crispearls Mona Lisa		CHD-CC-CRISP-02B
Краситель золотой		
Спирт		

Растопить темный шоколад до 40-45°C.  
 Нанести с помощью кондитерского мешка на замороженную поверхность полоски.  
 Скрутить их в форме гнезда.  
 Оставить на стабилизацию.  
 Растопить молочный шоколад до 40-45°C.  
 Протемперировать до 26°C. Подогреть до 30°C.  
 Заполнить форму перепелиного яйца.  
 Оставить на стабилизацию.  
 После стабилизации покрыть яйца золотым красителем, разведенным со спиртом, через краскопульт или аэрограф.  
 Растопить белый шоколад до 40-45°C.  
 Протемперировать до 26°C. Подогреть до 29°C.  
 Сделать перья на пленке при помощи ножа.  
 После стабилизации покрыть перья золотым красителем, разведенным со спиртом, через краскопульт или аэрограф.





уровень сложности

рецепт Юлии Ивановой

## шоколадные яйца

### шоколадные яйца

Шоколад молочный Chocovic Salvador	400 г	СНМ-Т1СНВС-94В СНМ-Т1СНВС-69В
Покрытие белое Chocovic Alba	300 г	FNW-F22E065-04-T60
Масло растительное	12 г	

Окрасить форму с помощью покрашенного какао-масла. Растопить шоколад до температуры 45°C и темперировать. Из темперированного шоколада отлить корпус в покрашенной поликарбонатной форме, не сильно выстукивая шоколад, чтобы создать стенку 3 мм толщиной.

Корпус стабилизировать при температуре 18-20°C до матового цвета корпуса внутри – 15-20 минут. Заранее растопить покрытие Chocovic Alba до 40°C, добавить растительное масло, пробить блендером и охладить до температуры 30°C, залить в корпус из шоколада, перевернуть форму и выстучать, оставив слой из покрытия в 3 мм. Оставить на стабилизацию при температуре 18°C на 12 часов. Аккуратно вынуть половинки яиц из формы. Провести краями половинок по заранее нагретой поверхности до 50-60°C и соединить две половинки яйца. Убрать на стабилизацию при температуре 18°C на один час.

### совет от шефа.

Если стенка получилась тонкой, можно залить шоколад повторно.





уровень сложности

рецепт Дарьи Груздевой

**мраморный весенний кекс с шоколадом,  
апельсином и шафраном,  
а также джемом «Апельсин – манго»**

на 2 кекса в форме Kit Trinity (1400 мл)



### **шоколадное тесто**

(примерно по 400 г в форму – 2 слоя по 200 г)

Яйцо	250 г	
Инвертный сахар	65 г	
Сахар	110 г	
Сливки 33%	80 г	
Масло сливочное 82%	70 г	
Темный шоколад Chocovic Antonio	90 г	CHD-N7CHVC-69B
Какао-порошок алкализированный Cacao Barry Extra Brute	20 г	DCP-22EXBRU-RT-89B
Мука пшеничная в. с.	105 г	
Миндальная мука	70 г	
Разрыхлитель	8 г	
Соль	2 г	
Апельсиновый сок	40 г	

Растопить шоколад и сливочное масло. Смешать сухие ингредиенты. Смешать яйца, сахар и инвертный сахар, слегка взбить на низкой скорости до полного растворения сахара. Добавить сливки. Влить смесь шоколада и масла температурой 40 градусов. Добавить частями сухие ингредиенты, смешать лопаткой. В конце влить апельсиновый сок (не холодный).

### **апельсиновое тесто с шафраном**

(по 420-450 г в форму, 3 слоя примерно по 140 г)

Яйцо	160 г
Сахар	160 г
Мед жидкий	60 г
Соль	2 г
Сливки 33%	117 г
Апельсиновая цедра	3 шт.
Мука пшеничная в. с.	180 г
Миндальная мука	55 г
Разрыхлитель	4 г
Масло сливочное 82%	150 г
Апельсиновый сок	20 г
Шафран (нити)	0,2 г

Заранее настоять сливки (40 г) с шафраном в холодильнике. Перед приготовлением довести до кипения, дать настояться 5 минут и процедить через сито, хорошо отжимая шафран. Отвесить нужное количество сливок. Смешать сухие ингредиенты. Растопить сливочное масло. Смешать яйца, сахар и мед. Слегка взбить до полного растворения сахара. Добавить теплые сливки, цедру, сухие ингредиенты. Смешать лопаткой. Частями влить сливочное масло. В конце добавить апельсиновый сок (не холодный).



**совет от шефа.** Ликер можно заменить на такое же количество апельсинового сока.

### **ганаш на темном шоколаде**

Темный шоколад Chocovic Antonio	15 г	CHD-N7CHVC-69B
Темный шоколад Chocovic Francisco	50 г	CHD-Q56CHCV-94B CHD-Q56CHCV-69B
Сливки 33%	55 г	
Инвертный сахар	8 г	
Ликер апельсиновый	8 г	

Нагреть сливки с инвертным сахаром до 80 градусов. Вылить на шоколад и сделать эмульсию. Добавить ликер и еще раз эмульгировать. Использовать сразу же.

### **апельсиново-ванильный джем с манго**

Апельсиновый сок	100 г
Пюре манго	250 г
Лимонный сок	50 г
Сахар	135 г
Глюкоза	150 г
Инвертный сахар	50 г
Пектин NH	8 г
Ваниль	1 шт.
Манго свежее	300 г

Нарезать манго кубиком 0,5 x 0,5 см. Смешать сок, пюре и нагреть до 40 градусов. Ввести смешанный с сахаром пектин. После того, как сахар растворится, добавить глюкозу и инвертный сахар, а также ваниль и цедру. Довести до кипения. Добавить кубики манго. Уваривать на огне чуть ниже среднего до температуры 104°C. Дать полностью остыть.



## глазурь для покрытия

Темный шоколад  
Chocovic Antonio 225 г CHD-N7CHVC-69B

Шоколад молочный  
Chocovic Salvador 675 г CHM-T1CHVC-94B  
CHM-T1CHVC-69B

Масло виноградной  
косточки 225 г

Какао-масло  
Callebaut в каллетах 45 г NCB-HD03-654

Растопить шоколад и какао-масло.  
Смешать с маслом виноградной косточки.  
Использовать при 30-35 градусах.

## сборка и декор

Завитки из  
молочного шоколада CHM-BS-22277E0-07B  
Mona Lisa Blossoms CHM-BS-22225E0-74A  
CHM-BS-22300-430

Для сборки кекса в форме Kit Trinity: сделать дополнительный молд-вкладыш из пищевого силикона, залив его в самую маленькую форму набора диаметром 16,5 см. Высота полоски – 1,5 см. Дать полностью застыть.

Смазать поверхность небольшим количеством сливочного масла и плоской стороной вложить в самую большую форму из набора диаметром 20 см. Выложить слои теста:

- апельсиновое 120-150 г
- шоколадное 200 г
- апельсиновое 120-150 г
- шоколадное 200 г
- апельсиновое 120-150 г

Слегка смешать слои теста с помощью шпажки. Охладить перед выпечкой 1 час. Выпекать при температуре 155°C 45-50 минут. Заморозить и вынуть из формы. В углубление отсадить 50-70 г ганаша. Дать стабилизироваться. Выложить по 200 г охлажденного джема. Слегка подморозить (не нужно замораживать полностью, только как следует охладить) и с помощью двух шпажек или ножей погрузить в глазурь так, чтобы джем остался незаглазированным. Украсить шоколадными перышками, завитками из молочного шоколада Mona Lisa, съедобными цветами.

## совет от шефа.

Чтобы украшения приклеились к поверхности кекса, слегка обдуйте глазурь феном, чтобы она стала блестящей. Готовый украшенный кекс можно хранить при комнатной температуре.

Для сборки такого кекса подходят любые формы для выпечки с вкладышем, оставляющим углубление для начинки.



## продукция Chocovic, использованная в рецептах

### antonio



Горький шоколад с нотами жареных зерен и легкой кислинкой

CHD-N7CHVC-69B

### francisco



Темный шоколад с хорошо сбалансированным вкусом какао и горечью

CHD-Q56CHCV-94B  
CHD-Q56CHCV-69B

### salvador



Молочный шоколад со сливочным вкусом и хорошо сбалансированным классическим вкусом какао

CHM-T1CHVC-94B  
CHM-T1CHVC-69B

### fernando



Молочный шоколад с насыщенным сливочным вкусом с оттенками карамели

CHM-T19CHVC-94B  
CHM-T19CHVC-69B

### sebastian



Белый шоколад с выраженным молочным вкусом и сладкими нотками ванили

CHW-S4CHVC-94B  
CHW-S4CHVC-69B

### dolores



Термостабильные капли из темного шоколада

CHD-DR-854CHVC-94B  
CHD-DR-854CHVC-69B

### paula



Темное мягкое покрытие с насыщенным шоколадным вкусом и нотами ванили

FND-F22E060-05-T60

### alba

Белое мягкое покрытие для тортов и пирожных с насыщенным молочно-сливочным вкусом

FNW-F22E065-04-T60

весь ассортимент  
Chocovic  
найдете здесь:



каталог Chocovic



# MoNA LISA®



## • ДЛ Я ИДЕАЛЬНОЙ ПОДАЧИ — любой декор Mona Lisa

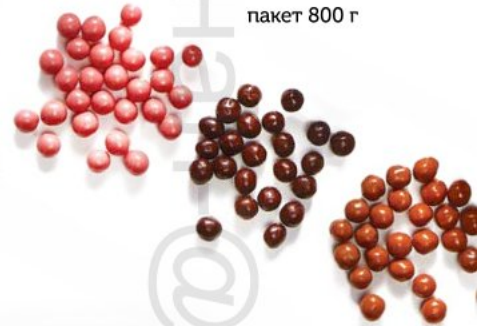
Злаки, покрытые  
шоколадом Ruby  
CHR-CC-2CRISE0-02B

Злаки, покрытые  
белым шоколадом  
CHW-CC-CRISPE0-02B

Злаки из смеси  
шоколадов  
CHX-CC-MCRISE0-999

**Жемчужины  
Mona Lisa  
Crispearls™**

из шоколада  
с хрустящим слоем  
внутри  
пакет 800 г



Злаки, покрытые  
подсоленной  
карамелью  
CHF-CC-CCRISE0-02B

Злаки, покрытые  
темным шоколадом  
CHD-CC-CRISP-02B

Злаки, покрытые  
молочным  
шоколадом  
CHM-CC-CRISPE0-02B

## Шоколадные завитки Mona Lisa



4-6 мм

7,5-10,5 мм

**Завитки из молочного  
шоколада**

CHM-BS-22277E0-07B  
Упаковка: 1 кг

CHM-BS-22225E0-74A  
Упаковка: 2,5 кг

Срок годности: 18 мес.



4-6 мм

7,5-10,5 мм

**Завитки из темного  
шоколада**

CHD-BS-22270E0-07B  
Упаковка: 1 кг

CHD-BS-19850E0-74A  
Упаковка: 2,5 кг

Срок годности: 24 мес.



4-6 мм

7,5-10,5 мм

**Завитки из молочного  
шоколада**

CHM-BS-22300-430  
Упаковка: 12 кг

Срок годности: 18 мес.



4-6 мм

7,5-10,5 мм

**Завитки из смеси темного  
и белого шоколада**

CHX-BS-22282E0-07B  
Упаковка: 1 кг

Срок годности: 12 мес.



4-6 мм

7,5-10,5 мм

**Завитки из белого  
шоколада**

CHW-BS-22278-07B  
Упаковка: 1 кг

Срок годности: 12 мес.



4-6 мм

7,5-10,5 мм

**Завитки из клубничного  
шоколада**

CHF-BS-22271E0-07B  
Упаковка: 1 кг

Срок годности: 12 мес.



# БУДЬТЕ С ТЕМИ, КТО ЗНАЕТ О ШОКОЛАДЕ ВСЕ!

**АКАДЕМИЯ ШОКОЛАДА РОССИИ**  
**ОБУЧАЕМ, ВДОХНОВЛЯЕМ, ДЕЛИМСЯ**

## ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!



Академия Шоколада России



Академия Шоколада России



Chocolate Academy Russia



Chocolate Academy Russia



CHOCOLATE ACADEMY

# ПРИГЛАШАЕМ НА МАСТЕР-КЛАССЫ



**Для новичков  
и опытных профессионалов  
от шефов Академии Шоколада  
России:**

- уникальное сочетание теории и практики;
- доступ к международному опыту работы с шоколадом;
- полностью оборудованное индивидуальное рабочее место;
- сертификат стандарта глобальной сети Академий Шоколада.



# CHOCOVIC

The taste of talent



видео-мастер-классы  
с Chocovic



**творите  
вместе  
с нами:**

Вся информация, полученная вами от Barry Callebaut, защищена национальными и международными законами об интеллектуальной собственности. Произведения, защищенные авторским правом, содержатся в получаемых вами от Barry Callebaut материалах. Товарные знаки, знаки обслуживания, торговые наименования, фирменный стиль и продукты, представленные вам, являются объектом зарегистрированной и незарегистрированной правовой защиты. Изображения, видеозаписи, аудиозаписи, рецепты и/или другой контент могут использоваться только в некоммерческих целях или для ознакомления. Предоставленные вам материалы, авторские изображения, видеозаписи, аудиозаписи, текстовые записи, рецепты и/или другой контент являются собственностью или используются с разрешения Barry Callebaut. Никакое использование чего-либо из вышеперечисленного не может быть произведено без предварительного письменного разрешения Barry Callebaut.