

A top-down view of chocolate-making tools and ingredients on a background of cocoa powder. In the top left, a wooden spoon and a rolling pin are visible. In the top right, two small bowls contain chocolate shavings and pieces. In the bottom left, a chocolate mold is partially shown. In the bottom right, a metal whisk is visible. The overall color palette is warm and brown.

ШОКОЛАД

корпусные, нарезные, трюфели
плитки, бары, дизайнерские



Postrería
методичка





Это четвёртый том из серии методичек, в которых мы систематизировали и собрали воедино весь свой опыт работы и рецепты с момента открытия La Pastelería в 2013 году до сегодняшнего дня. Каждый том посвящен отдельному направлению в кондитерском деле:

- **ДЕСЕРТЫ НА ТАРЕЛКЕ (том 1)**
- **ДЕСЕТЫ ДЛЯ ВИТРИНЫ (тома 2а и 2б)**
- **МАКАРОН (том 3)**
- ✓ **ШОКОЛАД (том 4)**
- **МУССОВЫЕ И БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ (в разработке)**
- **ПТИФУРЫ. МАЛЕНЬКИЕ СЛАДОСТИ (в разработке)**
- **ВЫПЕЧКА (в разработке)**




Postrería
1911 - 2012



СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	стр.9
Происхождение шоколада	стр.10
От какао к шоколаду	стр.14
Темперирование	стр.23
Окрашивание форм	стр.30

КОРПУСНЫЕ КОНФЕТЫ

Пошаговое изготовление корпусных конфет	стр.39
Конфета "Эрл Грей"	стр.42
Конфета "Копченый виски"	стр.45
Конфета "Кунжут-Ваниль"	стр.49
Конфета "Цитрус"	стр.53
Конфета "Мусковадо"	стр.57
Конфета "Маракуйя-Кунжут"	стр.60
Конфета "Шафран"	стр.63
Конфета "Грейпфрут-Роза"	стр.67
Конфета "Юзу-Перечная мята"	стр.71
Конфета "На закваске"	стр.75
Конфета "Мандарин-Оливковое масло-Розмарин"	стр.79
Конфета "Мёд-Тимьян-Лимон"	стр.83
Конфета "Тай"	стр.87
Конфета "Кедровый орех"	стр.91
Конфета "Пряная груша"	стр.95
Конфета "Вишня-Бальзамик"	стр.99
Конфета "Кофе-Карамель"	стр.102
Конфета "Тонка-Карамель"	стр.106
Конфета "Чёрный чеснок"	стр.110
Конфета "Персик-Бузина"	стр.114
Конфета "Весна"	стр.120
Конфета "Кардамон-Кофе"	стр.124
Конфета "Кукурузные хлопья"	стр.128
Конфета "Ананас"	стр.132
Конфета "Джин-Тоник"	стр.136
Конфета "Лего"	стр.140

ШОКОЛАДНЫЕ ПЛИТКИ

Плитка "Клубника-Розовый перец-Роза"	стр.146
Плитка "Матча-Мята"	стр.150
Плитка "Андалуси"	стр.155
Плитка "Маракуйя"	стр.160
Плитка "Бретцель"	стр.164
Плитка "Хлеб-Оливковое масло"	стр.169

Плитка "Пыльца"	стр.172
Плитка "Какао-нибсы и боб тонка"	стр.176
Плитка "Музико"	стр.179
Плитка "Шипучий ананас"	стр.183
Плитки "Классика"	стр.186

ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЧИКИ

Батончик "Средиземноморье"	стр.192
Батончик "Банан"	стр.196
Батончик "Яблоко-Лайм-Кардамон"	стр.200
Батончик "Кукуруза"	стр.205
Батончик "Горький миндаль"	стр.209
Батончик "Чёрный лес"	стр.213
Батончик "Пекан"	стр.218
Батончик "Какао-специи"	стр.222
Батончик "Фундук-Кофе-Соль"	стр.226

ТРЮФЕЛИ

Трюфель "Йогурт-Грейпфрут"	стр.232
Трюфель "Матча"	стр.236
Трюфель "Кахильо"	стр.238
Трюфель "Малина-Шоколад"	стр.242
Трюфель "Чёрный трюфель"	стр.246
Трюфель "Карамельный банан"	стр.250
Трюфель "Ваниль-Ганаш"	стр.253

РЕСТОРАННЫЕ КОНФЕТЫ

Конфета "Грецкий орех"	стр.258
Конфета "Пончик"	стр.262
Конфета "Чили"	стр.265
Конфета "Арахис"	стр.269
Конфета "Кокос-Кинза-Карри"	стр.271
Конфета "Томат"	стр.276
Конфета "Ферреро роше"	стр.279
Конфета "Вишня"	стр.283

НАРЕЗНЫЕ КОНФЕТЫ

Конфета "Кедровый орех"	стр.290
Конфета "Пряный чай"	стр.295
Конфета "Имбирь-Лемонграсс"	стр.299
Конфета "Малина-Роза"	стр.303
Конфета "Фиалка-Черная смородина"	стр.307
Конфета "Корица-Арахис"	стр.311
Конфета "Ириска-Черный перец"	стр.315
Конфета "Фисташка"	стр.319
Конфета "Малина-Эвкалипт"	стр.323
Конфета "Гвоздика-Апельсин"	стр.327
Конфета "Малина-Васаби"	стр.331
Конфета "Amontillado"	стр.335
Конфета "Латте"	стр.339
Конфета "Мандарин-лаванда"	стр.343

ШОКОЛАДНЫЕ НАПИТКИ

Напиток "Колокольчик"	стр.351
Напиток "Матча"	стр.354
Напиток "Кардамон"	стр.355

Том 4 ШОКОЛАД

Шоколад был, есть и будет одним из основных ингредиентов в кондитерском деле, одним из самых индивидуальных ингредиентов. Его безошибочный вкус и тающая во рту текстура влюбляют в себя с первого укуса, и любовь эта длится вечно: с раннего детства и до глубокой старости.

Но шоколад многолик и как та монета имеет две стороны: обманчивая простота для тех, кто печёт простые изделия дома или покупает готовые продукты, и капризный характер для шоколатье, которые хотят глубже познать весь внутренний мир этого уникального ингредиента. Ганаша, мороженое, муссы, печенье, бисквиты, кремы, конфеты, тюили, зефир, эспумы, джандуя, спреда, плитки, батончики и напитки — вот лишь малая часть возможностей, которые даёт нам Его Величество шоколад.

Глубокое знание шоколада, его состава, темперирования и причин его кристаллизации жизненно необходимы для успеха Вашей работы - вот почему мы посвящаем целый том изучению исключительно этого ингредиента. Наша цель рассказать всё, раскрыть все секреты и развенчать все мифы, окружающие шоколад. Более того, информация здесь будет полезна не только для конфет и плиток, не стоит забывать, что этот том - дополнение к другим нашим методичкам, в которых тоже есть десерты из шоколада. Он поможет Вам лучше понять принципы использования шоколада во всех типах десертов и их составляющих.

Всё, что Вы здесь прочтёте, является квинтэссенцией семи лет работы в Postrería, в ElBulli и других ресторанах по всему миру, где мы проводили совместные ужины и проекты. Годы опыта, полные испытаний, ошибок, разговоров и дебатов между профессиональными коллегами в отрасли, сконцентрированные в одном электронном справочнике.

Все изделия, представленные в этой методичке, были протестированы и приготовлены бесчисленное количество раз, и их опробовало бесчисленное количество наших гостей. Все рецепты разделены по категориям по типу изделия и снабжены подробной пошаговой технологией, показывая, что многие из этих рецептов проще, чем кажутся на первый взгляд, а другие просто требуют немного больше практики.

В общем, бла-бла-бла, автор очень надеется, что Вы будете питаться от восторга, заполучив себе этот справочник. И ведь прав, чертяга, у него очень интересные рецепты, особенно в разделе креативов для ресторана. Наслаждайтесь.

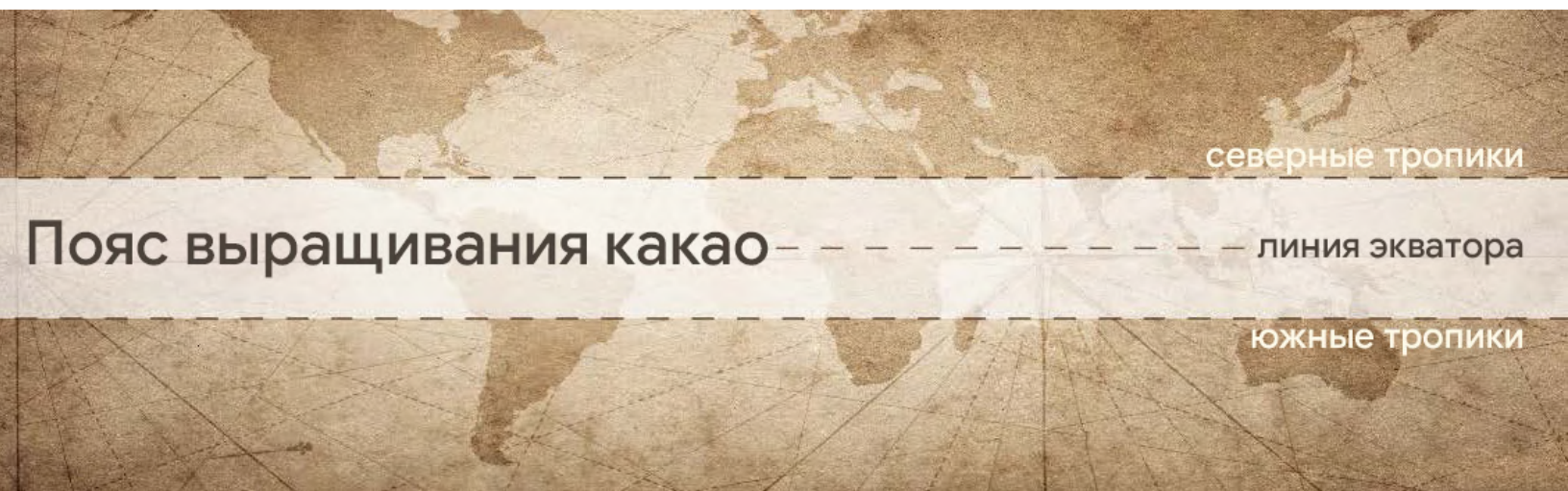


ПРОИСХОЖДЕНИЕ ШОКОЛАДА

ОТ КАКАО-БОБА ДО ШОКОЛАДА

Чтобы шоколад мог называться таковым, какао-дерево или шоколадное дерево должно принадлежать к виду **THEOBROMA CACAO**.

Какао — тропический фрукт. Без характерного жаркого и влажного климата межтропической полосы его существование было бы невозможно. Кроме того, он требует продолжительных сезонов дождей, а также тени деревьев, которые выше какао-дерева. Почва плантаций какао обычно покрыта опавшими листьями непосредственно какао-деревьев, а также опавшими листьями с различных деревьев, составляющих экосистему плантаций какао, а также ветвями и скорлупой фруктов, собранных или съеденных животными. Все это создает защитный слой на поверхности земли, который помогает сохранять влажность почвы в самые засушливые времена. Еще одним условием правильного роста какао-бобов является высота над уровнем моря: плантации какао находятся на высоте от 0 до 1200 метров над уровнем моря. Высокогорные районы от 1250 до 2100 метров зарезервированы для выращивания кофейных культур, которые растут в очень похожих районах и условиях.



ОБЩАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ СОРТОВ КАКАО

Какао-деревья родом из Амазонии и там до сих пор есть дикие шоколадные деревья. Они распространились по межтропической полосе после одомашнивания человеком, чтобы стать культивируемым видом деревьев, каким мы его знаем сегодня. Поэтому какао-деревья генетически различаются из-за различных ландшафтов и климатов, в зависимости, где они были посажены и произрастают. В настоящее время сложно определить классификацию какао, поэтому мы приводим его традиционное деление. Следует отметить, что приведенные ниже морфологические и органолептические характеристики указаны в общем виде. Каждая плантация (Sacha, Porcelana, Ruby, Nacional de Ecuador и т. д.) — это маленький мир, в котором есть существенные отличия в зависимости от места и характеристик окружающей среды, где какао-бобы выращиваются.

КАКАО CRIOLLO

Считается, что какао-бобы вида Креолло это прародитель какао, а все остальные виды лишь его потомки.

- Считается благородным какао.
- Редкий и необычный, его урожай составляет менее 1% от общего количества в мире.
- Культивируется в основном в окрестностях Центральной Америки и Амазонки.
- Средние и морщинистые плоды с очень глубокими бороздками, цвет которых варьируется от зеленоватого до красноватого.
- Белые семена со слегка фиолетовым оттенком.
- Высокого качества. Шоколад из него получается очень ароматный, кислый и слегка горький.
- Низкоурожайное дерево с низким содержанием плодов, ломкое и подверженное вредителям.

КАКАО TRINITARIO

Это какао вида Форастейро, которое “вернулось на родину” и его стали выращивать в родных землях происхождения изначального какао Криолло.

- Превосходное качество. Помесь какао Криолло и Форастейро.
- Приблизительно урожай составляет 14% от общего количества в мире и процент с каждым годом увеличивается.
- Выращивается в районах, где изначально произрастало какао Криолло: Центральная Америка и Амазонка.
- Красноватые и удлиненные плоды.
- Крупные белые семена.
- Богат жиром, получается очень хороший шоколад с прекрасным ароматом и с балансом между сладостью и кислотностью.
- Дерево с хорошей урожайностью плодов и устойчивостью к вредителям и болезням, похоже как у Форастейро.

КАКАО FORASTERO

Форастеро произошел от оригинальных какао-бобов Криолло, из-за культивирования человеком оригинальных бобов на другие земли, что привело к тому, что Форастеро имеет схожие характеристики с Криолло, но какао-боб очень отличается, поэтому считается отдельным видом.

- Хорошее качество, хотя оно может отличаться в зависимости от региона выращивания.
- Составляет самый большой процент от мирового производства какао.
- Выращивается в Америке, Африке и Азии.
- Круглые крупные плоды зеленого и желтого цвета.
- Плоские семена с нотками фиалки.
- Шоколад получается с интенсивным ароматом и горьковатыми нотками.
- Дерево с высокой урожайностью и хорошей устойчивостью к вредителям и болезням.

КЛОНИРОВАННОЕ КАКАО ИЛИ ГИБРИД

Какао модифицированное руками человека, чтобы «придать» ему желаемые характеристики производства.

- Наиболее известен сорт CCN 51 (Castro Naranjal 51 Collection), созданный в 1965 году.
- Адаптивное дерево с высокопродуктивными плодами, обладающими высокой устойчивостью к болезням и вредителям.
- Культивируется почти во всей межтропической полосе.
- Семена с высоким содержанием жира, дающие большое количество какао-масла, высоко ценимого в косметической промышленности продукта.
- Шоколад получается довольно терпким.







ОТ КАКАО К
ШОКОЛАДУ

С момента сбора плодов какао до момента, когда мы откусываем плитку шоколада, проходит долгий путь, на котором многие факторы определяют характеристики, определяющие индивидуальность конечного продукта.

Вот краткий обзор. Хотя немногие из нас собираются делать собственный шоколад, важно знать процессы и причины, определяющие каждый сорт. Зная их, мы сможем с большими критериями выбрать продукт, который будем использовать для наших разработок в шоколаде.

1° Сбор какао-бобов

- Какао-деревья плодоносят почти круглый год. Есть высокие сезоны, которые длятся от 2 до 3 месяцев, и низкие сезоны с аналогичной продолжительностью. Обычно плоды собирают два раза в год с каждого дерева какао.
- Сбор какао осуществляется вручную. Плоды собирают и открывают ножом или мачете, высыпая семена, соединенные центральной «жилкой», и собирая их в контейнеры или мешки.
- Внутри каждого фрукта, в зависимости от сорта, находится от 20 до 60 семян, обернутых слизью - мякотью какао, богатой сахарами.

2° Ферментация

- Индивидуальность готового шоколада во многом определяется во время ферментации.
- Слизь – мякоть какао – отвечает за ферментацию благодаря своей влажности и высокому содержанию сахара. В сочетании с характерным тропическим климатом в центрах сбора они создают идеальную среду для размножения дрожжей и бактерий.
- Ферментация происходит в ящиках для брожения, как правило, из дерева с нейтральным ароматом. Древесина лаврового дерева является одной из наиболее широко используемых, хотя какао также можно ферментировать в пластике.
- Ферментация проходит в 2 этапа: первая анаэробная фаза - с отсутствием кислорода-, при которой ящики для брожения накрывают полиэтиленовыми пакетами или мешками, чтобы обеспечить повышение температуры (не более 50 °C), достижение деградации и создание этанола дрожжами (спиртовое брожение). Вторая фаза является аэробной, в присутствии кислорода, и активируется удалением семян. Насыщая их кислородом, активизируются бактерии, которые будут осуществлять процесс превращения спирта в уксусную кислоту.
- Время ферментации составляет от 4 до 7 дней, в зависимости от сорта какао или характеристик, которые мы хотим придать нашему шоколаду.
- Ферментация придает конечному продукту фундаментальные характеристики, такие как аромат, кислотность, горечь и цвет, а также снижение терпкости.

3° Промывка (опционально)

- Некоторые производители очищают какао от остатков слизи, чтобы сделать шоколад более изысканным.

4° Сушка

- Ферментированные семена помещают на солнце или в сушилки и время от времени перемещают для удаления влаги и обеспечения сохранности семян.
- При этом семена теряют примерно треть своего первоначального веса.
- После сушки семена укладывают в мешки и маркируют их сорт и происхождение. На этом этапе они готовы отправиться на производство шоколада и/или побочных продуктов, таких как какао-масло, какао-порошок, какао-крупка, какао-паста и т. д.

5° Сортировка и очистка

- Перед проведением этого процесса производится отбор зерен, отсеивая битые зерна и другие элементы, такие как мелкие камни, ветки и т.д.
- Обжарка является фундаментальной частью для развития ароматов, которые у нас ассоциируются с шоколадом.
- Обычно это выполняется во вращающихся барабанах для однородного обжаривания, регулируя время и температуру к профилю используемого зерна и к шоколаду, который требуется в качестве окончательного результата.
- В процессе шелушения зерна разбиваются и ломаются, а более легкая шелуха отсасывается. Эта шелуха используется для настоев, компоста или в качестве топлива.

6° Измельчение и прессование

- В этом процессе обжаренные и очищенные какао-бобы перемалываются в пасту.
- Когда эта какао-паста подвергается различному давлению, отделяются 2 части: жир какао-масла, который составляет примерно 55% от семян, и твердые вещества, известные как какао-жмых, который после процесса рафинирования, станет какао-порошком, и обычно это оставшиеся 45%.

7° Смешивание продуктов по рецептуре

- В зависимости от сорта искомого шоколада будут составлены рецепты с указанием ингредиентов и их количества. Для приготовления молочного и черного шоколада какао-пасту смешивают с сахаром, какао-маслом и лецитином (что помогает получить более стабильную эмульсию между твердыми веществами и жирами), а также добавляют сухое молоко и/или ароматизаторы. Все это будет измельчено до получения комковатой «шоколадной пасты».
- В случае «Bean to Bar» избегают добавления других элементов, кроме какао-пасты и сахара, тем самым подчеркивая профиль каждого какао-боба и соблюдая органолептические характеристики, обеспечиваемые каждым конкретным сортом и регионом.

8° Рафинирование

- Эта «шоколадная паста» начинает «измельчатся», проходя через несколько валиков, до получения очень мелких частиц размером от 12 до 28 микрон, размер которых не воспринимается человеческим нёбом. Таким образом избегают комковатой текстуры, уступая место бархатистой текстуре.

9° Конширование

- В этом процессе шоколадная смесь подвергается трению и температуре от 60 до 85 °С в течение периода времени от 8 до 90 часов.
- Происходят химические и физические изменения, а также получается идеальная эмульсия компонентов шоколада, делающая его «жидким».
- Высвобождается больше ароматов и снижается их горечь.

10° Темперирование

- Коншированный шоколад темперруется с помощью специальных машин. Затем он кристаллизуется в виде капель или блоков. Позже он упаковывается и поступает в продажу.



ОТ КАКАО К ШОКОЛАДУ



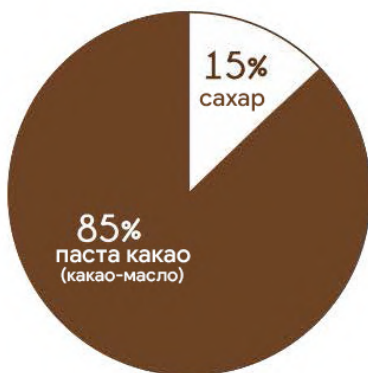
ПРОЦЕНТЫ В ШОКОЛАДЕ

При выборе идеального шоколада для каждого рецепта очень важно знать процентное содержание какао в нем.

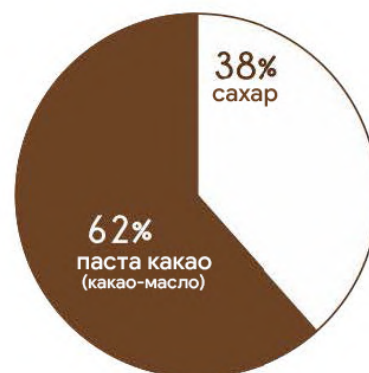
Процентное содержание какао в нашем шоколаде должно быть указано на пакете или коробке. Когда мы говорим об общем проценте какао, мы имеем в виду какао-пасту, какао-масло и/или какао.

Оставшийся процент составляют такие добавки, как сахар или сухое молоко. Также в этот процент входят сублимированные фрукты и другие сухие продукты, но они не попадают в категорию чистого шоколада как такового.

Как правило, чем выше процентное содержание какао нашего шоколада, тем менее сладким он будет, поскольку процентное содержание сахара в нем будет ниже. Мы представим простой пример, чтобы увидеть разницу в количестве сахара между 2 видами темного шоколада: один 85% и другой 62% какао.



Темный шоколад 85%



Темный шоколад 62%

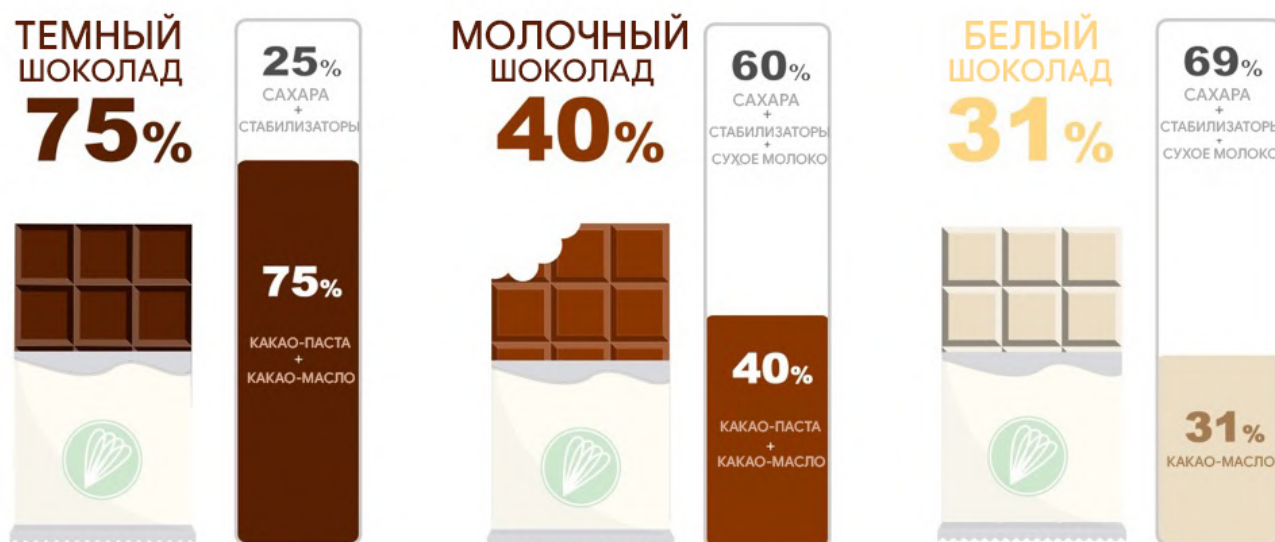
На изображении хорошо видно, что чем выше процент какао-пасты (какао-масла и какао-порошка), тем меньше места остается для сахара.

Хотя этот процент сахара имеет большое значение, он не является решающим фактором в определении горечи или сладости нашего шоколада, поскольку, как мы объясняли ранее, процессы ферментации и обжаривания какао чрезвычайно важны.

По ингредиентам, входящим в формулу шоколада, мы можем разделить их на 3 группы уже более чем известные:

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД Какао-паста + Какао-масло + Сахара + Стабилизаторы
МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД Какао-паста + Какао-масло + Сахара + Стабилизаторы + Сухое молоко
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД Какао-масло + Сахара + Стабилизаторы + Сухое молоко

Мы приведем пример состава - на процентном уровне - 3 сортов шоколада, используемых в этой книге рецептов, чтобы графически увидеть их различия:



Мы видим, что белый шоколад не содержит сухих веществ какао, которые отвечают за горькие оттенки и пигментацию шоколада с его характерным коричневым цветом.

В настоящее время мы можем добавить еще один тип шоколада, **КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ШОКОЛАД**, который хотя и является частью белого шоколада, когда он подвергается процессу карамелизации, то он далек от шоколада с точки зрения вкуса, аромата и цвета как и белый шоколад.

ФОРМУЛА КОНВЕРТАЦИИ ДЛЯ ЗАМЕНЫ ШОКОЛАДА

Шоколад, который мы используем в этой книге рецептов, принадлежит фирме REPUBLICA DEL CASAO, с которой мы много лет сотрудничаем в Dessert Shop.

Хотя именно этот шоколад мы рекомендуем за особенности вкуса, аромата и текучести, мы понимаем, что не во всех странах есть данный бренд шоколада.

Если в вашей стране нет шоколада этой марки, выберите другой шоколад с похожими характеристиками, чтобы добиться 100% успеха в рецептах.

С другой стороны, идея наших книг всегда заключается в том, что рецепты можно свободно интерпретировать, не теряя определенной логики. Поэтому ниже предлагаем формулу, которую можно использовать, если мы меняем сорт шоколада в любом рецепте (ганаш, мороженое, мусс, глазурь и т. д.), избегая потери стабильности или нежелательной текстуры.

Элементом, который отвечает за кристаллизацию (застывание) шоколада, является какао-масло, поэтому мы сосредоточимся на нем при проведении расчетов. Чтобы узнать, сколько масла какао содержится в каждом шоколаде, который мы используем, посмотрите на его упаковку или его документацию.

Формула будет следующей:

$$\frac{\text{Вес шоколада "А"} \times \text{Какао-масло в шоколаде "А"}}{\text{Какао-масло в шоколаде "В"}} = \text{Вес шоколада "В"}$$

Возьмем в качестве примера простой ганаш, приготовленный из шоколада Amazonía 75%

- **210 грамм шоколада Amazonía 75%**
- **36 грамм сливочного масла**
- **180 грамм сливок 35%**
- **32 грамма глюкозы**

Согласно технической документации шоколада Amazonía 75% (см. в конце этой книги рецептов), общий процент жира в нем составляет 42,5%.

Давайте представим, что мы хотим сделать этот ганаш с другим видом шоколада, Ecuador 56%, который, согласно технической документации, имеет 32% жирности.

Поэтому применим предыдущую формулу с учетом грамма рецепта и процентного содержания жира в шоколаде Amazonía 75% и Ecuador 56%:

$$\frac{210 \text{ (грамм)} \times 42,5 \text{ (\% жира)}}{32 \text{ (\% жира)}} = 278 \text{ (грамм)}$$

Поскольку в шоколаде Ecuador 56% меньше какао-масла (жира), нам нужно больше шоколада, чтобы стабилизировать наш ганаш, чтобы его текстура не претерпевала значительных изменений, поэтому наш рецепт, преобразованный для нового шоколада, будет выглядеть следующим образом

- **278 грамм шоколада Ecuador 56%**
- **36 грамм сливочного масла**
- **180 грамм сливок 35%**
- **32 грамма глюкозы**

Если мы не хотим существенно менять вкус ганаша, добавляя больше шоколада (особенно в случае ганашей из молочного и белого шоколада), мы можем помочь себе с помощью какао-масла, которое будет считаться 100% жиром: при использовании его в формуле мы будем считать 1% на каждый грамм какао-масла.

Давайте посмотрим на ту же формулу для того же рецепта, но с добавлением количества какао-масла (жира), чтобы соответствовать жиру шоколада Amazonía 75%:

$$\frac{210 \text{ (грамм)} \times 42,5 \text{ (\% жира)}}{42,5 \text{ (\% жира)}} = 210 \text{ (грамм)}$$

(состоит из 32% жира шоколада
+ 10,5 г. добавленного какао-масла)

Поэтому, совпадая с количеством какао-масла (жира), которое было в первом шоколаде, не нужно будет использовать больше шоколада Ecuador 56% (который содержит меньше жира в своем составе). Рецепт будет выглядеть так:

- 210 грамм шоколада Ecuador 56%
- 36 грамм сливочного масла
- 180 грамм сливок 35%
- 32 грамма глюкозы

Напоминаем, что использование какао-масла рекомендуется больше для рецептов с использованием молочного или белого шоколада, так как у них высокое содержание сахара: если добавим вместо какао-масла просто больше шоколада, то мы можем получить чересчур сладкий ганаш, а также дополнительно возможные проблемы с кристаллизацией, которые возникают при использовании шоколада с избытком сахара в составе.





ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ЗАКАЛИВАНИЕ/ПРЕКРИСТАЛЛИЗАЦИЯ

ДЛЯ ЧЕГО МЫ ТЕМПЕРИРУЕМ ШОКОЛАД?

Темперирование, закаливание или прекристаллизация — это разные способы обозначения одного и того же процесса приготовления шоколада посредством смены температур и постоянного помешивая, чтобы он кристаллизовался так, как нам нужно.

Для чего мы temperируем шоколад? А для того, чтобы:

- **ПОДДЕРЖАТЬ МАКСИМАЛЬНЫЙ БЛЕСК**

Важно помнить, что шоколад после темперирования **НЕ** становится блестящим, темперированный шоколад **ПОДДЕРЖИВАЕТ** тот блеск, который передала нам гладкая поверхность, например поликарбонатная форма или ацетатная пленка.

- **ПОЛУЧИТЬ ХРУСТЯЩУЮ ТЕКСТУРУ**

Темперированный шоколад разламывается с характерным хрустом, а нетемперированный (или плохо темперированный) шоколад мягкий и слегка гибкий.

- **ПОВЫСИТЬ ТЕРМОСТОЙКОСТЬ**

Темперированный шоколад выдерживает более высокие температуры, не плавясь, в то время как нетемперированный (или плохо темперированный) шоколад тает в руках и имеет очень низкую стабильность.

- **ПОЛУЧИТЬ РАВНОМЕРНОЕ СЖАТИЕ**

Когда шоколад temperируется и кристаллизуется, правильно сформированные кристаллы соединяются вместе, как кусочки пазла. Результатом является минимальное сжатие шоколада, достаточное для того, чтобы отделить его от форм для шоколада, что позволяет аккуратно извлечь его из формы. Нетемперированный (или плохо темперированный) шоколад не сожмется равномерно и его будет трудно извлечь из жестких форм.

- **УЛУЧШИТЬ ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ**

Темперированный шоколад приятно тает во рту, в то время как нетемперированный (или плохо темперированный) шоколад имеет зернистую текстуру.

- **ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОСЕДЕНИЕ**

Когда мы temperируем шоколад, нам удастся стабилизировать кристаллы жира, и они остаются в эмульсии с остальными ингредиентами. Но нетемперированный шоколад (или плохо темперированный) дестабилизирует эту эмульсию, и жир отслаивается, создавая белые пятна или полосатые волны светлого цвета, также известные как жировое поседение.

Важно знать, что какао-масло является основой шоколада (белого, карамелизированого, молочного и темного), поскольку во время темперирования оно отвечает за формирование необходимых кристаллов (бета) и переход шоколада из жидкого состояния в твердое, получая вышеуказанные характеристики.

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА

Прежде чем шаг за шагом объяснять каждый из различных методов, которые мы можем использовать для темперирования шоколада, мы проясним несколько моментов, в которых обычно возникает некоторая путаница и споры:

1° Единственным темперлируемым компонентом шоколада является **МАСЛО КАКАО**; остальные ингредиенты (какао, сахар, сухое молоко и т. д.) не играют никакой роли в этом процессе, кроме того, что являются дополнительным бременем.

2° Все разновидности шоколада содержат какао-масло (в разном процентном соотношении), поэтому температуры темперирования стандартизированы и могут быть одинаковыми для белого, карамелизованного, молочного, темного шоколада или чистого какао-масла.

3° Шоколад не сворачивается, не затвердевает и не сохнет; Шоколад **КРИСТАЛЛИЗУЕТСЯ** благодаря входящему в его состав какао-маслу.

4° Какао-масло может создавать разные виды кристаллов, известных как Альфа, Бета или Гамма, и это только самые распространенные. Не будем углубляться в химию шоколада, чтобы не создавать путаницы, сосредоточимся на единственном интересующем нас кристалле, которым является БЕТА. Этот кристалл образуется при температуре от 34 до 28 °С.

5° Несмотря на то, что мы используем разные методы темперирования, все они направлены на увеличение количества бета-кристаллов, поэтому мы будем использовать тот метод, который лучше всего подходит для условий нашего рабочего места.

6° У всех видов темперирования всегда будет 4 общих пункта, какую бы технику мы ни использовали:

- Полностью растопленный шоколад: рекомендуемая температура 40/45 °С.
- Постоянные и плавные движения, распределяющие кристаллы и температуру.
- Непрерывное падение температуры для образования бета-кристаллов от 40/45 °С до 28 °С.
- Небольшое повышение температуры (известная как кривая темперирования) для удаления наиболее хрупких кристаллов и сохранения наиболее стабильных.

7° После темперирования начинается кристаллизация, которая также может повлиять на результат, если процесс кристаллизации был нарушен. Для правильной кристаллизации процесс падения температуры шоколада не может останавливаться и должен быть плавным и постоянным: рекомендуется давать кристаллизироваться при температуре ниже 20 °С (никогда не оставляйте шоколад на длительное время в холодильнике, так как он может впитать влагу, а затем сконденсировать ее, что повлияет на внешний вид конечного продукта).

ТЕХНИКИ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ШОКОЛАДА

Все техники темперирования применимы и дают отличные результаты. Что мы действительно должны принять во внимание, чтобы понять, какую технику использовать, так это наше рабочее место: сколько у нас места, какие у нас есть инструменты или адекватна ли температура и контролируется ли она. Исходя из этого, мы будем решать, какой метод использовать в каждом конкретном случае.



МЕТОД 1: ТЕМПЕРИРОВАНИЕ НА КАМНЕ

Темперирование на камне является одним из наиболее часто используемых методов темперирования из-за быстрого снижения температуры большого количества шоколада.

Для темперирования этим методом нам потребуются шпатели и полированный каменный стол или поверхность. Часто говорят, что можно использовать мрамор для этого метода темперирования, но мы рекомендуем полированный гранит, потому что он менее пористый, более стойкий и дешевый.

Причина, по которой следует использовать полированную каменную поверхность (мрамор или гранит), заключается в том, что камень очень хорошо сопротивляется температуре и долгое время остается холодным. Когда вы выливаете шоколад на гранит(мрамор), то он охлаждает шоколад. Если бы мы попробовали темперировать данным методом на столе из нержавеющей стали, у нас бы не получилось хорошее темперирование: сталь является отличным проводником тепла и при выливании на нее расплавленного горячего шоколада, последний нагревал бы металлический стол, препятствуя непрерывному падению температуры, которое необходимо для правильного темперирования.

Если у нас нет полированного каменного стола, мы можем использовать мраморную или гранитную плитку.

Этапы темперирования шоколада на камне:

- Растопите шоколад до температуры 45 °С, чтобы обеспечить полное расплавление кристаллов.
- Вылейте 70% шоколада на мраморный или гранитный стол.
- С помощью шпателя плавными движениями распределите шоколад по столу.
- Аккуратно соберите и снова распределите, чтобы распределить температуру и кристаллы, которые начинают затвердевать при температуре 28/29 °С.
- Смешайте шоколад при температуре 28/29 °С с оставшимися 30%, которые остаются горячими в чаше.
- Энергично перемешайте лопаткой. Эта смесь должна достичь температуры 31/32 °С.
- Проведите экспресс-тест (см. объяснение в конце главы) и используйте.

Примечание: если мы достаточно опытны, то мы можем вылить весь шоколад при температуре 45°С на стол и работать до тех пор, пока непосредственно не достигнем температуры 31/32°С.

МЕТОД 2: МЕТОД ПОСЕВА

Также известен как добавление кристаллов. Этот метод получил такое название из-за цепочек кристаллизации, которые могут активировать несколько кристаллов. Возьмем в качестве примера сироп. При закипании сиропов в кастрюле мелкие капли воды, насыщенной сахаром, «подпрыгивают» и часть из них остается на стенках кастрюли. Если одна из этих капель остынет и кристаллизуется, мы рискуем, что из-за движения кастрюли эта кристаллизованная капля упадет в остальную часть сиропа, вызывая цепочки кристаллов, когда наш сироп кристаллизуется. Кристаллы шоколада отличаются от кристаллов сахара, но у них есть некоторые сходства. Метод посева заключается в добавлении кристаллизованного шоколада (каллет) к растопленному шоколаду для создания цепочек бета-кристаллов и, следовательно, их увеличению.

Этапы темперирования посевом:

- Растопите шоколад до температуры 45 °С, чтобы кристаллы полностью расплавились.
- Взвесьте на 25/30% больше шоколада по отношению к весу растопленного шоколада.
- Если у вас не каллеты, а цельный блок шоколада, то измельчите ножом или в кухонном комбайне до получения мелких кусочков.
- Добавить измельченный шоколад поверх растопленного шоколада, понемногу, не переставая помешивать, пока он полностью не растает.
- Смесь должна остыть до рабочей температуры. Если температура упала сильнее, поднимите ее в микроволновке до 30/32 °С.
 - Никогда не понижайте температуру смеси ниже 28°С, чтобы избежать образования нежелательных кристаллов.
- Проведите экспресс-тест (см. объяснение в конце главы) и используйте.

МЕТОД 3: ЛЕДЯНАЯ БАНЯ

Как следует из названия, этот вид темперирования заключается в понижении температуры шоколада с помощью воды и льда. Идеально подходит, когда у нас нет полированной каменной поверхности или нужно темперировать небольшое количество шоколада.

Мы используем (и рекомендуем) этот метод для темперирования какао-масла, которым будем красить шоколадные конфеты.

Этапы темперирования на ледяной бане:

- Растопите шоколад до температуры 45 °С, чтобы кристаллы полностью расплавились.
- Перелейте в пластиковую миску и перемешайте лопаткой.
- Не переставая помешивать, поместите миску с шоколадом на несколько секунд в другую миску с водой и льдом.
- Повторите этот процесс несколько раз, чтобы добиться понижения температуры, стараясь не оставлять миску в ледяной воде слишком долго, чтобы предотвратить кристаллизацию шоколада на стенках миски.
- Когда смесь достигнет температуры 28/29 °С, остановите охлаждение в микроволновой печи, пока температура не поднимется до 31/32 °С.
- Никогда не понижайте температуру смеси ниже 28 °С, чтобы избежать образования нежелательных кристаллов.
- Проведите экспресс-тест (см. объяснение в конце главы) и используйте.

МЕТОД 4: ПРЯМОЙ

Мы будем применять этот метод, когда будем работать с предварительно темперированным шоколадом.

Если шоколад темперирован, в нем уже содержится большое количество бета-кристаллов: расплавляя его непосредственно при рабочей температуре (31/32 °С), он сохранит бета-кристаллы и расплавит нежелательные кристаллы, которые образуются при более низких температурах.

В Мексике и других жарких странах мы не рекомендуем использовать этот метод из-за высокой температуры окружающей среды: При таком нагреве шоколад может превысить температуру 35 °С (температура, при которой плавятся кристаллы Бета) и, следовательно, перестать быть темперированным шоколадом.

С другой стороны, мы можем применить этот метод к остаткам шоколада, который мы предварительно темперировали и который остался после использования в предыдущие разы.

Этапы темперирования прямым методом:

- Используйте шоколад прямо из фабричной упаковки (или предварительно темперированный оставшийся шоколад) и понемногу осторожно растопите его в микроволновой печи или на водяной бане, постоянно помешивая, пока он не достигнет температуры 31/32 °С.
- Проведите экспресс-тест (см. объяснение в конце главы) и используйте.

МЕТОД 5: КРИОГЕНИЗИРОВАННОЕ ИЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ТЕМПЕРИРОВАННОЕ МАСЛО КАКАО (МИКРИО)

Этот метод похож с добавлением темперированного шоколада в методе №2, но тут мы добавляем предварительно темперированное какао-масло, которое можно найти на рынке. (Прим.переводчика: например, Микрио). Данный метод довольно практичен. Недостатком является то, что это будет единственный метод с дополнительными затратами, так как мы будем добавлять дополнительное какао-масло в наш шоколад.

Этапы темперирования с предварительно темперированным какао-маслом (Микрио):

- Растопите шоколад выше 35 °С.
- Перемешайте и подождите, пока температура не упадет до 34/35 °С.
- Добавьте 1% Микрио от общего веса шоколада в растопленный шоколад..
- Перемешайте до полной однородности. Подождите, пока шоколад не остынет до рабочей температуры (между 30/32 °С).
- Проведите экспресс-тест (см. объяснение в конце главы) и используйте.

ЭКСПРЕСС-ТЕСТ ТЕМПЕРИРОВАННОГО ШОКОЛАДА

Всякий раз, когда мы темперуем шоколад, очень важно проводить **ЭКСПРЕСС-ТЕСТ**, чтобы проверить, правильно ли мы протемперировали шоколад. Таким образом мы избежим разочарований в конце приготовления. Для этого мы погружаем кусочек пергамента в растопленный темперированный шоколад и кладем его на стол, где работаем при комнатной температуре.

- Если шоколад был правильно темперирован, он начнет кристаллизоваться в течение 2-5 минут, и блестящий расплавленный шоколад начнет застывать и становиться равномерно матовым.
- Если по прошествии более 5 минут мы не наблюдаем никаких изменений в шоколаде, возможно, мы нарушили технику темперирования (и нет разрастания кристаллов) или слишком высокая температура в рабочем помещении для правильной кристаллизации шоколада.
- Если на шоколаде начинают появляться пятна или полосы, это означает, что мы нарушили технику темперирования, поэтому нам нужно снова растопить шоколад и заново темперировать его.



Недавно темперированный
(жидкий)



Спустя 5 минут
(правильно темперированный)



Спустя 5 минут
(неправильно темперированный)

An abstract watercolor splash in shades of orange and yellow, with a darker orange center. The splash has irregular, organic edges and some smaller droplets scattered around it. The text 'ОКРАШИВАНИЕ ФОРМ' is overlaid in the center in a white, bold, sans-serif font.

ОКРАШИВАНИЕ ФОРМ

КАКАО-МАСЛО В РОЛИ КРАСКИ

Для того, чтобы окрасить наши шоколадные конфеты, батончики, плитки или другие шоколадные изделия наиболее часто используемой техникой является роспись какао-маслом.

С помощью этой техники мы можем создавать уникальные изделия с ярким и поразительным дизайном, благодаря тому, что мы можем взять техники из разных видов живописи.

Краски, которыми мы раскрашиваем наши шоколадные изделия, это какао-масло с красителями (натуральными или искусственными).

В эту книгу рецептов мы включили десятки красок, которые мы используем в нашей кондитерской. Все эти краски мы создаем исходя из следующих пропорций ниже, с помощью которых каждый человек может создавать свои оттенки красок.

- **100% - 150 г. КАКАО-МАСЛО** (дезодорированное)
- **10% - 15 г. ШОКОЛАД** (белый, карамелизированный, молочный или темный)
- **10% - 15 г. ЖИРОРАСТВОРИМЫЙ КРАСИТЕЛЬ** (комбинация одного или нескольких цветов)

Как правило, используется только какао-масло + краситель. Но наш дорогой друг и большой профессионал Мао Монтьель показал нам, что, если мы добавим небольшую часть шоколада, он послужит цветовой основой и значительно усилит тона, помимо достижения небольшого уровня плотности, что облегчит окраску наших форм.

Важно отметить, что красители, которые мы должны использовать, являются **ЖИРОРАСТВОРИМЫМИ** красителями (т.е. они могут раствориться в жире). Если мы будем использовать обычные **ВОДОРАСТВОРИМЫЕ** красители (т.е. они могут раствориться в воде), то после эмульгирования с какао-маслом, которое является жиром, смесь свернется в плотную и неоднородную массу, которую невозможно использовать для окрашивания с помощью аэрографа.



На рынке мы можем найти различные краскопульты и аэрографы, которые можно использовать для окраски шоколадных изделий, хотя мы рекомендуем так называемые «гравитационные краскопульты»: у них резервуар для краски находится сверху, что позволяет избежать необходимости подачи краски путём всасывания снизу, подача идёт сразу сверху из резервуара. Наша краска шоколадно-масляная, которая непрерывно кристаллизуется, поэтому непрерывная подача краски из верхнего резервуара в краскопульте нам значительно облегчит работу. Также отличным плюсом будет то, что при таком виде подачи краски, мы можем работать с любым количеством краски, т.к. если подача будет снизу, то мы всегда будем вынуждены заливать в резервуар определенный минимум краски, чтобы трубка краскопульта смогла её всосать (Все же пользовались жидким мылом в диспенсерах? Когда мыла на дне дофига, а трубка диспенсера не всасывает нифига?). Обычно мы не используем аэрографы, потому что у них обычно небольшие резервуары, что не дает окрашивать большие партии форм, но их тоже можно использовать, это практически тоже самое, что и окрашивание с помощью краскопульта.



6° ШТУЦЕР

Место, где мы соединяем краскопульт с воздушным шлангом компрессора.

1° БАЧОК

Это резервуар, куда мы будем наливать шоколадно-масляную краску. Мы рекомендуем те, которые изготовлены из пластика, потому что металл будет допускать резкие перепады температур.

2° КУРОК

Нажимая и отпуская курок мы начинаем и прекращаем подачу краски. Чем сильнее нажимаем на курок, тем сильнее будет подача краски.

3° РЕГУЛЯТОР РАЗМЕРА ФАКЕЛА

С помощью него регулируем размер факела (площади покраски), тем самым увеличивая или уменьшая покрываемую площадь, в зависимости от количества изделий, которые нужно окрасить или размера формы.

4° РЕГУЛЯТОР ПОДАЧИ КРАСКИ

С помощью него регулируем количество подаваемой краски. Рекомендуем найти идеальную позицию, чтобы краска равномерно подавалась и распылялась, а не "плевалась" большими каплями.

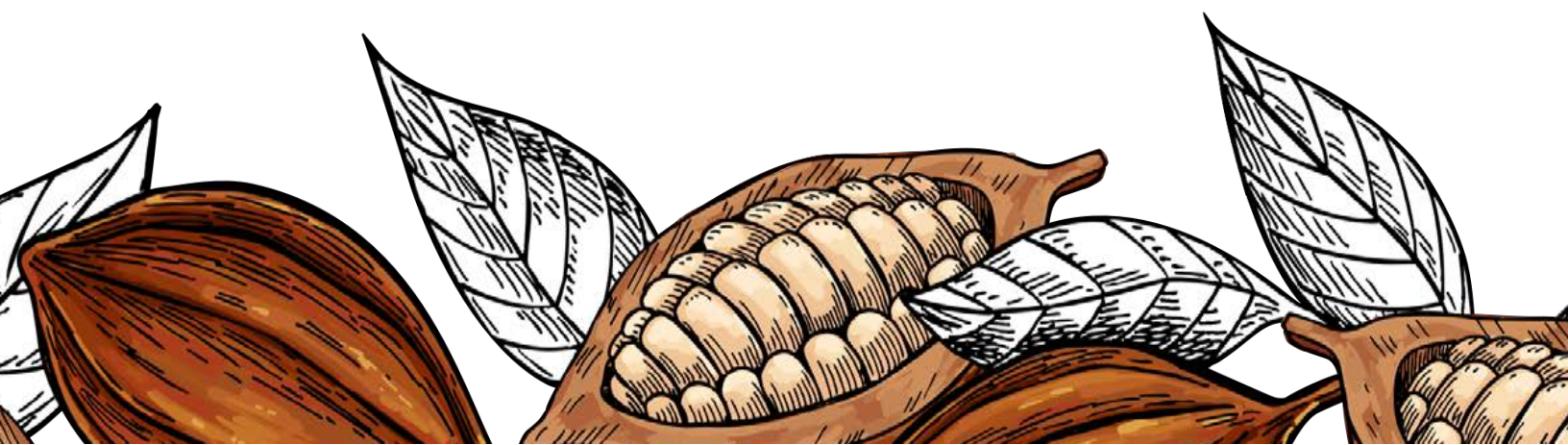
5° РЕГУЛЯТОР ПОДАЧИ ВОЗДУХА

С помощью него регулируем объем/давление воздуха, который входит в краскопульт и распыляет краску. Можем таким образом сделать или очень тонкие линии (максимально открыть), или очень толстые линии (максимально закрыть).

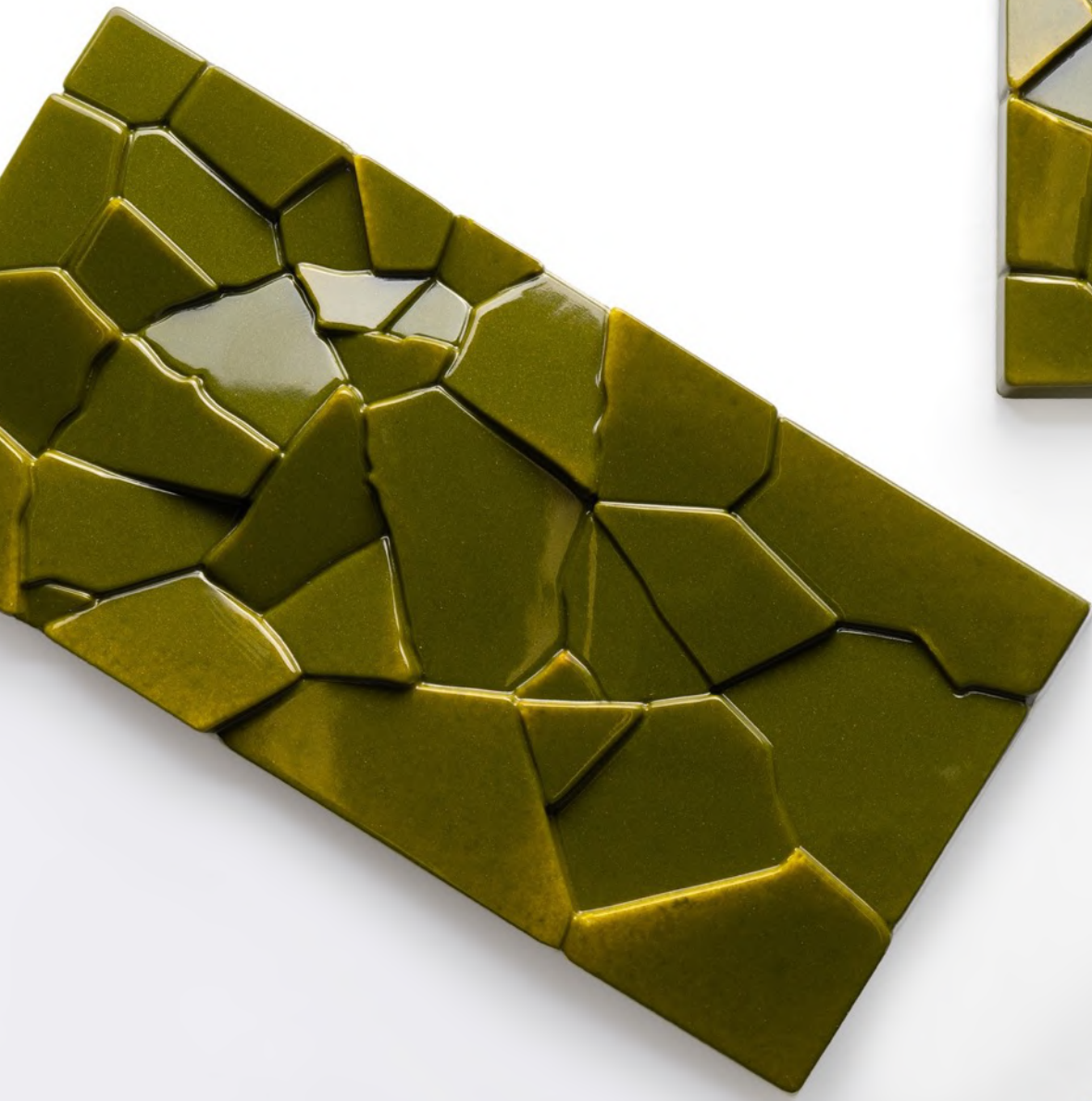
7° СОПЛО

Место, откуда краситель распыляется. Размер сопла может быть разный. Мы используем 0,4 и 0,8 мм для текучих красок (больше какао-масла чем шоколада), а также больше 1 мм для более густых красок (больше шоколада чем какао-масла)

Чтобы получить правильную окраску, адаптированную к различным покрытиям, важно понимать строение краскопульта, чтобы внести необходимые коррективы. Наконец, важно отметить, что после каждого использования необходимо тщательное промывание горячей водой, чтобы предотвратить кристаллизацию шоколада внутри краскопульта и предотвратить его повреждение.











КОРПУСНЫЕ КОНФЕТЫ





ПОШАГОВОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОРПУСНЫХ КОНФЕТ

1° Выбор форм

Мы рекомендуем формы из прочного и жесткого материала, чтобы облегчить извлечение шоколадных изделий из формы после кристаллизации. Поликарбонатные формы благодаря их высокой прочности стали фаворитами и наиболее использованными в шоколадном деле, хотя мы, конечно, можем использовать формы из ацетата или ПВХ, хоть работа с ними немного сложнее, но результат в итоге вполне удовлетворительный.

2° Мытье и полировка форм

Существует миф о том, что кондитерские формы нельзя мыть и это чистой капли ложь. Если мы хотим получить максимальный блеск на конфетах, наши формы должны быть абсолютно чистыми. Для этого прекрасно подойдут мягкая губка, горячая вода и немного нейтрального моющего средства.

После мытья вытираем формы сухой мягкой тканью, слишком жесткая ткань может оставить царапины на форме. После этого полируем наши формы: этот последний шаг является чуть ли не самым важным фактором для получения максимального блеска на корпусных конфетах. Для полировки можно использовать чистый спирт (не водку!) и хлопчатобумажные салфетки, но никак не чистую вату, потому что она оставляет маленькие ворсинки, которые прилипнут сначала к нашей форме, а потом к будущему изделию.

3° Окрашивание форм

В каждом рецепте мы объясняем, как и какими цветами окрашивать конфеты, плитки или батончики. Только мы должны иметь в виду, что для того, чтобы покрасить нашу форму, она должна иметь температуру около 18 °С, а масло, которым мы красим, должно быть темперированным (см. пошаговую инструкцию в каждом рецепте и в главе «Темперирование»).

4° Шоколадный корпус

Шоколадный корпус будет таким «контейнером» для шоколада, в котором содержится начинка. Чтобы сделать корпус, мы должны темперировать нужный нам шоколад, а после с помощью кондитерского мешка или просто половника заполнить ячейки окрашенной формы. Слегка постучите форму, чтобы убрать возможные пузырьки воздуха внутри шоколада. Переворачиваем форму, стучим шпателем сбоку формы тем самым, удаляем излишки шоколада из ячеек формы и создаем тонкий корпус. Шпателем удаляем излишки шоколада и переходим к следующему этапу.



5° Кристаллизация шоколадного корпуса

После того как вылили излишки шоколада (предыдущий пункт) поставьте форму на бок и оставляем корпуса кристаллизоваться в течение минимум 30 минут, прежде чем начинать форму. Если мы правильно темперировали шоколад, то спустя это время шоколад немного сожмется и слегка отойдет от формы. Очень важно на данном этапе не ударять форму, чтобы корпуса не сломались и полностью не отошли от формы.



Корпус с жидким шоколадом



Корпус с шоколадом, который начал кристаллизоваться

6° Начинение форм и стабилизация

Когда корпуса немного кристаллизовались, начинаем их выбранной начинкой (ганаш, джандуйя, мармелад и т.д.). Начинка должна быть жидкой, чтобы было легче начинить корпуса. Начиняем корпуса, оставляя 2 мм до края, чтобы можно было запечатать конфеты (следующий пункт). Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре от 8 до 12 часов, чтобы начинка правильно кристаллизовалась.

7° Запечатывание конфет

Темперуем нужный нам шоколад и помощью кондитерского мешка или половника покрываем небольшим слоем шоколада половину формы. Сверху накрываем листом ацетатной пленки размером с форму и помощью шпателя надавливая проводим по форме поверх пленки, тем самым выталкивая шоколад из под пленки и покрывая оставшуюся половину формы. Удаляем излишки шоколада с боков и убираем в холодильник на 15-20 минут, чтобы добиться нужной нам стабилизации и сжатия шоколада. Важно никогда не оставлять начиненные формы в холодильнике больше указанного времени, чтобы шоколад не впитал влагу, которая повлияет на внешний вид шоколадных изделий.

8° Извлечение конфет из форм

Достаем форму из холодильника и убираем ацетатную пленку. Кладем форму на противень низом вверх и аккуратно стучим, чтобы шоколадные конфеты вышли из формы.

9° Хранение

Храним конфеты в герметичных контейнерах, защищенных от тепла, света и влаги.

Отличным местом для хранения это винные холодильники, при температуре 14/16 °C и контролируемой влажности. Таким образом, наш шоколад будет иметь более длительный срок хранения без потери качества текстуры, вкуса или блеска.

Избегайте хранения шоколадных изделий в холодильнике, чтобы конфеты не впитывали влагу (если только у нас нет подходящих контейнеров, препятствующих проникновению влаги).



КОНФЕТА "ЭРЛ ГРЕЙ"

Выход: 72шт.

- 184г. Сливки 35%
- 28г. Чай Эрл Грей
- 240г. Сахар
- 28г. Сироп глюкозы
- 125г. Сливочное масло
- 60г. Молочный шоколад 33%
- 1г. Мелкая морская соль

- 150г. Какао-масло
- 20г. Темный шоколад
- 15г. Какао-порошок
- 2г. Красный жирорастворимый краситель в порошке
- 1г. Черный жирорастворимый краситель в порошке
- 2г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке

- 150г. Какао-масло
- 15г. Молочный шоколад
- 2г. Золотой кандурин
- 4г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке

Краска "темный шоколад"
Краска "золото"
Аэрограф
Поликарбонатные формы
полусферы 3 см

Карамель с эрл греем

В сотейнике нагреваем сливки до кипения. Добавляем чай эрл грей и накрываем крышкой. Оставляем настаиваться 5 минут.

Процеживаем сливки. В другом сотейнике делаем сухую карамель с глюкозой на среднем огне до 175С. Деглазируем горячими ароматизированными сливками, постоянно помешивая. Добавляем соль. Снимаем с огня и выливаем поверх шоколада. Добавляем сливочное масло и эмульгируем погружным блендером. Выливаем в кондитерский мешок. Используем при 28С.

Краска "Темный шоколад"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители, какао-порошок и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска "Золото"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель "темный шоколад" до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа закрашиваем форму темной краской и под углом 45С. Оставляем кристаллизаться на 5 минут. Переворачиваем форму, чтобы закрасить все края и добиться эффекта градиента. Повторяем тот же процесс темперирования с золотой краской. С помощью аэрографа полностью закрашиваем форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизаться.

Окрашенные формы
Молочный шоколад 35%
Карамель с эрл грей

Шоколад Ecuador Fluido
56%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус.
- С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Отсаживаем карамель в корпуса, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 4 часа при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

**МОЛОЧНЫЙ
ШОКОЛАД 35%**

* краска "темный шоколад"
* краска "золото"

**карамель с
эрл греем**

**шоколад Ecuador
Fluido 56%**



КОНФЕТА "КОПЧЕНЫЙ ВИСКИ"

Выход: 72шт.

140г. Сливки 35%
22г. Сироп глюкозы
21г. Декстроза
20г. Инвертный сахар
225г. Шоколад Amazonía 75%
8г. Какао-масло
20г. Сливочное масло
40г. Скотч
Сигара Romeo & Julieta

Ганаш Копчёный виски

В сотейнике смешиваем сливки, глюкозу, инвертный сахар и декстрозу, нагреваем до 60С. Растапливаем отдельно какао-масло, сливочное масло и шоколад, смешиваем. Начинаем взбивать шоколадную смесь погружным блендером и, не выключая блендер, медленно выливаем сливочную смесь. Пробиваем до получения эмульсии. Не выключая блендер, медленно вливаем скотч и пробиваем до получения эмульсии.

Выливаем ганаш в дежу планетарного миксера с насадкой лопатка. Полностью заворачиваем миксер в пищевую плёнку и начинаем взбивать ганаш на медленной скорости. Делаем небольшое отверстие в пленке, вставляем туда трубку от коптильни, в которой поджигаем сигару. Ждем, пока дым полностью не заполнит дежу. Выключаем коптильню, и взбиваем ещё 2 минуты.

Перекаладываем ганаш в кондитерский мешок и сразу же плотно закрываем мешок, чтобы не потерять все ароматы. Убираем в холодильник и используем при 27С.

Примечание

Вряд ли у кого-то на кухне есть коптильня. Поэтому, воспользуйтесь смоук ганом, трубку которого так же заложите внутрь обёрнутого миксера, а от сигары отрежьте небольшой кусочек и заложите в смоук ган. Дым будет поступать прямо в ганаш во время его взбивания. Нет, конечно, Вы можете накурить и надуть дыма, покуривая сигару. Эффект будет тот же, а удовольствия больше.

Тоффи с ванилью

В сотейнике смешиваем сливки, порошок, стручок и семена ванили и доводим до кипения. В другом сотейнике готовим карамель сухим способом, нагрев до 170С. Добавляем глюкозу и перемешиваем до однородности. Деглазируем карамель горячими процеженными сливками и в конце добавляем сливочное масло. Доводим до кипения, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки.

Пробиваем погружным блендером до получения эмульсии. Убираем в холодильник, используем при 28С.

300г. Сахар - 300г.
40г. Сироп глюкозы - 40г.
1шт. Стручок ванили - 1шт.
3г. Порошок ванили - 3г.
2г. Соль - 2г.
180г. Сливки 35% - 180г.
70г. Сливочное масло - 70г.

150 Какао-масло
15г. Темный шоколад
12г. Какао порошок
0,2г. Черный
жирорастворимый
краситель в порошке
2г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
1,6г. Бронзовый кандурин

Краска “Бронза”
Аэрограф
Поликарбонатные формы
“Кварц”

Окрашенные формы
Шоколад Perú 62%
Тоффи с ванилью
Ганаш с копченым виски

Краска “Бронза”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом и какао порошком. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа окрашиваем форму бронзовой краской. Убираем излишки краски с помощью шпателя и протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться на 5 минут.

Сборка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и темперуем предпочитаемым способом
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус
- С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут
- Наполняем каждый корпус на 1/3 тоффи с ванилью. Сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края. Простукиваем хорошо форму, чтобы начинки хорошо заполнили форму.
Если после простукивания в каком-то корпусе не будет хватать начинки, то заполняем ещё немного карамелью. Хорошо зачищаем форму шпателем.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки

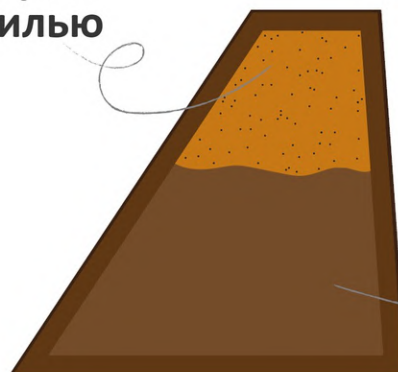
Примечание

Очень важно хорошо простучать форму, потому что форма геометрически сложная и возможно большое количество воздушных карманов внутри конфеты из-за чего срок конфеты существенно сократится.

Запечатывание форм

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике
- Достаем из холодильника и снимаем пленку. Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте

**тоффи с
ванилью**



* краска "бронза"

**ганаш
Копчёный
виски**



КОНФЕТА "КУНЖУТ-ВАНИЛЬ"

Выход: 80шт.

Пралине с белым кунжутом 50/50

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель. Добавляем обжаренный кунжут и активно перемешиваем. Перекладываем карамелизованный кунжут поверх пергаменты и оставляем остывать.

Перемалываем карамелизованный кунжут в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и перемалываем пасту ещё немного.

Храним в прохладном и сухом месте.

Примечание

- В этом рецепте соевый лецитин играет роль эмульгатора, чтобы предотвратить отделение жира от твердого вещества.
- Для лучшего результата лучше делать пралине в большом количестве.
- Если нет кунжутного масла, можно заменить другим растительным маслом.

Миндальное пралине 60/40

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель. Добавляем обжаренный миндаль и активно перемешиваем, чтобы миндаль равномерно был покрыт карамелью. Перекладываем карамелизованный миндаль поверх пергаменты и оставляем остывать.

Перемалываем карамелизованный миндаль в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и перемалываем пасту ещё немного.

Храним в прохладном и сухом месте.

Джандуя Кунжут-Миндаль

Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем вместе. Добавляем оба вида пралине и пробиваем погружным блендером, стараясь не допускать попадание воздуха в джандую. Переливаем джандую в кондитерский мешок и храним при комнатной температуре. Перед начинением конфет temperируем джандую.

80г. Белый кунжут
обжаренный
80г. Сахар
10г. Кунжутное масло
0,8г. Соевый лецитин

120г. Миндаль, обжаренный
80г. Сахар
12г. Растительное масло
0,8г. Соевый лецитин

188г. Миндальное пралине 60/40
144г. Пралине с белым
кунжутом 50/50
115г. Молочный шоколад 33%
9г. Какао-масло

86г. Сливки 35%
1шт. Стручок ванили
200г. Ванильный порошок
200г. Белый шоколад 31%
26г. Какао-масло

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
4г. Белый порошковый краситель
0,8г. Семена ванили

150г. Какао-масло
35г. Карамелизированный шоколад 32%

Бежевый краситель
Краситель “белая ваниль”

Латексная перчатка
Аэрограф
Поликарбонатная форма Кнеля, 4,5см

Ванильный ганаш

В сотейнике доводим до кипения сливки. Добавляем семена, разрезанный стручок ванили и порошок ванили. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться 12 часов. Снова нагреваем сливки до кипения и процеживаем. Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем вместе. Выливаем сливки поверх шоколада и пробиваем погружным блендером до однородности.

Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 27С.

Краситель “белая ваниль”

Растапливаем какао-масло до 50С и вливаем в белый шоколад. Добавляем краситель и семена ванили. Эмульгируем погружным блендером. Храним при комнатной температуре в закрытой таре.

Бежевый краситель

Растапливаем какао-масло до 50С и вливаем в растопленный шоколад. Пробиваем погружным блендером до однородности. Храним при комнатной температуре в закрытой таре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем бежевый краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Предварительно протираем чистым спиртом форму. Надеваем перчатку на руку, окунаем палец в краситель и пальцем проводим по одной стороне каждой ячейки, делая неровную волнистую линию. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Повторяем процесс темперирования с красителем “белая ваниль” и закрашиваем форму поверх бежевой краски с помощью аэрографа. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Белый шоколад 31%
Окрашенные формы

Карамелизированный
шоколад 32%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и постукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться корпус на 30 минут.
- Начиняем половину каждой конфеты ванильным ганашом температурой 27С. Оставляем кристаллизоваться в течение 1 часа.
- Temperируем джандую (45/31С) и заполняем конфеты поверх ганаша, оставляя 2 мм до края. Накрываем пергаментом и оставляем кристаллизоваться в течение 8 часов при комнатной температуре.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.





КОНФЕТА "ЦИТРУС"

Выход: 72шт.

Цитрусовый мармелад

В сотейнике смешиваем все виды сока, глюкозу и инвертный сахар. Нагреваем на среднем огне до 50С и медленно всыпаем 35г. сахара, заранее смешанного с пектином, постоянно помешивая. Доводим до кипения и медленно добавляем 200г. сахара, постоянно помешивая. Доводим до 105С, снимаем с огня и добавляем разбавленную в воде лимонную кислоту.

Выливаем смесь в металлическую рамку высотой 0.5см, выстланную силиконовым ковриком. Оставляем стабилизироваться в течение 2 часов при комнатной температуре. Накрываем пищевой пленкой и храним при комнатной температуре.

Нарезаем мармелад на квадраты размером 1.2 см и храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Примечание

Перед приготовлением рецепта заранее подготовьте рамку, выстланную силиконовым ковриком, потому что мармелад застывает очень быстро.

Ганаш с лимоном

В сотейнике смешиваем сок, воду и все три вида сахара. Нагреваем до 50С и снимаем с огня.

Растапливаем шоколад, сливочное масло и какао-масло отдельно, а потом смешиваем. Выливаем лимонную смесь поверх шоколадной смеси и пробиваем погружным блендером до получения эмульсии. Добавляем свежую цедру лимона и перемешиваем лопаткой (не взбиваем блендером, чтобы ганаш не стал горчить)

Используем при 26С.

Краска "Желтый лимон"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

115г. Сок лимона
80г. Сок лайма
25г. Сок юзу
50г. Сок мандарина
35г. Сироп глюкозы
20г. Инвертный сахар
35г. Сахар
6,5г. Желтый пектин
200г. Сахар
3г. Лимонная кислота
3г. Вода

50г. Сок лимона
30г. Вода
20г. Инвертный сахар
42г. Сироп глюкозы
130г. Порошок глюкозы
150г. Шоколад Perú 62%
18г. Молочный шоколад 35%
28г. Какао-масло
2г. Сливочное масло
Цедра лимона

80г. Какао-масло
70г. Белый шоколад 31%
3г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке

Поликарбонатная форму полусфера 3см.
Цитрусовый мармелад
Ганаш с лимоном
Белый шоколад 31%

Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
4г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
1,1г. Зеленый
жирорастворимый
краситель в порошке -
1,3г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,1г. Золотой кандурин

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.
- Отсаживаем ганаш, начиная $\frac{3}{4}$ корпуса.
- Кладем в каждый корпус кубик цитрусового мармелада и утапливаем немного. Отсаживаем сверху ещё немного ганаша, если потребуется. Необходимо оставить 2мм. до края. Если наоборот, начинки слишком много, то убираем излишек.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике.
- Достаем из холодильника и снимаем пленку. Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте для последующего окрашивания.

Краска “Зеленый авокадо”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Велюр конфет

- В микроволновке или на водяной бане растапливаем желтую краску до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.
- В чашу краскопульты наливаем желтую краску, уменьшаем сопло до среднего размера, что велюр получился мелкими каплями и велюрим конфету, придавая эффект кожи цитруса.
- Повторяем процесс темперирования с зеленой краской и выливаем в чистую чашу краскопульты, открываем сопло полностью и слегка окрашиваем конфеты, придавая эффект недозрелого лимона.
- Оставляем кристаллизоваться конфеты в герметичном контейнере, защищенном от жары и влажности.





КОНФЕТА "МУСКОВАДО"

Выход: 72шт.

135г. Сливки 35%
0,5шт. Стручок ванили
140г. Сахар
40г. Сироп глюкозы
155г. Коричневый сахар
Мусковадо
8г. Мелкая морская соль
45г. Темный шоколад 62%
155г. Сливочное масло

Сливочная карамель из коричневого сахара

Разрезаем стручок ванили, выскребаем семена и смешиваем в сотейнике со сливками. Доводим сливки до кипения, снимаем с огня, накрываем крышкой и оставляем настаиваться в течение 30 минут.

В сотейнике на среднем огне нагреваем половину сахара и глюкозу до момента, когда смесь не начнет таять и карамелизоваться. Постепенно всыпаем оставшуюся половину сахара, давая каждой новой партии подтаять. Готовим карамель до 180С. В конце всыпаем мусокадо и продолжаем варить до его полного включения. Деглазируем карамель горячими ароматизированными сливками, постоянно мешая, затем, вмешиваем соль.

Снимаем с огня и вливаем поверх шоколада. Добавляем по одному кубику масла, постоянно при этом мешая венчиком, до его полного включения, в конце пробиваем погружным блендером до получения эмульсии. Используем при 28С.

150г. Какао-масло
15г. Темный шоколад
8г. Синий
жирорастворимый
краситель в порошке
0,8г. Черный
жирорастворимый
краситель в порошке

Краска "Темно-синий"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска "темно-синий"
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Формовка конфет

Окрашенные формы
Темный шоколад
Amazonía 75%
Сливочная карамель

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Отсаживаем карамель в корпуса, оставляя 2 мм до края. Оставляем кристаллизоваться минимум 4 часа при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

Темный шоколад
Amazonía 75%
Ацетатная пленка

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

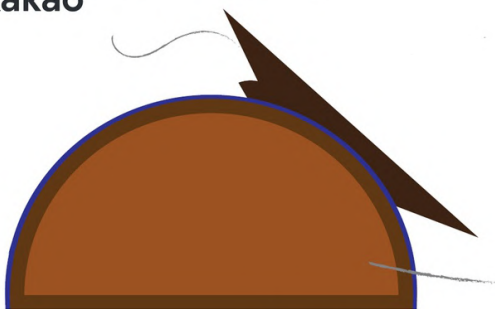
Шоколадный декор

Темный шоколад
Amazonía 75%
Какао-порошок 22%
Гитарная или
ацетатная пленка
Готовые конфеты

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Распределяем шоколад тонким равномерным слоем толщиной 2 мм по ацетатной пленке. Сверху посыпаем шоколад какао-порошком.
- Перекаладываем пленку с шоколадом на волнистый противень для расстойки хлеба (или любую волнистую поверхность). Оставляем кристаллизоваться. Ломаем шоколад на небольшие осколки. С помощью капли темперированного шоколада прикрепляем осколок к конфете.

шоколадный декор с какао

* Краска “Темно-синий”



Сливочная карамель с Мусковадо



КОНФЕТА "МАРАКУЙЯ-КУНЖУТ"

Выход: 72шт.

300г. Сливки 35%
94г. Сироп глюкозы
180г. Сахар
74г. Сливочное масло
80г. Сок маракуйи
56г. Карамелизированный
шоколад 32%
8г. Какао-масло

Тоффи с маракуйей

В сотейнике доводим до кипения сливки с сиропом глюкозы. В другом сотейнике делаем сухую карамель из сахара и готовим до 170С. Деглазируем карамель горячими сливками, постоянно помешивая. Медленно добавляем сливочное масло, постоянно помешивая лопаткой до однородности. Готовим ещё 1 минуту и снимаем с огня.

Оставляем остывать до 60С и добавляем сок маракуйи. Выливаем карамель поверх смеси растопленного шоколада и какао-масла. Эмульгируем погружным блендером, пытаясь не допускать попадания воздуха. Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 27С.

200г. Белый кунжут, обжарить
120г. Сахар
30г. Вода

Вставка из карамелизированного белого кунжута

В сотейнике смешиваем воду и сахар, нагреваем до 118С. Добавляем кунжут, снимаем с огня и активно перемешиваем, чтобы карамель полностью покрыла кунжут. Переливаем карамелизированный кунжут на силиконовый коврик и накрываем другим ковриком. С помощью скалки раскатываем в слой толщиной 3мм.

Пока карамель не остыла и не застыла, с помощью круглой вырубки диаметром 1,5см. нарезаем на диски. Храним в герметичном контейнере в сухом прохладном месте.

Примечания

- Если карамель остыла и стала твердой, то можно поставить противень с карамелью в духовку на 1 минуту, чтобы карамель стала мягче. Таким образом, можно будет нарезать карамель на диски.
- Оставшиеся обрезки можно снова растопить в сотейнике и снова использовать.

150г. Какао-масло
15г. Темный шоколад 31%
15г. Черный
жирорастворимый
краситель в порошке

Краска "Темно-черный"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
15г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке

Краска "Цитрусовый желтый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска Темно-черный
Краска Цитрусовый
желтый
Маленькая кисточка
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

Краска Темно-черный
Краска Цитрусовый
желтый
Маленькая кисточка
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3
см

Темный шоколад Peru
62%
Ацетатная пленка

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем черный краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой и, постоянно помешивая, даём остыть до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью маленькой кисточки окрашиваем черным красителем края каждой ячейки, оставляя неровную волну. Оставляем кристаллизоваться 5 минут. Температуру желтый краситель и с помощью аэрографа окрашиваем формы. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.

Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

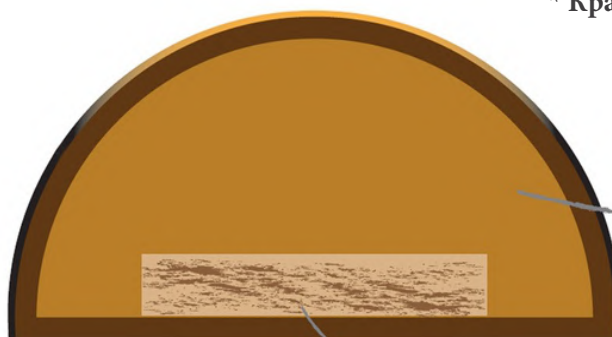
Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочтительным способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус.
- С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Начиняем $\frac{3}{4}$ каждой ячейки тоффи с маракуйей, сверху выкладываем диск из карамельного кунжута.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочтительным способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

* Краска "Темно-черный"
* Краска "Цитрусовый желтый"



**вставка из карамелизированного
белого кунжута**



КОНФЕТА "ШАФРАН"

Выход: 72шт.

0,4г. Шафран
220г. Сливки
36г. Инвертный сахар
70г. Масло нуазет
328г. Молочный шоколад 35%
124г. Шоколад Peru 62%
0,4г. Соль

Ганаш с шафраном

В нагретом сухом сотейнике прокаливаем шафран на слабом огне. Когда нити шафрана станут более "твердыми", добавляем сливки и инвертный сахар. Нагреваем до 80С и снимаем с огня. Добавляем масло нуазет и перемешиваем до однородности.

Медленно выливаем поверх растопленного шоколада, перемешивая лопаткой, добавляем соль. Эмульгируем погружным блендером, не давая пузырькам воздуха попасть в ганаш.

Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 27С.

Примечание

Очень важно не дать шафрану подгореть, иначе он будет горчить. Наша цель – раскрыть аромат

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад
15г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
1г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,5г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,4г. Золотой кандурин
0,4г. Бронзовый кандурин

Краска "Ярко-красный"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
15г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке

Краска "Цитрусовый оранжевый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “ярко-красный”
Краска “цитрусовый оранжевый”
Аэрограф
Поликарбонатные формы полусферы 3 см

Окрашенные формы
Белый шоколад 31%
Ганаш с шафраном
Шарики из белого шоколада

Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель “ярко-красный” до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа закрашиваем форму красной краской под углом 45С. Переворачиваем форму, чтобы закрасить все края и добиться эффекта градиента. Оставляем кристаллизоваться на 5 минут.

Повторяем тот же процесс темперирования с оранжевой краской. С помощью аэрографа полностью закрашиваем форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и постукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Кладем в каждый корпус по 6 штук шариков и сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

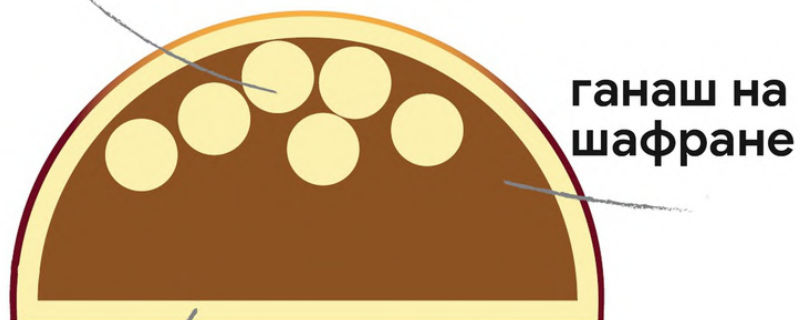
- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

Примечание

Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.

**жемчужины
белого шоколада**

- * Краска “Ярко-красный”
- * Краска “Цитрусовый
оранжевый”



**ганаш на
шафране**



КОНФЕТА "ГРЕЙПФРУТ-РОЗА"

Выход: 72шт.

98г. Сливки 35%
3г. Цедра грейпфрута
212г. Белый шоколад 31%
32г. Какао-масло
5г. Розовая вода
16шт. Натуральный экстракт
розы, капли

18г. Сублимированная
клубника, нарубить
12г. Сублимированная
малина, нарубить
24г. Вафельная крошка
28г. Йогуртовый порошок
0,5г. Лимонная кислота
110г. Белый шоколад
0,2г. Семена ванили

Поликарбонатная
форма полусфера 1.5 см

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
13г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,8г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
1,2г. Золотой кандурин

Ганаш Грейпфрут-Роза

В сотейнике доводим до кипения сливки и добавляем цедру грейпфрута. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться 20 минут при комнатной температуре. Процеживаем сливки и возвращаем на огонь.

Нагреваем сливки до 50С и медленно выливаем поверх растопленной смеси шоколада и какао-масла. Перемешиваем лопаткой и добавляем экстракт розы и розовую воду. Эмульгируем погружным блендером. Используем при 28С.

Вставка из сублимированных ягод и ванили

В миске смешиваем клубнику, малину и вафельные хлопья, с помощью ложки раздавливаем их на мелкие кусочки.

Темперуем шоколад до 30С, добавляем йогуртовый порошок, лимонную кислоту и семена ванили. Смешиваем обе смеси до однородности и отсаживаем в формы. Когда шоколадная смесь чуток стабилизируется, с помощью шпателя проводим по форме, убирая излишки. Оставляем полностью кристаллизоваться.

Достаем из формы и храним в герметичном контейнере.

Краска "Бледно-розовый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
4г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,8г. Семена ванили

Краска “Ванильно-
белый”
Краска “Бледно-
розовый”
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3
см

Окрашенные формы
Белый шоколад 31%
Ганаш грейпфрут-роза
Вставка с
сублимированными
ягодами и ванилью

Краска “Ванильно-белый”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и семена ванили, пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель “бледно-розовый” до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа закрашиваем форму розовой краской под углом 45С. Оставляем кристаллизоваться на 5 минут. Повторяем тот же процесс темперирования с ванильно-белой краской. С помощью аэрографа полностью закрашиваем форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Формовка конфет

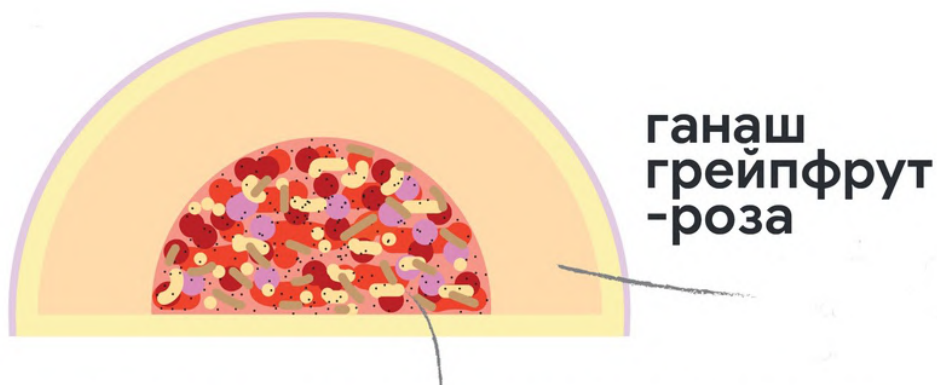
- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Начиняем корпуса наполовину ганашем. Вставляем в каждый корпус ягодно-ванильную полусферу и сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

- * Краска “Ванильно-белый”
- * Краска “Бледно-розовый”



**вставка из сублимированных
ягод и ванили**



КОНФЕТА "ЮЗУ-ПЕРЕЧНАЯ МЯТА"

Выход: 72шт.

12г. Листья перечной мяты
200г. Сахар

Мятный сахар

Смешиваем оба ингредиента в чаше стационарного блендера и перебиваем до получения насыщенного зеленого цвета. Высыпаем сахар на противень и ставим поверх горячей духовки или ставим в дегидратор на 6 часов. Пересыпаем обратно в чашу блендера и перебиваем импульсами, чтобы разбить слипшиеся кристаллы.

125г. Белки
185г. Мятный сахар
40г. Сахарная пудра

Дегидрированная меренга с мятой

В сотейнике смешиваем белки с мятным сахаром и нагреваем до 50С. Переливаем в дежу планетарного миксера с насадкой венчик и взбиваем до мягких пик на средней скорости, постепенно её увеличивая. Не выключая миксер, медленно всыпаем сахарную пудру и взбиваем до получения твердых пик.

Перекалдываем меренгу в кондитерский мешок с насадкой 0,5 см. Поверх противня, выстланного силиконовым ковриком, отсаживаем меренгу каплями диаметром 1 см. Аккуратно постукиваем противень снизу, чтобы убрать пузырьки воздуха из меренги. Дегидрируем меренгу при 60С минимум 4 часа.

Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

Примечания

-Количество ингредиентов в этом рецепте рассчитано на 400 маленьких меренг. Это минимальное количество ингредиентов, чтобы получить однородную и хорошо взбитую меренгу.

- Высушенную меренгу можно хранить в герметичном контейнере в течение 6 месяцев.

- Автор не пишет, но меренгу обязательно нужно изолировать слоем какао-масла или шоколада, иначе она размокнет.

100г. Сливки 35%
56г. Сок юзу
12г. Инвертный сахар
216г. Молочный шоколад 33%
60г. Шоколад Amazonía 75%
1г. Какао-масло

Ганаш с юзу

В сотейнике смешиваем сок юзу, сливки и инвертный сахар. Нагреваем до 80С и снимаем с огня. Растапливаем шоколад и какао-масло отдельно, смешиваем. Выливаем смесь с юзу поверх шоколадной смеси и пробиваем погружным блендером до получения эмульсии. Используем при 27С.

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
2,2г. Зеленый
жирорастворимый
краситель в порошке
8г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
2,5г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,2г. Золотой кандурин

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
8г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
2,5г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке

150г. Какао-масло
15г. Молочный шоколад 33%
2г. Зеленый
жирорастворимый
краситель в порошке
10г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,6г. Золотой кандурин

Краска “Зеленый
авокадо”
Краска “Цитрусовый
желтый”
Краска “Оливковый
зеленый”
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

Краска “Зеленый авокадо”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и семена ванили, пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Цитрусовый желтый”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Оливковый зеленый”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель “оливковый зеленый” до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Уменьшаем подачу воздуха на аэрографе до минимума, чтобы краска “плевалась”.

С помощью аэрографа наносим краску на форму под углом 45С. Поворачиваем форму и снова окрашиваем, чтобы капли были по всей площади ячейки. Оставляем кристаллизоваться.

После temperируем краску “зеленый авокадо”. Возвращаем подачу воздуха к нормальному режиму и закрашиваем форму наполовину под углом 45С. Temperируем желтую краску и закрашиваем полностью форму.

Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Окрашенные формы
Белый шоколад 31%
Ганаш с юзу
Дегидрированная
меренга с мятой

Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

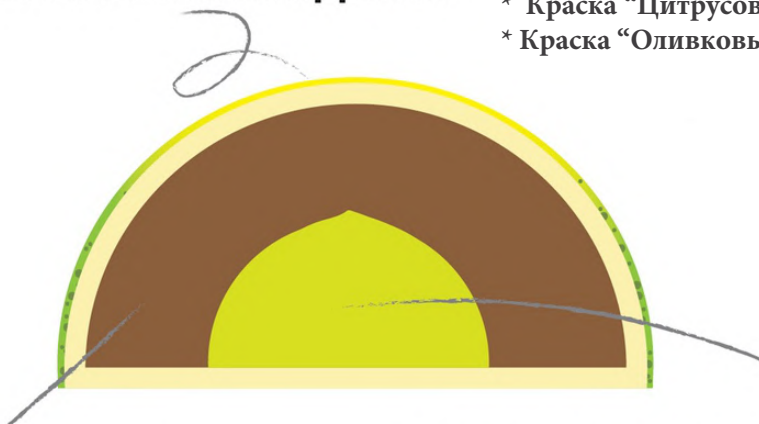
- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 1 час.
- Начиняем каждый корпус на $\frac{3}{4}$ ганашем. В центр каждой конфеты вставляем меренгу. При необходимости отсаживаем ещё немного ганаша, оставляя 2 мм от края. Если есть излишек ганаша, то убираем с помощью шпателя.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

белый шоколад 31%

- * Краска “Зеленый авокадо”
- * Краска “Цитрусовый желтый”
- * Краска “Оливковый зеленый”



ганаш с
юзу

дегидрированная
меренга с мятой



КОНФЕТА "НА ЗАКВАСКЕ"

Выход: 72шт.

80г. Свежая закваска

Дегидрированная закваска
С помощью спатулы распределяем тонким слоем закваску по пергаменту. Оставляем дегидрироваться при комнатной температуре 12 часов. Снимаем засохшую закваску с пергамента и ломаем на осколки. Храним в сухом герметичном контейнере

110г. Сливки
18г. Инвертный сахар
8г. Свежие дрожжи
16г. Дегидрированная закваска
226г. Карамелизированный молочный шоколад 40%
42г. Масло нуазет
0,3г. Лимонная кислота
0,4г. Соль

Ганаш на закваске
В сотейнике доводим до легкого кипения сливки с инвертным сахаром. Добавляем раскрошенные дрожжи и дегидрированную закваску. Снимаем с огня и эмульгируем погружным блендером. Выливаем поверх растопленного шоколада с маслом нуазет и перемешиваем лопаткой. Добавляем лимонную кислоту и соль. Эмульгируем погружным блендером, избегая попадания пузырьков воздуха. Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 26С.

Примечание

Мы тут с нашим кондитерских дел мастером несколько недоумеваем по поводу введения свежих дрожжей. Кондитер недоумевает про сроки хранения такой прелести, а я про вкус. Поэтому, для тех, кто решит проработать, на всякий напишу. Повара со свежими дрожжами не работают никогда, чтобы дать им "жареный" вкус умами и "убить", крошенные дрожжи сначала карамелизуются в духовке 40-60 минут при 180С до высыхания, а потом перемалываются. Вот этот порошок и используется.

125г. Бальзамический уксус
25г. Сахар
35г. Сироп глюкозы

Редукция из бальзамика
В сотейнике смешиваем все ингредиенты и ставим на маленький огонь. Увариваем на треть. Переливаем в кондитерский мешок и убираем в сторону.

150г. Какао-масло
35г. Карамелизированный шоколад 32%

Краска "Бежевая"
Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

75г. Какао-масло
10г. Темный шоколад
8г. Какао-порошок
1г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
1г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,5г. Черный
жирорастворимый
краситель в порошке

Краска “Темный
шоколад”
Краска “бежевая”
Ушные палочки
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

Окрашенные формы
Карамелизированный
шоколад 32%
Редукция с
бальзамиком
Ганаш на закваске

Краска “Темный шоколад”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и какао-порошок, пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель “темный шоколад” до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью ушных палочек наносим 2 неровные точки в центре каждой ячейки и оставляем кристаллизоваться. Повторяем тот же процесс темперирования с бежевой краской. С помощью аэрографа полностью закрашиваем форму.

Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Отсаживаем в каждый корпус по капле редукции, а сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Начиненные корпуса
Карамелизированный
шоколад 32%
Ацетатная пленка

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.





КОНФЕТА "МАНДАРИН-ОЛИВКОВОЕ МАСЛО-РОЗМАРИН"

Выход: 72шт.

95г. Сливки 35%
6г. Листья свежего
розмарина
13г. Инвертный сахар
110г. Шоколад Amazonía 75%
5г. Оливковое масло
Arbosan

190г. Сок мандарина
12г. Сок лимона
45г. Сироп глюкозы
114г. Сахар
5,5г. Пектин
2,2г. Лимонная кислота
2,2г. Вода

Поликарбонатная
форму полусфера 3 см.
Растительное масло

Ганаш Оливковое масло-Розмарин

В сотейнике нагреваем до легкого кипения сливки, снимаем с огня и добавляем листья розмарина. Накрываем пищевой пленкой и оставляем настаиваться 15 минут. Процеживаем.

Нагреваем ароматизированные сливки до 50С вместе с инвертным сахаром. Медленно выливаем поверх растопленного шоколада и перемешиваем лопаткой. Пробиваем погружным блендером до однородности. Не выключая блендер, вливаем оливковое масло до получения эмульсии. Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 26С.

Мандариновые полусферы

В сотейнике смешиваем сок мандарина, лимона, сироп глюкозы и нагреваем до 50С. Смешиваем сахар с пектином и медленно всыпаем в сотейник, постоянно помешивая, нагреваем до 104С. Снимаем с огня, добавляем лимонную кислоту растворенную в воде.

Сразу же с помощью кондитерского дозатора разливаем кули по формам, предварительно смазанным растительным маслом, заполняя 1/3 ячейки. Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре на 4 часа. После стабилизации храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Примечания

- Это кули стабилизируется очень быстро, поэтому формы нужно смазать заранее.
- Также можно использовать силиконовую форму вместо поликарбонатной, но лучше всего взять такого же размера как и будущая конфета.

Краска “Оливковый зеленый”

150г.	Какао-масло
15г.	Молочный шоколад 33%
2г.	Зеленый жирорастворимый краситель в порошке
10г.	Желтый жирорастворимый краситель в порошке
0,6г.	Золотой кандурин - 0,6г.

Краска “оливковый
зеленый”

Пищевое золото
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

Окрашенные формы
Белый шоколад 31%
Оливковый ганаш с
розмарином
Мандариновые
полусферы

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа наносим легкий прозрачный слой зеленой краски на формы. Сразу же протираем лист пищевого золота через сито и с помощью пинцета украшаем форму небольшими кусочками золота. Снова с помощью аэрографа закрашиваем полностью форму зеленой краской.

Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Формовка конфет

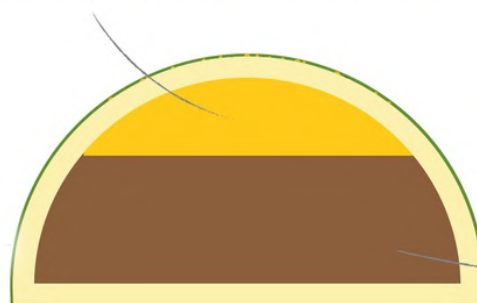
- Растапливаем шоколад до 45С и темпируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.
- Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Вставляем в каждый корпус мандариновую полусферу и сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.
- Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Вставляем в каждый корпус мандариновую полусферу и сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Мандариновое кули

*Краска “Оливковый зеленый”



Ганаш
Оливковое
масло-Розмарин



КОНФЕТА "МЁД-ТИМЬЯН-ЛИМОН"

Выход: 72шт.

180г. Сливки 35%
5,5г. Листья тимьяна
9г. Цедра лимона
58г. Мёд
112г. Молочный шоколад 35%
162г. Темный шоколад Perú 62%
11г. Какао-масло

5шт. Лимон
Вода

400г. Вода
300г. Сахар

75г. Какао-масло
8г. Молочный шоколад 33%
1г. Зеленый
жирорастворимый
краситель в порошке
5г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,3г. Золотой кандурин

Ганаш с медом, тимьяном и лимоном

В сотейнике доводим до кипения сливки. Снимаем с огня и добавляем листья тимьяна и цедру лимона. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться в течение 20 минут. Процеживаем сливки через мелкозернистое сито.

В другом сотейнике нагреваем мед до 135С и деглазируем горячими ароматизированными сливками.

Растапливаем отдельно какао-масло и шоколад, потом смешиваем. Выливаем сливочную смесь поверх шоколадной смеси и перемешиваем spatulой. Пробиваем погружным блендером до получения эмульсии, не давая попасть пузырькам воздуха. Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 26С.

Лимонные цукаты

Обрезаем верхнюю и нижнюю часть лимона. С помощью ножа делаем 4 продольных разреза и снимаем цедру лимона с белой коркой. Кладем цедру в кастрюлю и наливаем в 3 раза больше воды. Доводим до кипения и сливаем. Повторяем процесс ещё 3 раза, чтобы в общем получилось 4 бланширования.

В пятый раз наливаем снова свежую воду и оставляем кипеть 30 минут, чтобы убрать горечь. Сливаем воду и перекладываем цедру в сотейник с водой и сахаром. Доводим до легкого кипения и оставляем вариться 30 минут. Сливаем сироп и выкладываем цедру на противень выстланный пергаментом. Оставляем сушиться 12 часов.

Нарезаем цедру на полоски толщиной 3 мм, после режем на кубики. Храним в герметичном контейнере.

Краска "Оливковый зеленый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Золото”

75г. Какао-масло
8г. Молочный шоколад 33%
2г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
1г. Золотой кандурин

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Чистый белый”

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
10г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

Краска “Зеленый
авокадо”
Краска “Золото”
Краска “Чистый белый”
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель “оливковый зеленый” до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа наносим краску на половинку формы, чтобы получился размытый эффект. Повторяем процесс темперирования с золотой краской и с помощью аэрографа окрашиваем вторую часть формы. Соскребаем излишки краски шпателем и оставляем кристаллизоваться 5 минут.

Повторяем процесс темперирования с белой краской и с помощью аэрографа закрашиваем всю форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Формовка конфет

Белый шоколад 31%
Ганаш с медом,
тимьяном и лимоном
Лимонные цукаты
Окрашенные формы

- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус.
- С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- В каждый корпус кладем 4 кубика цукатов и сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

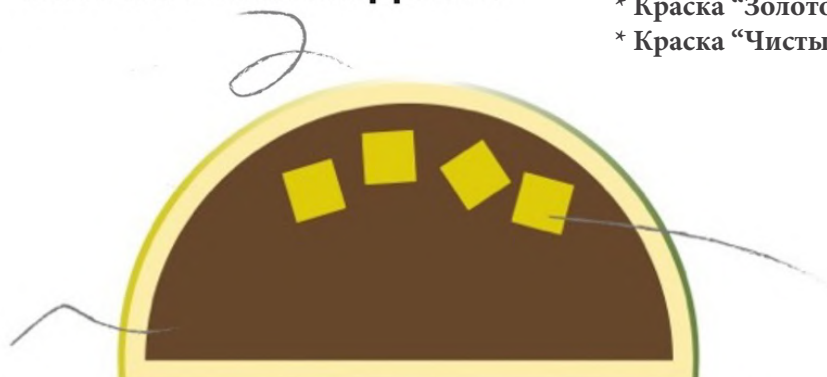
Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

белый шоколад 31%

- * Краска “Зеленый авокадо”
- * Краска “Золото”
- * Краска “Чистый белый”



**ганаш с медом,
тимьяном и
лимоном**

**лимонные
цукаты**



КОНФЕТА "ТАЙ"

Выход: 80шт.

- 125г. Кокосовое молоко
- 30г. Стружка кокоса
- 11г. Тайский базилик, листья
- 0,2г. Ксантан

Пюре Кокос-Базилик

В чаше стационарного блендера смешиваем все ингредиенты и пробиваем в течение 4 минут до получения однородной массы. Протираем через мелкозернистое сито. Переливаем в кондитерский мешок и убираем в холодильник.

Примечание: Ксантан служит эмульгатором, чтобы полностью объединить все ингредиенты.

- 135г. Пюре кокос-базилик
- 30г. Сливки 35%
- 22г. Инвертный сахар
- 300г. Белый шоколад 31%
- 12г. Какао-масло

Ганаш с кокосом и тайским базиликом

В сотейнике смешиваем пюре, сливки и инвертный сахар, нагреваем до 60С. Выливаем поверх растопленного шоколада и перемешиваем лопаткой. Вливаем растопленное какао-масло и перемешиваем до однородности. Пробиваем погружным блендером до получения эмульсии. Выливаем в кондитерский мешок. Используем при 26С.

- 240г. Процеженное пюре из манго
- 10г. Лимонный сок
- 25г. Сироп глюкозы
- 90г. Сахар
- 4г. Желтый пектин
- 4г. Лимонная кислота
- 4г. Вода

Жидкое фруктовое пате из манго

В чаше стационарного блендера пробиваем манго до состояния пюре и процеживаем. Выливаем пюре в сотейник и смешиваем с лимонным соком и глюкозой. Нагреваем до 50С. В отдельной миске смешиваем сахар и пектин и всыпаем дождиком в сотейник. Перемешиваем и нагреваем до 103С. Лимонную кислоту растворяем в воде и вливаем в сотейник. Снимаем с огня и оставляем застывать при комнатной температуре.

Пробиваем получившееся желе погружным блендером до однородной пасты. Переливаем в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 0,5см.

- Маленькие листья базилика
- Растительное масло

Хрустящий базилик

Нагреваем масло во фритюре до 170С. Жарим листья базилика, стараясь оставить их максимально раскрытыми с помощью пинцета. Оставляем остывать на бумажном полотенце. Храним в герметичном контейнере.

Краска “Чистый белый”

- 150г. Какао-масло
- 15г. Белый шоколад 31%
- 10г. Белый порошковый жирорастворимый краситель

Поликарбонатная форма Средняя кнеля 4,5см

Растапливаем какао-масло до 50С и вливаем в белый шоколад. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером до однородности. Храним при комнатной температуре в закрытом контейнере.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем белый краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Предварительно протираем чистым спиртом форму, и с помощью аэрографа закрашиваем форму. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Примечание:

Окрашенные формы можно накрыть пленкой и хранить в сухом прохладном месте до 2 недель.

Формовка конфет

Поликарбонатная форма Средняя кнеля 4,5см

- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.
- Оставляем кристаллизоваться корпус минимум на 30 минут.
- В каждый корпус отсаживаем по капле мангового пате. Сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края. Проводим шпателем по форме, убирая излишки ганаша. Закрываем форму с помощью шоколада и ацетатной пленки.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов.

Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка

Запечатывание конфет

- Перед тем как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем конфеты.
- Поверх конфеты отсаживаем 1 каплю темперированного белого шоколада и украшаем одним листом хрустящего базилика.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.

Примечание

Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.





КОНФЕТА "КЕДРОВЫЙ ОРЕХ"

Выход: 72шт.

- 140г. Кедровые орехи, обжарить
- 140г. Сахар
- 18г. Растительное масло
- 1г. Соевый лецитин

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель температурой 160С. Добавляем обжаренные орехи и активно перемешиваем, чтобы орехи равномерно были покрыты карамелью. Перекладываем карамелизированные орехи поверх пергамента и оставляем остывать.

Перетираем карамелизированные орехи в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и соль и перемалываем пасту ещё немного. Храним в прохладном и сухом месте.

- 114г. Молочный карамелизированный шоколад 40%
- 265г. Кедровое пралине 50/50
- 54г. Шоколад Ecuador 56% -

Джандуя с кедровыми орехами

Растапливаем отдельно шоколад и смешиваем с пралине. Пробиваем погружным блендером до получения эмульсии. Переливаем в кондитерский мешок и храним при комнатной температуре. Перед использованием temperируем.

- 150г. Какао-масло
- 15г. Темный шоколад
- 14г. Какао порошок
- 0,5г. Красный жирорастворимый краситель в порошке
- 1,5г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- 0,4г. Бронзовый кандурин

Краска "Кофе"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и какао, пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

- 150г. Какао-масло
- 15г. Белый шоколад 31%
- 2г. Белый жирорастворимый краситель в порошке
- 8г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке

Краска "Насыщенный желтый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

- 150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
10г. Белый порошковый
жирорастворимый
краситель

Краска “Кофе”
Краска “Насыщенный
желтый”
Краска “Чистый
белый”
Поликарбонатные
формы полусфера 3 см
Мягкая губка

Шоколад Ecuador/Perú 70%
Вафельная крошка
Шоколадные шарики из
темного шоколада
Джандуя из кедровых
орехов
Окрашенные формы

Краска “Чистый белый”

Растапливаем какао-масло до 50С и вливаем в белый шоколад. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером до однородности. Храним при комнатной температуре в закрытом контейнере.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью губки наносим краску “Кофе” круговыми движениями в каждой ячейке формы. Сверху наносим таким же способом краску “Насыщенный желтый”. Оставляем кристаллизоваться. Закрашиваем полностью формы белой краской.

Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.

Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.
- Кладем в каждый корпус вафельную крошку так, чтобы она прилипла к шоколаду. Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.
- Кладем в каждый корпус по 5 шоколадных шариков.
- Темперируем джандую (45С/31С) и переливаем в кондитерский мешок. Отсаживаем джандую в корпус, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Шоколад Ecuador/Perú
70%
Ацетатная пленка

Запечатывание конфет

- Перед тем как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем конфеты.
- Поверх конфеты отсаживаем 1 каплю темперированного белого шоколада и украшаем одним листом хрустящего базилика.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.

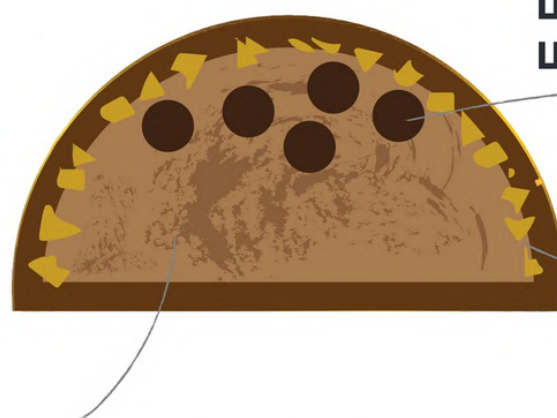
Примечание

Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.

*Краска “Кофе”

*Краска “Насыщенный желтый”

*Краска “Чистый белый”



шоколадные
шарики

вафельная
крошка

джандуя с кедровыми
орехами



КОНФЕТА "ПРЯНАЯ ГРУША"

Выход: 84шт.

240г. Груша Williams, очистить и
убрать сердцевину
15г. Оливковое масло
40г. Сахарная пудра
0,3г. Ксантан

Пюре запечённой груши
Нарезаем грушу на четвертинки и потом снова разрезаем на 3 части. Сбрызгиваем грушу оливковым маслом и перекладываем на противень. Посыпаем сверху сахарной пудрой. Выпекаем грушу при 180С без вентилятора в течение 16 минут. Пробиваем грушу в стационарном блендере вместе с ксантаном. Протираем пюре через мелкозернистое сито.

Примечание: в некоторые пюре из очень волокнистых фруктов или овощей мы добавляем немного ксантана для эмульгирующего эффекта, что позволяет добиться кремообразной и нежной текстуры.

195г. Пюре запеченной груши
22,5г. Сироп глюкозы
90г. Коричневый сахар
2,5г. Желтый пектин
2,5г. Лимонная кислота
2,5г. Вода

Грушевый гель
В сотейнике смешиваем пюре и глюкозу, нагреваем до 50С. Смешиваем сахар и пектин и медленно добавляем в сотейник, постоянно помешивая лопаткой. Продолжаем готовить пюре до 103С. Растворяем лимонную кислоту в воде. Снимаем сотейник с огня и добавляем растворенную кислоту, быстро помешивая.

Выливаем смесь в контейнер и оставляем стабилизироваться при комнатной температуре в течение минимум 4 часов. Перекладываем застывшее пюре в стационарный блендер и пробиваем до состояния геля. Процеживаем. Перекладываем гель в кондитерский мешок.

92г. Сливки 35%
18г. Инвертный сахар
11г. Палочка корицы
1,5г. Мускатный орех
235г. Белый шоколад 31%
42г. Масло нуазет

Ганаш с корицей и мускатным орехом

В сотейнике смешиваем сливки и сахар, доводим до кипения. Снимаем с огня, добавляем корицу и молотый мускатный орех. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться в течение 12 часов. Процеживаем через мелкозернистое сито.

Выливаем сливки поверх растопленного шоколада со сливочным маслом и перемешиваем до однородности лопаткой. Эмульгируем ганаш погружным блендером.

Переливаем ганаш в кондитерский мешок. Используем при 26С.

Краска “Насыщенный красный”

- 150г. Какао-масло
- 15г. Белый шоколад
- 15г. Красный жирорастворимый краситель в порошке
- 1г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- Белый жирорастворимый краситель в порошке
- 0,5г. Медный кандурин
- 0,4г. Золотой кандурин

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Оливковый зеленый”

- 150г. Какао-масло
- 15г. Молочный шоколад 33%
- 10г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- 2г. Зеленый жирорастворимый краситель в порошке
- 0,6г. Золотой кандурин

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

Краска “Оливковый зеленый”
Краска “Насыщенный красный”
Поликарбонатные формы лимон 3 см

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Заправляем в аэрограф и распыляем в поликарбонатные формы (предварительно отполированные) под углом 45. Поворачиваем форму, добиваясь размытого эффекта. Убираем излишки краски с помощью шпателя. Оставляем кристаллизоваться на 5 минут.

Повторяем тот же процесс темперирования со второй краской и с помощью аэрографа наносим её поверх красной краски. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Шоколад
карамелизированный 32%
Грушевый гель
Ганаш с корицей и
мускатным орехом
Окрашенные формы

Шоколад
карамелизированный 32%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

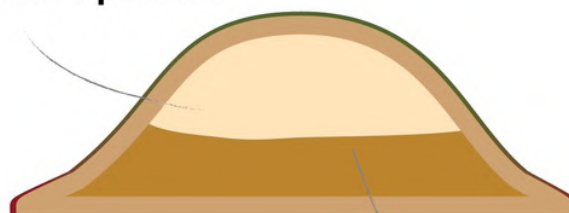
- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус.
- С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Отсаживаем в каждый корпус большую каплю ганаша. Сверху отсаживаем грушевый гель, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

**ганаш с корицей и
мускатным орехом**

* Краска “Оливковый зеленый”
* Краска “Насыщенный
красный”



грушевый гель



КОНФЕТА "ВИШНЯ-БАЛЬЗАМИК"

Выход: 72шт.

- 80г. Сливки 35%
- 134г. Протёртое вишневое пюре
- 24г. Бальзамический уксус
- 24г. Сироп глюкозы
- 16г. Инвертный сахар
- 144г. Шоколад Amazonía 75%
- 128г. Молочный карамелизированный шоколад 40%
- 35г. Сливочное масло, нарезать кубиком
- 40г. Вишня в сиропе Амарена

- 150г. Какао-масло - 150г.
- 15г. Темный шоколад - 15г.
- 15г. Красный жирорастворимый краситель в порошке - 15 г.
- 0,2г. Бронзовый кандурин - 0,2г.

- 150г. Какао-масло
- 15г. Темный шоколад
- 15г. Черный жирорастворимый краситель в порошке

Краска "Красное вино"
Краска "Черный"
Поликарбонатные формы лимон 3 см

Вишневый ганаш с бальзамиком

В сотейнике нагреваем сливки, пюре, уксус, глюкозу и инвертный сахар до 80С. Снимаем с огня, даем немного остыть и выливаем поверх растопленного шоколада. Перемешиваем лопаткой. Эмульгируем погружным блендером, не давая пузырькам воздуха попасть в ганаш. Добавляем сливочное масло и снова эмульгируем погружным блендером до получения гладкого блестящего ганаша.

Вишню обсушиваем от сиропа и мелко нарезаем. Добавляем в ганаш и перемешиваем. Переливаем ганаш в кондитерский мешок. Используем при 26С.

Краска "Красное вино"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска "Черный"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем черный краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски. Заправляем в аэрограф и распыляем в поликарбонатные формы (предварительно отполированные) под углом 45. Поворачиваем форму, добиваясь размытого эффекта. Уменьшаем подачу воздуха в аэрографе, чтобы краска "плевалась" и распыляем снова каплями краситель по формам. Убираем излишки краски с помощью шпателя. Оставляем кристаллизоваться на 5 минут.

Повторяем тот же процесс темперирования со второй краской и с помощью аэрографа наносим её поверх черной краски. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Шоколад Amazonía 75%
Вишневый ганаш с
бальзамиком
Окрашенные формы

Шоколад Amazonía 75%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус.
- С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Отсаживаем в каждый корпус ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 4 часа при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

**шоколад
Amazonía 75%**

**вишневый
ганаш с
бальзамиком**

**вишня в сиропе
Амарена**

- * Краска "Красное вино"
- * Краска "Черный"



КОНФЕТА "КОФЕ-КАРАМЕЛЬ"

Выход: 80шт.

150г. Сахар
50г. Мед
120г. Сливки 35%
30г. Эспрессо
35г. Сливочное масло

200г. Какао-бобы обжаренные,
очищенные и
нарубленные
130г. Сахар
40г. Вода
15г. Сливочное масло

150г. Какао-масло
15г. Темный шоколад
12г. Какао-порошок
2г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
0,2г. Черный
жирорастворимый
краситель в порошке
1,6г. Бронзовый кандурин

Жидкий кофейный тоффи с медом

В сотейнике варим сухую карамель до 155С. Добавляем мед и оставляем готовиться еще 1 минуту. Медленно деглазируем смесью горячих сливок и кофе, постоянно помешивая. Снимаем с огня, добавляем сливочное масло и эмульгируем погружным блендером. Переливаем в диспенсер и оставляем остывать до комнатной температуры.

Карамелизированные какао-бобы

В сотейнике нагреваем сахар и воду до 118С. Снимаем с огня, добавляем какао-бобы и перемешиваем до получения засахаренных зерен. Пересыпаем в чистый сотейник и оставляем сахар растапливаться, постоянно помешивая, чтобы зерна были полностью покрыты карамелью. Снимаем с огня, добавляем сливочное масло, постоянно помешивая.

Переливаем поверх пергамента и распределяем равномерным слоем с помощью спатулы. Оставляем остывать и разбиваем на отдельные кусочки карамелизированных зерен.

Примечания

- Сливочное масло помогает легче разделить карамелизированные какао-нибсы на отдельные кусочки и помогает немного защитит от влаги.
- Если нет цельных какао-бобов, то можно использовать какао-нибсы.

Краска "Бронза"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители, какао-порошок и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Бронза”
Карамелизированный
шоколад 32%
Корнет из пергамента
Аэрограф
Поликарбонатные формы
кнель 4,5см

Окрашенные формы
Шоколад Ecuador/Perú
70%
Жидкий кофейный
тоффи с медом
Карамелизированные
какао-бобы

Окрашивание форм

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в корнет из пергамента и случайными быстрыми движениями наносим полосы шоколада на форму. Удаляем излишки шоколада с помощью шпателя и оставляем стабилизироваться.
- В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.
- С помощью аэрографа окрашиваем полностью форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Примечания

- Окрашенные формы можно хранить накрытыми пленкой в сухом прохладном месте до 2 недель.

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и постукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Начиняем каждый корпус на 3/4 жидким тоффи. Вставляем в каждый корпус карамелизированные какао-зерна и утапливаем в тоффи с помощью шпажки.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

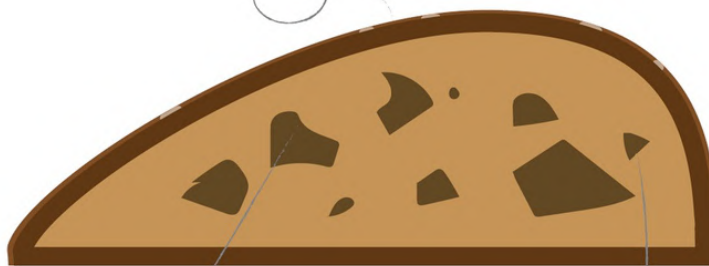
Запечатывание конфет

Краска "Бронза"
Карамелизированный
шоколад 32%
Корнет из пергамента
Аэрограф
Поликарбонатные формы
кнель 4,5см

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

шоколад Ecuador/Perú 70%

*Краска "Бронза"



карамелизирован-
ные какао-бобы

жидкий
кофейный
тоффи с медом



КОНФЕТА "ТОНКА- КАРАМЕЛЬ"

Выход: 80шт.

300г. Сливки 35%
1шт. Боб тонка
18г. Инвертный сахар
185г. Карамелизированный
молочный шоколад 40%
105г. Темный шоколад
Ecuador 56%
54г. Масло нуазет

75г. Сливки 35% - 75г.
110г. Сахар - 110г.
3г. Соль - 3г.
25г. Сливочное масло - 25г.,
нарезать кубиком
15г. Молоко - 15г.

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад
15г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
1г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,5г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,4г. Золотой кандурин
0,4г. Бронзовый кандурин

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
10г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке

Карамелизированный ганаш с бобами тонка

В сотейнике доводим до кипения сливки и снимаем с огня. Добавляем натертый боб тонка. Накрываем крышкой или пищевой пленкой и оставляем настаиваться в течение 12 часов. По истечению этого времени процеживаем и нагреваем сливки вместе с инвертным сахаром до 60С. Медленно выливаем смесь поверх смеси растопленного шоколада и перемешиваем spatulой до однородности. Добавляем сливочное масло комнатной температуры и эмульгируем погружным блендером, стараясь избегать попадания пузырьков воздуха.

Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 27С.

Соленая карамель

В сотейнике смешиваем сливки, сахар, соль и нагреваем, постоянно помешивая, до получения коричневого цвета. Снимаем с огня и даем немного остыть.

Добавляем сливочное масло и оставляем остывать. Эмульгируем погружным блендером, регулируя густоту с помощью молока. Переливаем в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 0,5см.

Краска "Ярко-красный"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска "Чистый белый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Ярко-красный”
Краска “Чистый белый”
Аэрограф
Поликарбонатные формы
полусферы 3 см
Кисточка
Зубочистка

Окрашенные формы
Шоколад Ecuador/Perú
70%
Карамелизованный
ганаш с бобом тонка
Соленая карамель

Окрашивание форм

- В микроволновке или на водяной бане растапливаем красный краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.
- С помощью аэрографа полностью закрашиваем форму красителем. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться 5 минут.
- С помощью зубочистки чертим прямую линию от центра ячейки к краю. Повторяем процесс темперирования с белой краской и с помощью аэрографа полностью закрашиваем формы. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Примечания

- Окрашенные формы можно хранить накрытыми пленкой в сухом прохладном месте до 2 недель.

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
 - Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- В каждый корпус отсаживаем по капле карамели в центр, сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края.
 - Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Шоколад Ecuador/Perú
70%
Ацетатная пленка

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.





КОНФЕТА "ЧЁРНЫЙ ЧЕСНОК"

Выход: 72шт.

156г. Сливки 35%
32г. Сироп глюкозы
14г. Черный чеснок
146г. Молочный
карамелизированный
шоколад 40%
90г. Темный шоколад Перу 62%
42г. Сливочное масло

150г. Какао-масло - 150г.
15г. Темный шоколад - 15г.
15г. Черный краситель - 15г.

20г. Спирт
1,2г. Золотой кандурин

Краситель глубокий
черный
Золотой краситель

Аэрограф
Поликарбонатная
форма полусфера
диаметром 3 см
Зубочистка
Кисточка

Ганаш с черным чесноком

В сотейнике нагреваем сливки вместе с глюкозой. Снимаем с огня, добавляем черный чеснок и пробиваем погружным блендером, протираем через мелкозернистое сито.

Растапливаем шоколад со сливочным маслом. Начинаем медленно вливать сливочную смесь в шоколадную смесь, перемешивая лопаткой. Пробиваем погружным блендером до получения однородного и блестящего ганаша, стараясь не допускать попадания воздуха в ганаш.

Перекалдываем в кондитерский мешок. Используем при 28С.

Краситель "Глубокий черный"

Растапливаем какао масло до 50С и добавляем в шоколад. Добавляем черный краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в закрытой емкости.

Золотой краситель

С помощью кисточки смешиваем спирт с кандурином.

Примечание: Если спирт немного испарился, можно добавить больше и снова работать с красителем

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель "глубокий черный" до 45/50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа наносим краску на форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться на 5 минут.

Зубочисткой проводим линию с одной стороны каждой полусферы. С помощью кисти наносим золотой краситель, закрашивая линию.

Шоколад Amazonia 75%
Окрашенная форма
Ганаш с черным чесноком

Карамелизированный
шоколад 32%

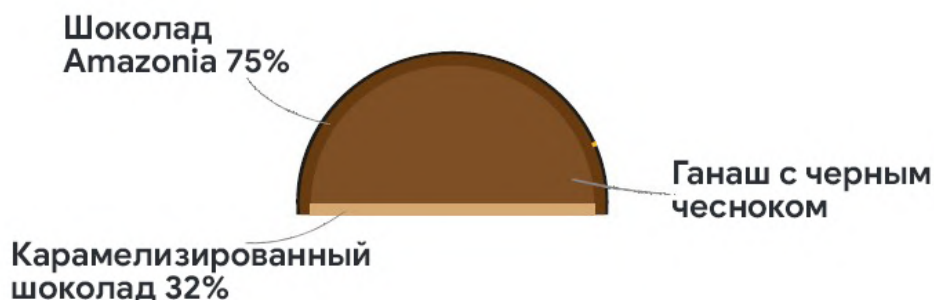
Формировка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.
- Оставляем кристаллизоваться корпус на 30 минут. Начиняем корпус ганашем, оставляя 2 мм до края. Постукиваем форму, чтобы убрать излишки воздуха из ганаша.
- Накрываем форму листом пергамента и оставляем кристаллизоваться минимум на 8 часов.

Запечатывание конфет

Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и заполняем шоколадом каждую полусферу. Запечатываем конфеты с помощью ацетатной пленки. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике течение 15-20 минут.

Достаем форму из холодильника и убираем ацетатную пленку. Переворачиваем форму и достаем конфеты. Храним конфеты в герметичном контейнере.







КОНФЕТА "ПЕРСИК-БУЗИНА"

Выход: 72шт.

- 192г. Пюре персика
- 58г. Ликер из цветков бузины
St. Germain
- 10г. Сок лимона
- 36г. Сироп глюкозы
- 17г. Инвертный сахар
- 30г. Сахар (1)
- 5,5г. Желтый пектин
- 164г. Сахар (2)
- 2,5г. Лимонная кислота
- 2,5г. Вода

Мармелад Персик-Бузина

В сотейнике смешиваем пюре персика, ликер, сок лимона и перемешиваем до однородности. Добавляем сироп глюкозы и инвертный сахар и нагреваем до 50С. Добавляем смесь сахара (1) и пектина, доводим до легкого кипения, постоянно помешивая. Медленно всыпаем сахар (2), постоянно помешивая, нагреваем до 104С. Снимаем с огня и добавляем смесь воды и лимонной кислоты.

Быстро перемешиваем и сразу же выливаем слоем 0,5см. в металлическую марку, выстланную силиконовым ковриком. Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре в течение 4 часов. Накрываем пищевой пленкой в контакт и храним при комнатной температуре.

Смоченным водой ножом нарезаем мармелад на квадраты размером 1,2см. Храним в сухом месте в герметичном контейнере.

Примечание:

Этот мармелад очень быстро схватывается, поэтому, заранее подготовьте рамку на силиконовом коврике.

Бузиновый ганаш

В сотейнике смешиваем ликер, все виды сахара и нагреваем до 60С. Снимаем с огня. Растапливаем отдельно шоколад, какао-масло, сливочное масло и смешиваем. Выливаем смесь ликера поверх шоколадной смеси температурой 45С, перемешиваем спатулой. Эмульгируем погружным блендером, не давая попасть пузырькам воздуха.

Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 26С.

- 58г. Ликер из цветков бузины
St. Germain
- 13г. Инвертный сахар
- 9г. Сироп глюкозы
- 28г. Атомизированная
глюкоза
- 160г. Молочный шоколад 33%
- 20г. Какао-масло - 20г.
- 26г. Сливочное масло - 26г.

120г. Сырой миндаль
80г. Сахар
12г. Растительное масло
0,8г. Соевый лецитин

Пралине из сырого миндаля 60/40

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель температурой 155С. Добавляем сырой миндаль и активно перемешиваем, чтобы орехи равномерно были покрыты карамелью. Перекладываем карамелизированные орехи поверх пергамента и оставляем остывать.

Перетираем карамелизированные орехи в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и перемалываем пасту ещё немного. Храним в прохладном и сухом месте.

Примечания

- В этом рецепте соевый лецитин играет роль эмульгатора, чтобы предотвратить отделение жира от твердого вещества.
- Для получения более гладкой текстуры рекомендуется перебивать это пралине большой порцией.

120г. Сырой миндаль
80г. Сахар
12г. Растительное масло
0,8г. Соевый лецитин

Джандуя из сырого миндаля

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло, смешиваем и добавляем пралине. Эмульгируем погружным блендером. Храним в сухом и прохладном месте.

Перед использованием темперуем.

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
4г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
1г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке

Краска Желтая

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
4г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
1г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке

Краска Красная

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
10г. Белый краситель
(диоксид титана)

Краска Белая

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска Белая
Краска Желтая
Краска Красная
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

Окрашенные формы
Темный шоколад Regú
62%
Мармелад Персик-
Бузина
Бузиновый ганаш
Джандуя с сыром
миндалем

Окрашивание форм

- В микроволновке или на водяной бане растапливаем красный краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.
- Уменьшаем подачу воздуха на аэрографе до минимума, чтобы краска “плевалась”. С помощью аэрографа наносим краску на форму под углом 45С. Поворачиваем форму и снова окрашиваем, чтобы капли были по всей площади ячейки. Оставляем кристаллизоваться 5 минут.
- Температуру желтую краску, возвращаем подачу воздуха к нормальному режиму и закрашиваем форму. Оставляем кристаллизоваться 5 минут. Температуру белую краску и полностью закрашиваем форму.
- Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

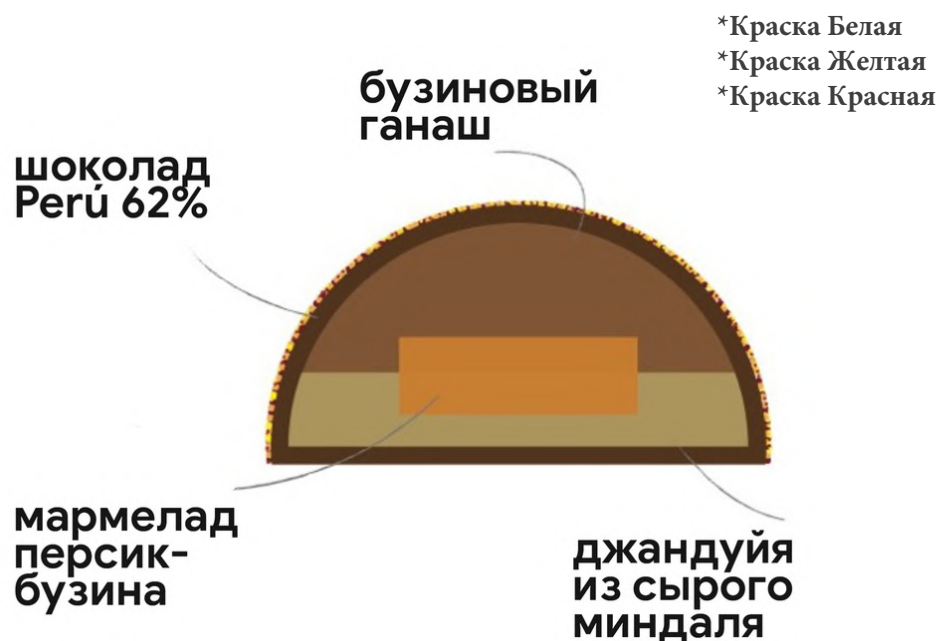
Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Каждый корпус начинаем наполовину ганашем и вставляем квадратик мармелада, немного утапливая. Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре 1 час.
- Сверху отсаживаем джандую, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Темный шоколад Perú 62%
Ацетатная пленка

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.







КОНФЕТА "ВЕСНА"

Выход: 84шт.

265г. Сливки 35%
12г. Цедра лайма
16г. Листья базилика
1,2г. Лимонная кислота
22г. Инвертный сахар
300г. Белый шоколад 31%
16г. Какао-масло

365г. Свежая малина
37г. Сироп глюкозы
150г. Сахар
6г. Желтый пектин
4,5г. Лимонная кислота
4,5г. Вода
14шт. Натуральный экстракт
жасмина, капель. (белых
цветов)

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
10г. Белый порошковый
жирорастворимый
краситель

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
0,8г. Синий порошковый
жирорастворимый
краситель
1,5г. Белый порошковый
жирорастворимый
краситель

Лаймовый ганаш с базиликом

В сотейнике доводим сливки до кипения. Снимаем с огня и добавляем цедру лайма. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться 25 минут. Процеживаем через мелкозернистое сито и нагреваем до 70С. Добавляем листья базилика, лимонную кислоту и инвертный сахар. Выливаем в чашу блендера и пробиваем 5 минут. Процеживаем через мелкозернистое сито, придавливая ложкой, чтобы выдавить все остатки.

Выливаем ароматизированные сливки поверх растопленного шоколада и какао-масла и перемешиваем spatulой. Пробиваем погружным блендером до получения эмульсии. Выливаем в кондитерский мешок. Используем при 26С.

Гель из малины и жасмина

В чаше блендера пробиваем малину до состояния пюре. Протираем пюре в сотейник, добавляем глюкозу и нагреваем до 50С. Смешиваем пектин и сахар и дождиком всыпаем в сотейник. Нагреваем до 104С. Растворяем лимонную кислоту в воде и вливаем в сотейник. Выливаем смесь в миску и оставляем застывать минимум на 3 часа.

Нарезаем на прямоугольные кусочки. Перебиваем желе в чаше стационарного блендера до состояния жидкого геля. Добавляем экстракт и пробиваем ещё немного. Переливаем в кондитерский мешок с насадкой 0,5см.

Примечание: Если нет свежей малины, можно использовать замороженную.

Краситель "Чистый белый"

Растапливаем какао-масло до 50С и вливаем в белый шоколад. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером до однородности. Храним при комнатной температуре в закрытом контейнере.

Краситель "Светлый синий"

Растапливаем какао-масло до 50С и вливаем в белый шоколад. Добавляем красители и пробиваем погружным блендером до однородности. Храним при комнатной температуре в закрытом контейнере.

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
4г. Желтый порошковый
жирорастворимый
краситель
1г. Белый порошковый
жирорастворимый
краситель

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
7,5г. Красный порошковый
жирорастворимый
краситель
0,5г. Желтый порошковый
жирорастворимый
краситель
0,3г. Белый порошковый
жирорастворимый
краситель
0,2г. Золотой кандурин
0,2г. Кандурин медь

Поликарбонатная форма
Средний Лимон 3 см
Краситель “Глубокий
красный”
Краситель “Лимонный
желтый”
Краситель “Светлый
синий”
Краситель “Чистый
белый”

Краситель “Лимонный желтый”

Растапливаем какао-масло до 50С и вливаем в белый шоколад. Добавляем красители и пробиваем погружным блендером до однородности. Храним при комнатной температуре в закрытом контейнере.

Краситель “Глубокий красный”

Растапливаем какао-масло до 50С и вливаем в белый шоколад. Добавляем красители и кандурины и пробиваем погружным блендером до однородности. Храним при комнатной температуре в закрытом контейнере.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем белый краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Предварительно протираем чистым спиртом форму, и с помощью кисточки наносим все красители, кроме белого, точками в произвольном порядке. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

С помощью аэрографа закрашиваем полностью формы белым красителем. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Начиненные формы
Белый шоколад 31%
Аэрограф

Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

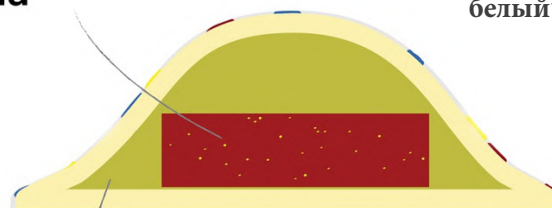
- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.
Оставляем кристаллизоваться корпус минимум на 30 минут.
- В каждый корпус отсаживаем по большой капле малинового геля. Сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края. Проводим шпателем по форме, убирая излишки ганаша.
- Оставляем кристаллизоваться 12 часов, накрыв пергаментом для достижения правильной кристаллизации.

Запечатывание конфет

- Закрываем форму с помощью шоколада и ацетатной пленки. Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут.
- Перед тем как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- Переворачиваем форму и достаем конфеты. Храним конфеты в герметичном контейнере.

Примечание: Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.

**гель из малины и
жасмина**



**лаймовый ганаш с
базиликом**

*Краситель “Глубокий
красный”
*Краситель
“Лимонный желтый”
*Краситель “Светлый
синий”
*Краситель “Чистый
белый”



КОНФЕТА "КАРДАМОН-КОФЕ"

Выход: 72шт.

- 140г. Кофе эспрессо
- 32г. Инвертный сахар
- 195г. Шоколад Perú 62%
- 124г. Молочный шоколад 35%
- 28г. Сливочное масло

Смешиваем свежеприготовленный горячий кофе с инвертным сахаром и перемешиваем до растворения сахара. Растапливаем оба вида шоколада и смешиваем. Медленно выливаем кофе поверх смеси растопленного шоколада и перемешиваем лопаткой.

Пробиваем погружным блендером до получения эмульсии, после добавляем сливочное масло. Снова пробиваем погружным блендером. Переливаем ганаш в кондитерский мешок и используем при 26С.

Кофейная редукция с кардамоном

В сотейнике смешиваем все ингредиенты и на слабом огне увариваем на две трети. Оставляем остывать и переливаем в кондитерский мешок.

- 125г. Кофе эспрессо
- 25г. Сахар
- 25г. Сироп глюкозы
- 2г. Молотый зеленый кардамон

Краска "Темный шоколад"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и какао порошок, пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

- 150г. Какао-масло
- 20г. Темный шоколад
- 15г. Какао порошок
- 2г. Красный жирорастворимый краситель в порошке
- 2г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- 1г. Черный жирорастворимый краситель в порошке

Краска "Бежевый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

- 150г. Какао-масло - 150г.
- 35г. Карамелизированный шоколад 32% - 35г.

Краска “Бронза”

- 150г. Какао-масло
- 15г. Темный шоколад
- 12г. Какао порошок
- 1,6г. Бронзовый кандурин
- 2г. Красный жирорастворимый краситель в порошке
- 0,2г. Черный жирорастворимый краситель в порошке

Краска “темный шоколад”
Краска “бронза”
Краска “бежевый”

Кисточка
Аэрограф
Поликарбонатные формы полусферы 3 см

Окрашенные формы
Карамелизированный шоколад 32%
Кофейная редуция с кардамоном
Кофейный ганаш

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и какао порошок, пробиваем погружным блендером.

Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

- В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель “темный шоколад” до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.
- С помощью кисточки наносим мазком краситель с одной стороны каждой ячейки формы. Оставляем кристаллизоваться.
- Повторяем процесс темперирования с бронзовой краской и делаем такой же мазок поверх предыдущего. Оставляем кристаллизоваться.
- Повторяем процесс темперирования с бежевой краской и с помощью аэрографа закрашиваем формы.
- Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Формовка конфет

Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.

Отсаживаем по капле редуции в каждый корпус. Сверху отсаживаем кофейный ганаш, оставляя 2 мм до края. Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

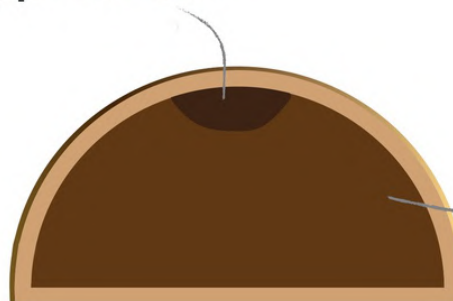
Карамелизированный
шоколад 32%
Ацетатная пленка

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

**кофейная редукция
с кардамоном**

*Краска “темный
шоколад”
*Краска “бронза”
*Краска “бежевый”



**ганаш с
эспрессо**



КОНФЕТА "КУКУРУЗНЫЕ ХЛОПЬЯ"

Выход: 72шт.

72г. Обжаренный круассан
16г. Вафельные хлопья
60г. Шоколад Perú 62%
50г. Масло нуазет

Хрустящий слой из круассана

Нарезаем круассан на ломтики толщиной 1 см. Выпекаем в духовке при 160С до коричневого цвета, около 30 минут. Даем остыть и крошим круассан на мелкие тонкие хлопья. Отвешиваем 72г. хлопьев. Смешиваем хлопья круассана и вафельные хлопья. Смешиваем растопленный шоколад с маслом нуазет. Добавляем сухую смесь и перемешиваем до однородности.

Распределяем тонким слоем толщиной 0,4см. между двумя листами ацетатной пленки и оставляем кристаллизоваться. С помощью круглой вырубки нарезаем на диски диаметром 2 см. Храним в сухом и прохладном месте.

105г. Сливки 35%
50г. Молоко
45г. Кукурузные хлопья

Молоко с кукурузными хлопьями

В сотейнике доводим сливки и молоко до кипения. Хлопья мнем руками, чтобы разбить на маленькие кусочки и добавляем в горячую смесь. Оставляем настаиваться в течение 30 минут. Процеживаем через мелкозернистое сито с марлей.

96г. Молоко с кукурузными хлопьями.
182г. Карамелизированный шоколад 32%
70г. Белый шоколад 31%
8г. Какао-масло
36г. Масло нуазет

Ганаш с хлопьями

В сотейнике нагреваем ароматизированное молоко до 60С. Медленно выливаем поверх растопленных отдельно шоколада, нуазет и какао-масла, помешивая spatulой. Пробиваем погружным блендером до однородности, не давая попасть пузырькам воздуха. Переливаем в кондитерский мешок.

Примечания

- Всегда растапливайте какао-масло и шоколад отдельно, потому что у шоколада температура плавления ниже, чем у какао масла. Поэтому, пока какао-масло растопится, шоколад уже сгорит.
- Этот ганаш следует использовать свежеприготовленным, иначе при повторном нагревании ганаша, крахмал с кукурузных хлопьев активизируется, загустит и испортит ганаш.

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
10г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке

Белая краска
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

Окрашенные формы
Белый шоколад 31%
Ганаш с кукурузными
хлопьями
Хрустящий слой с
круассаном

Карамелизированный
шоколад 32%
Ацетатная пленка

Краска “Белая”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа полностью закрашиваем форму белой краской. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.

Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Начиняем каждый корпус ганашем на 3/4, после вставляем хрустящий слой и немного утапливаем. От начинки до края должно оставаться 2 мм.
- Оставляем кристаллизоваться минимум на 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

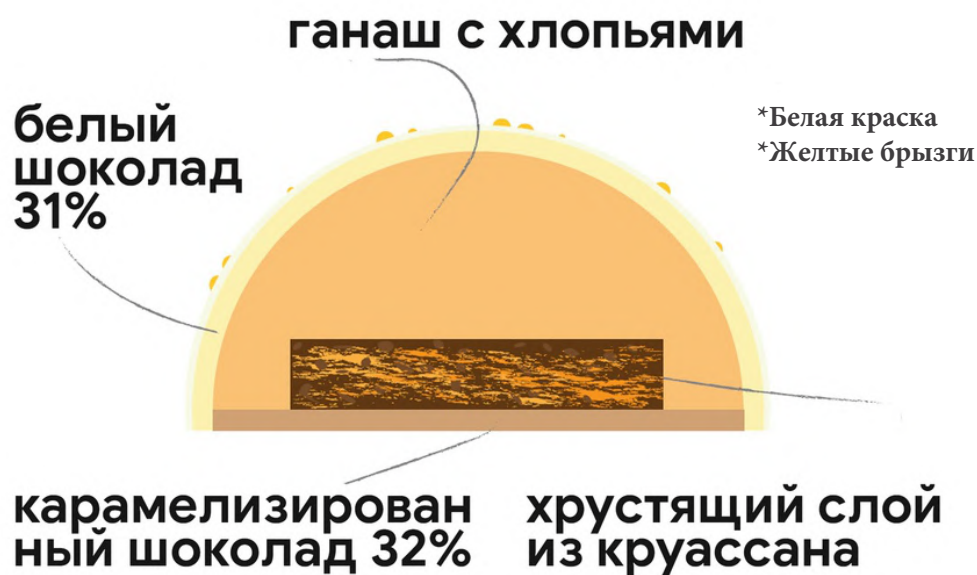
Желтые брызги

- 80г. Какао-масло
- 45г. Карамелизированный шоколад 32%
- 2г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- Готовые конфеты
- Зубная щетка

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Температуру в холодной воде (45С/27С/29С).

С помощью щетки хаотично наносим брызги краски на готовые конфеты. Оставляем кристаллизоваться.

Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.





КОНФЕТА "АНАНАС"

Выход: 72шт.

- 250г. Ананас, очистить и удалить сердцевину
- 18г. Сок лайма
- 125г. Сахар
- 3г. Пектин
- 1г. Агар-агар
- 50г. Сироп глюкозы

Смешиваем сахар, пектин и агар-агар.

В чаше стационарного блендера перебиваем ананас вместе с соком лайма до однородности. Выливаем в сотейник и ставим на слабый огонь, добавив глюкозу. Постоянно помешивая, медленно всыпаем сухую смесь. Нагреваем до 103С на среднем огне, постоянно помешивая. Снимаем с огня и остужаем, постоянно помешивая, чтобы избежать появления застывших комочков. Выливаем в кондитерский мешок и убираем в сторону.

Ананасовое компоте

Примечание

Очень важно готовить компоте на слабом огне, нам нужно медленное приготовление, чтобы сахара и пектин среагировали, в то время как часть воды выпарилась. Таким образом, мы сможем получить идеальную текстуру внутри конфеты без синерезиса (отсекания воды).

- 180г. Сливки 35%
- 32г. Сироп глюкозы
- 210г. Шоколад Amazonía 75%
- 36г. Сливочное масло

В сотейнике нагреваем сливки с глюкозой до кипения. Медленно выливаем поверх растопленного шоколада со сливочным маслом и перемешиваем лопаткой. Эмульгируем погружным блендером не допуская попадания пузырьков воздуха.

Переливаем в кондитерский мешок и убираем в сторону.

Нейтральный ганаш

- 75г. Какао-масло
- 10г. Темный шоколад
- 8г. Какао-порошок
- 1г. Красный жирорастворимый краситель в порошке
- 1г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- 0,5г. Черный жирорастворимый краситель в порошке

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители, какао-порошок и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска "Темный шоколад"

Краска “Бежевая”

150г. Какао-масло
35г. Карамелизированный
шоколад 32%

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Оливковый зеленый”

75г. Какао-масло
8г. Молочный шоколад 33%
1г. Зеленый
жирорастворимый
краситель в порошке
5г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,3г. Золотой кандурин

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Желтая”

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
4г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
1г. Белый
жирорастворимый
краситель в порошке

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

Краска “Оливковый
зеленый”
Краска “Бежевая”
Краска “Желтая”
Краска “Темный
шоколад”
Ушные палочки
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краску “темный шоколад” до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью ушной палочки наносим 2 точки красителя в каждую ячейку формы и оставляем кристаллизоваться 5 минут. После повторяем тот же процесс темперирования и нанесения точек с зеленой и желтой красками.

Темперуем бежевую краску и с помощью аэрографа закрашиваем полностью форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Окрашенные формы
Карамелизированный
шоколад 32%
Компоте из ананаса
Нейтральный ганаш

Темный шоколад 62%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус.
- С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- В каждый корпус отсаживаем большую каплю компоте и сверху отсаживаем жидкий ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.





КОНФЕТА "ДЖИН-ТОНИК"

Выход: 72шт.

- 132г. Сливки 35%
- 14г. Декстроза
- 14г. Инвертный сахар
- 12г. Сироп глюкозы
- 4г. Цедра лимона
- 8г. Можжевельник, мелко нарубить
- 235г. Белый шоколад 31%
- 32г. Какао-масло
- 38г. Джин Hendricks

Ганаш с джином

В сотейнике смешиваем сливки, декстрозу, инвертный сахар, глюкозу и доводим до кипения. Снимаем с огня и добавляем цедру лимона с можжевельником. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться 25 минут. Процеживаем смесь через мелкозернистое сито.

Растапливаем шоколад и какао-масло отдельно. Снова нагреваем сливки и медленно выливаем поверх смеси растопленного шоколада и какао-масла. Перемешиваем лопаткой. Эмульгируем погружным блендером, не давая попасть пузырькам воздуха, медленно вливаем джин. Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 26С.

Примечание

Всегда растапливаем какао-масло и шоколад отдельно, потому что у них разные температуры плавления. Если растапливать их вместе, то пока растопится какао-масло, шоколад может сгореть.

Шипучая вставка из лайма

Темперируем белый шоколад предпочитаемым способом. Когда температура будет 31С, вмешиваем цедру, кислоту и соду. Распределяем равномерным слоем толщиной 2 мм по ацетатной пленке.

Когда шоколад станет матовым, но все еще не твердым, нарезаем шоколад круглой вырубкой на диски диаметром 1,5см. Сверху выкладываем еще одну пленку с небольшим весом, чтобы во время кристаллизации диски не деформировались.

Снимаем диски с пленки и храним в герметичном контейнере.

Примечание

Остатки шоколада можно снова растопить, темперировать и снова нарезать на диски.

- 150г. Белый шоколад 31%
- 8г. Цедра лайма - 8г.
- 1,2г. Лимонная кислота
- 6г. Пищевая сода

Краска “Атласно-синий”

75г.	Какао-масло
8г.	Темный шоколад
0,5г.	Синий жирорастворимый краситель в порошке
1,5г.	Белый жирорастворимый краситель в порошке
0,4г.	Черный жирорастворимый краситель в порошке
1,5г.	Золотой кандурин
2г.	Серебряный кандурин

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска “Чистый белый”

150г.	Какао-масло
15г.	Белый шоколад 31%
10г.	Белый жирорастворимый краситель в порошке

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

Краска “Белая”
Краска “Атласно-синий”
Круглая вырубка
диаметром 2см.
Аэрограф
Поликарбонатные
формы полусферы 3 см

В микроволновке или на водяной бане растапливаем синий краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Окунаем вырубку в краску и опускаем в каждую ячейку формы, тем самым оставляя неравномерный след кольца, как на фотографии. Оставляем кристаллизоваться 5 минут.

Темперуем белую краску и с помощью аэрографа полностью закрашиваем форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.

Оставляем кристаллизоваться.

Окрашенные формы
Белый шоколад 31%
Ганаш с джином
Вставка из лайма

Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

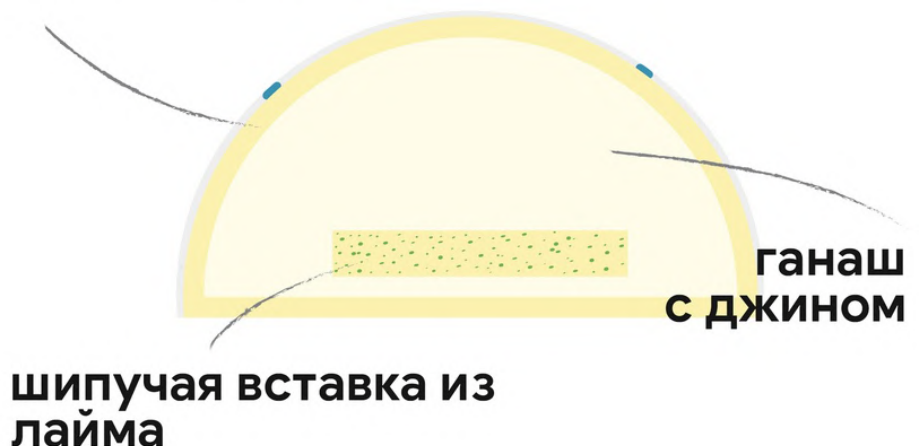
- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- Начиняем каждый корпус на 3/4 ганашем. Вставляем вставку с лаймом. Сверху отсаживаем еще немного ганаша, оставляя 2 мм до края. Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

*Краска “Белая”
*Краска “Атласно-синий”

белый шоколад 31%





КОНФЕТА "ЛЕГО"

Выход: 72шт.

- 180г. Сливки 35%
- 32г. Сироп глюкозы
- 210г. Шоколад Amazonia 75%
- 36г. Сливочное масло

- 150г. Какао-масло
- 15г. Белый шоколад 31%
- 15г. Красный жирорастворимый краситель в порошке
- 1г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- 0,5г. Белый жирорастворимый краситель в порошке.
- 0,4г. Золотой кандурин
- 0,4г. Бронзовый кандурин

Краска "Красная"
Аэрограф
Поликарбонатные формы
в виде леги

Нейтральный ганаш

В сотейнике нагреваем сливки с глюкозой до кипения. Медленно выливаем поверх растопленного шоколада со сливочным маслом и перемешиваем лопаткой. Эмульгируем погружным блендером не допуская попадания пузырьков воздуха.

Переливаем в кондитерский мешок и убираем в сторону.

Краска Красная

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем красители и пробиваем погружным блендером.

Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа полностью закрашиваем формы. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.

Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Окрашенные формы
Карамелизированный
шоколад 32%
Нейтральный ганаш
Взрывная карамель,
покрытая шоколадом

Шоколад Amazonía
75%
Ацетатная пленка

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- В каждый корпус насыпаем немного взрывной карамели и сверху отсаживаем ганаш, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 12 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Примечание:

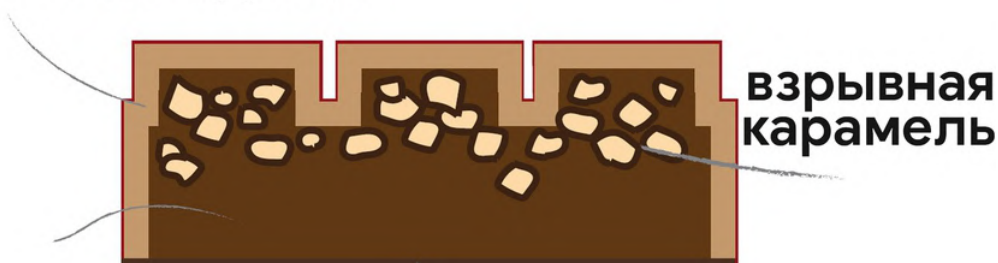
Очень важно хорошо простучать данный вид формы. Из-за большого количества углов, велик шанс образования воздушных карманов, которые могут испортить как и внешний вид конфеты, так и ганаш внутри.

Запечатывание конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая конфеты из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

**карамелизированный
шоколад 32%**

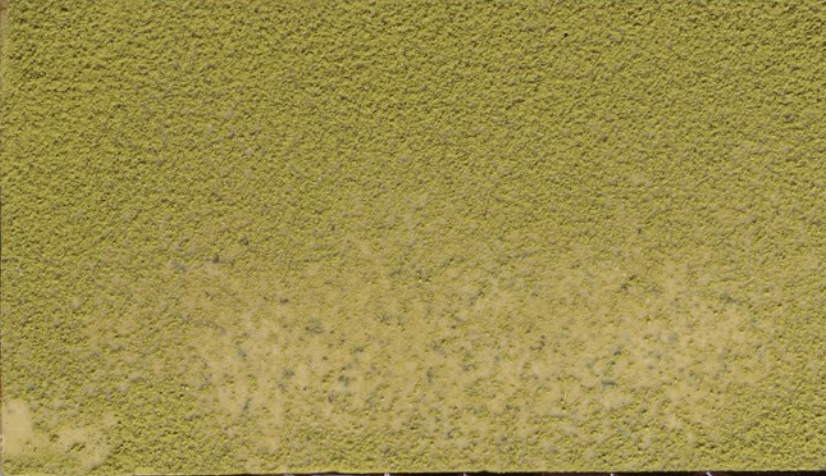
*Краска “Красная”





ШОКОЛАДНЫЕ ПЛИТКИ







ПЛИТКА "КЛУБНИКА-РОЗОВЫЙ ПЕРЕЦ-РОЗА"

Выход: 6шт.

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
6,5г. Белый жирорастворимый
краситель в порошке
0,4г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
0,6г. Золотой кандурин

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
5г. Белый жирорастворимый
краситель в порошке

Краска "Нежно-розовая"
Краска "Чистый белый"
Поликарбонатные формы
Martellato MA2009
Аэрограф

Краска "Нежно-розовая"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска "чистый белый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

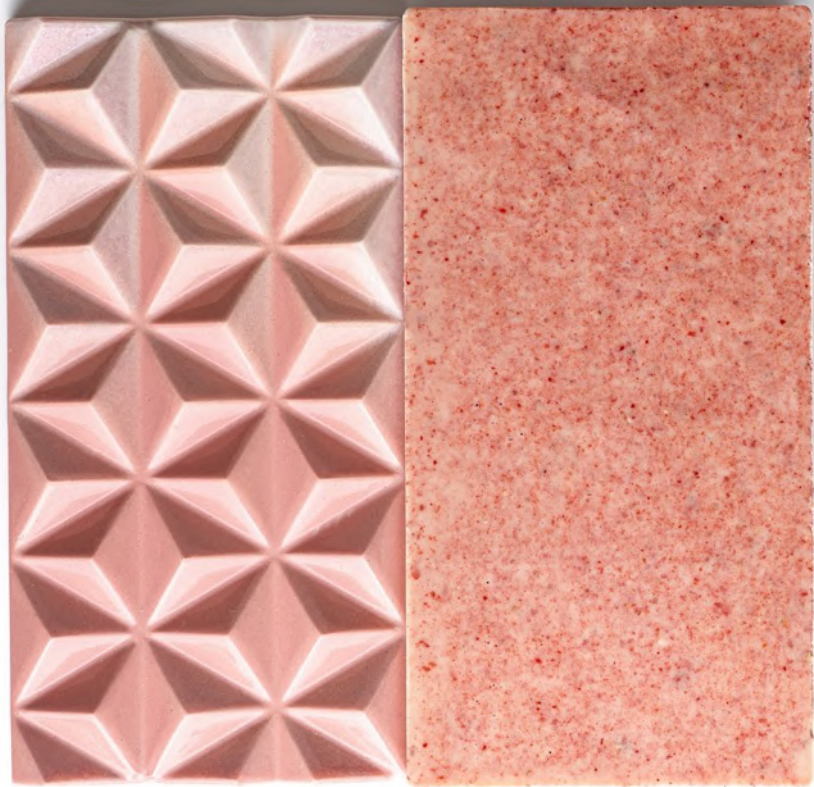
С помощью аэрографа наносим розовую краску на форму под углом 45С. Шпателем убираем излишки краски. Оставляем кристаллизоваться на 5 минут. Закрашиваем полностью формы белой краской.

Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

500г.	Шоколад 31%
12г.	Какао-масло - 12г.
40г.	Йогуртовый порошок
18г.	Лиофилизированная клубника в порошке
15г.	Лиофилизированная малина в порошке
4,2г.	Мелкопомолотый розовый перец
0,3г.	Лимонная кислота

Окрашенные формы
Ацетатная пленка

- Растапливаем шоколад до 50С и смешиваем с растопленным какао-маслом.
- Добавляем йогуртовый порошок, лиофилизированные ягоды (без семечек), розовый перец и лимонную кислоту. Пробиваем погружным блендером для однородности.
- Нагреваем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- С помощью кондитерского мешка начинаем формы шоколадом и постукиваем формы об стол или ставим на вибрационный стол, чтобы убрать возможные пузырьки воздуха в шоколаде.
- Кладем ацетатную пленку поверх формы и с помощью шпателя проводим по форме, убирая излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться минимум на 2 часа.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки.
- Храним плитки в герметичном контейнере.





ПЛИТКА "МАТЧА-МЯТА"

Выход: 6шт.

- 75г. Какао-масло
- 8г. Молочный шоколад 33%
- 5г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
- 1г. Зеленый
жирорастворимый
краситель в порошке
- 0,3г. Золотой кандурин

Краситель Оливково-зеленый
Аэрограф
Поликарбонатная форма
Crush PC5002 Pavoni
15x7см

- 40г. Листья мяты - 40г.

Краситель Оливково-зеленый

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем красители и пробиваем погружным блендером. Оставляем при комнатной температуре в закрытой таре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Предварительно протираем чистым спиртом форму и закрашиваем форму с помощью аэрографа. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Примечание:

Окрашенные формы можно накрыть пленкой и хранить в сухом прохладном месте до 2 недель.

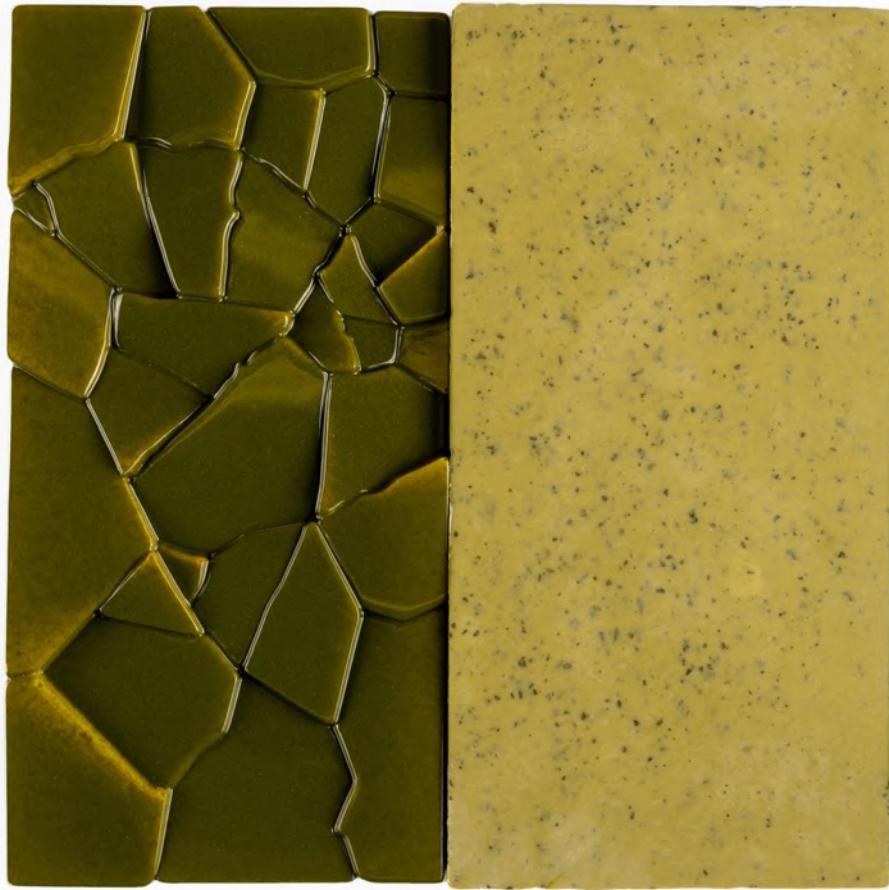
Мятная пудра

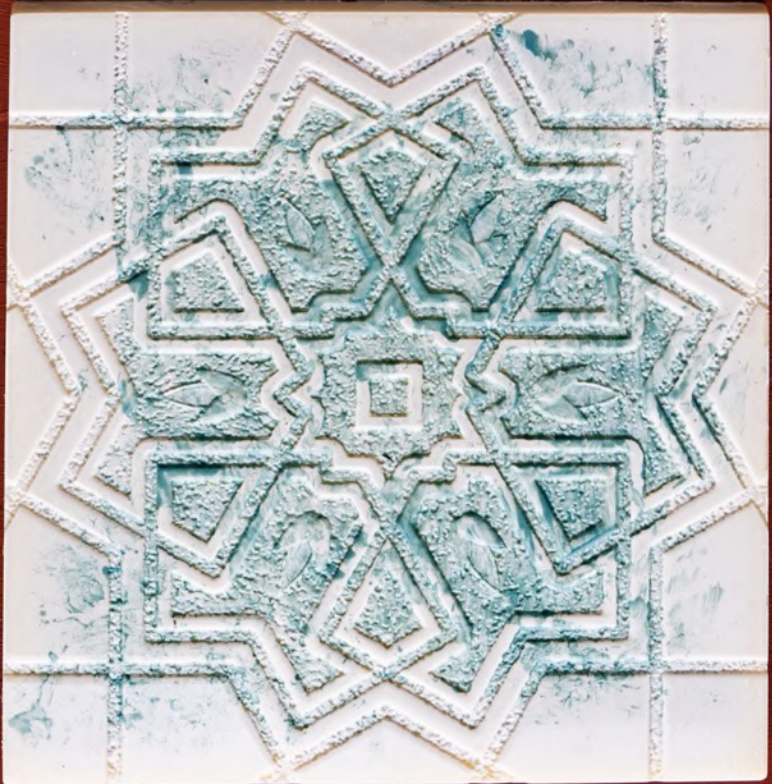
В дегидрататоре сушим листья мяты при 55С в течение 12 часов. Пробиваем в стационарном блендере или кофемолке высушенные листья до текстуры пудры. Просеиваем через мелкозернистое сито.

Шоколадная плитка Матча - Мята

540г. Белый шоколад 51%
4,5г. Матча
18г. Мятная пудра
Окрашенные формы

- Растапливаем белый шоколад и смешиваем с матча и порошком мяты. Пробиваем погружным блендером до однородности, стараясь не допускать попадания воздуха в шоколад.
- Нагреваем шоколад снова до 45С и temperируем предпочитаемым методом.
- Выливаем шоколад в кондитерский мешок и начинаем окрашенную плитку. Стучим формой по столу, чтобы убрать пузырьки воздуха.
- Накрываем форму ацетатной пленкой и проводим шпателем по верх пленки, убирая излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться в течение 2 часов.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки.
Примечание: Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.
- Храним плитки в герметичном контейнере.







ПЛИТКА "АНДАЛУСИ"

Выход: 8шт.

75г. Какао-масло
8г. Белый шоколад 31%
7г. Белый краситель
0,4г Синий краситель
жирорастворимый

150г. Какао-масло
15г. Белый шоколад 31%
4г. Белый краситель

Краска "Белая"
Краска "Небесно-голубой"
Аэрограф

Краска "Небесно-голубой"

Растапливаем какао-масло до 50С и добавляем в белый шоколад. Добавляем красители и эмульгируем с помощью погружного блендера. Оставляем при комнатной температуре в закрытой таре.

Краска "Белая"

Растапливаем какао масло до 50С и добавляем в белый шоколад. Добавляем краситель и эмульгируем с помощью погружного блендера. Оставляем при комнатной температуре в закрытой таре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем небесно-голубую краску до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Предварительно протираем чистым спиртом форму и с помощью губки наносим голубую краску, делая эффект "потертости" краски. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Повторяем процесс темперирования с белой краской и закрашиваем форму поверх голубой краски. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма вокруг была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Примечание

Окрашенные формы можно накрыть пленкой и хранить в сухом прохладном месте до 2 недель.

5г. Кардамон
5г. Можжевельник
5г. Душистый перец
5г. Бадьян
5г. Корица
5г. Гвоздика
5г. Черный перец
5г. Мускатный орех

126г. Сливки 35%
2г. Пряная смесь
210г. Сахар
28г. Сироп глюкозы
1,5г. Соль
50г. Сливочное масло

120г. Сырой миндаль
Масло для жарки
1г. Соль
80г. Сахар
12г. Оливковое масло (В оригинальном рецепте Arbosana)
0,8г. Соевый лецитин

Пряная смесь

В кофемолке или блендере пробиваем все ингредиенты до получения однородного порошка.

Примечание

- Можно приготовить в несколько раз больше пряной смеси и хранить в плотно закрытой таре.
- Можно приготовить свою смесь приправ, главное, объединить 5 разных специй в равных частях.

Пряное Тоффи

В сотейнике доводим сливки до легкого кипения. Добавляем пряную смесь. В другом сотейнике делаем сухую карамель и доводим до 170С. Добавляем в карамель глюкозу. Постепенно медленно вливаем пряные сливки, постоянно помешивая. Добавляем сливочное масло. Доводим до слабого кипения, постоянно помешивая. Пробиваем карамель погружным блендером и оставляем остывать. Используем при 28С.

Миндальное пралине с оливковым маслом

В кастрюле нагреваем масло до 180С и всыпаем миндаль. Жарим несколько минут до золотистого цвета. Выкладываем миндаль на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло впиталось, и посыпаем солью. В другом сотейнике делаем сухую карамель и добавляем жареный миндаль. Быстро мешаем лопаткой, чтобы карамель равномерно окутала миндаль и переливаем на противень. Оставляем остывать.

После разбиваем карамель на осколки и кладем в мощный блендер вместе с оливковым маслом и соевым лецитином. Перебиваем до получения очень мелкозернистой пасты. Храним при комнатной температуре.

Джандуя с жареным миндалем и оливковым маслом

600г. Темный шоколад Peru 62%
164г. Миндальное пралине

Растапливаем шоколад и смешиваем с пралине. Эмульгируем с помощью погружного блендера, стараясь не впускать пузырьки воздуха, чтобы получить однородную смесь.

Храним в контейнере в прохладном и сухом месте

Сборка

600г. Темный шоколад Peru 62%
164г. Миндальное пралине

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.

- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться корпус.

- Нагреваем тоффи до 28С и заполняем форму до половины. Оставляем кристаллизоваться в течение часа. Temperируем джандуйю и заполняем полностью форму.

- Запечатываем форму с помощью ацетатной пленки и шоколада. Т.е. наносим тонкий слой шоколада на ацетат, переносим шоколадом вниз на форму и проходим шпателем. Оставляем кристаллизоваться минимум 3 часа.

- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.





ПЛИТКА "МАРАКУЙЯ"

Выход: 6шт.

- 75г. Какао-масло
- 8г. Белый шоколад 31%
- 4г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
- 1г. Белый жирорастворимый
краситель в порошке

- 75г. Какао-масло
- 8г. Белый шоколад 31%
- 5г. Белый краситель

Краска "Цитрусовый
желтый"
Краска "Белая"
Аэрограф
Поликарбонатные формы
плитки 15x7 PC5001FR
Pavoni

Краска "Цитрусовый желтый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска "Чистый белый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем желтую краску до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа закрашиваем форму желтой краской под углом 45С, оставляя небольшой участок края нетронутым. Соскребаем излишки краски шпателем и оставляем кристаллизоваться 5 минут. Повторяем процесс темперирования с белой краской. С помощью аэрографа полностью закрашиваем форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

500г. Белый шоколад 31%
17г. Порошок
лиофилизированной
маракуйи

Окрашенные формы
Ацетатная пленка

- Растапливаем белый шоколад до 50С. Добавляем просеянный порошок маракуйи и пробиваем погружным блендером до однородности. При необходимости снова нагреваем до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Выливаем шоколад в кондитерский мешок и полностью начинаем формы для плиток. Постукиваем форму об рабочую поверхность, чтобы выбить возможные пузырьки воздуха.
- Сверху кладем лист ацетатной пленки и проводим шпателем, чтобы убрать излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться минимум 2 часа.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.





ПЛИТКА "БРЕТЦЕЛЬ"

Выход: 6шт.

- 150г. Бретцели
- 60г. Миндальная паста
- 32г. Растительное масло
- 1г. Соевый лецитин
- 1г. Соль

Паста из бретцелей

В чаше стационарного блендера смешиваем все ингредиенты и пробиваем до текстуры однородной пасты. Храним при комнатной температуре.

Примечание

- Чтобы сделать пасту с сухофруктами, обжариваем нужные нам сухофрукты и после измельчаем в однородную пасту в блендере. Можно добавить до 10% растительного масла, чтобы сделать пасту более жидкой.
- Можно использовать готовые фруктовые пасты.

- 80г. Бретцельная паста
- 215г. Карамелизированный шоколад 32%

Джандуя с бретцелями и карамельным шоколадом

Растапливаем шоколад, добавляем пасту и перемешиваем до однородности.

- 105г. Бретцельная паста
- 195г. Темный шоколад Peru 62%

Джандуя с бретцелями с темным шоколадом

Растапливаем шоколад, добавляем пасту и перемешиваем до однородности.

- Какао-масло
- Аэрограф
- Поликарбонатная форма плитка Ravoni PC5004FR 15x7см

Краска "Нейтральная"

В микроволновке или на водяной бане растапливаем какао масло до 45-50С. Ставим какао масло в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа наносим тонким слоем какао масло на форму, заранее протертую спиртом. Убираем излишки какао-масла шпателем и оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Джандуя с бретцелями и
карамельным
шоколадом
Джандуя с бретцелями с
темным шоколадом
Нарубленные бретцели
Окрашенные формы
Ацетатная пленка

Сборка

- Растапливаем отдельно обе джандуи и отдельно temperируем предпочитаемым способом. Разливаем по отдельным высоким стаканам.
- Одновременно выливаем оба вида джандуи в формы, чтобы получилось половина плитки с одним видом джандуи, и вторая половина с другим.
- Посыпаем плитки рубленными бретцелями. Накрываем ацетатной пленкой и надавливаем немного спатулой, чтобы вдавить бретцели в шоколад.
- Оставляем кристаллизоваться минимум на 3 часа.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.

Примечание

Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.







ПЛИТКА "ХЛЕБ-ОЛИВКОВОЕ МАСЛО"

Выход: 3шт.

300г. Белый шоколад 31%
80г. Карамелизированный шоколад 32%
Силиконовый молд в виде ломтика хлеба длиной 15 см

300г. Ломтик хлеба на закваске
80г.

450г. Шоколад Amazonia 75%
90г. Крутоны
25г. Оливковое масло
2г. Морская соль

Шоколадный корпус

В микроволновке растапливаем оба вида шоколада до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Смешиваем оба шоколада и хорошо перемешиваем. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму вверх пустой миски и аккуратно трясем молд, формируя тонкий корпус. Удаляем излишки шоколада с помощью шпателя.

Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

Крутоны

Хлеб нарезаем кубиком. Сушим в духовке при 180С около 20 минут или пока хлеб полностью не станет золотистого цвета, без мягких участков. Пробиваем в блендере жо текстуры средней крошки.

Примечание: лучше всего сушить хлеб непосредственно в день приготовления плиток.

Сборка

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- С помощью лопатки смешиваем temperированный шоколад с измельченными крутонами, оливковым маслом и солью. Заполняем формы шоколадом и стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Удаляем излишки шоколада с помощью шпателя.
- Оставляем кристаллизоваться в течение минимум 2 часов.
- Переворачиваем силиконовую форму и аккуратно достаем шоколадную плитку.
- Temperируем карамелизированный шоколад и с помощью кисточки обмазываем борта плитки, создавая эффект "румяной корочки". Оставляем кристаллизоваться.
- С помощью щетки наносим на поверхность плитки немного сахарной пудры, делая эффект "муки".





ПЛИТКА "ПЫЛЬЦА"

Выход: 6шт.

150г. Какао-масло
15г. Молочный шоколад
2г. Золотой кандурин
4г. Желтый
жирорастворимый
краситель

Краситель "золото"
Аэрограф
Поликарбонатная форма
15x7см Pave PC5006
Pavoni

1кг. Вода
100г. Семена амаранта
Растительное масло для
фритюра
2г. Соль

Краситель "золото"

Растапливаем какао-масло до 50С и добавляем в белый шоколад. Добавляем красители и эмульгируем с помощью погружного блендера. Оставляем при комнатной температуре в закрытой таре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

Предварительно протираем чистым спиртом форму и закрашиваем форму с помощью аэрографа. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться.

Попкорн из амаранта

В большом сотейнике на сильном огне доводим воду до кипения. Всыпаем амарант и варим при слабом кипении до готовности, около 10 минут. Процеживаем амарант через шиноа и промываем под проточной холодной водой, чтобы смыть лишний крахмал. Лоток дегидрататора застилаем ацетатным листом и распределяем по нему готовый амарант тонким однородным слоем. Сушим при 65С до полного высыхания, примерно полтора часа.

В большую кастрюлю с толстым дном наливаем растительное масло на высоту около 8см. Нагреваем масло до 205С. Обжариваем высушенный амарант небольшими партиями до хрустящей текстуры, вздутия и золотисто-коричневого цвета, по 3 секунды на партию. Сразу же перекладываем на бумажные полотенца, чтобы удалить лишний жир, посыпаем солью. Храним попкорн из амаранта при комнатной температуре в герметичном контейнере до 1 недели.

Сборка

- 560г. Карамелизированный молочный шоколад 40%
- 7г. Какао-масло
- 16г. Мёд в порошке или в гранулах
- 10г. Пчелиная пыльца
- 20г. Попкорн из амаранта

- Растапливаем шоколад и какао-масло до 45С, смешиваем и temperируем предпочтительным способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться корпус.
- Оставшийся шоколад смешиваем с медовым порошком, пыльцой и попкорном из амаранта. Перемешиваем и заполняем плитку. Стучим формой по столу, чтобы убрать пузырьки воздуха.
- Накрываем форму ацетатной пленкой и проводим шпателем по верх пленки, убирая излишки шоколада. Посыпаем смесью пыльцы, мёда и амаранта. Оставляем кристаллизоваться в течение 2 часов.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаём плитки.
Примечание: Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.
- Храним плитки в герметичном контейнере.

Примечание

Из-за того, что форма данной плитки геометрически сложная, то для получения идеальной поверхности, сначала делаем шоколадный корпус и потом уже заливаем шоколад с дополнительными ингредиентами.





ПЛИТКА "КАКАО-НИБСЫ И БОБ ТОНКА"

Выход: 6шт.

550г. Карамелизированный шоколад 32%
16г. Какао-нибсы
1,5г. Боб тонка, натереть
Поликарбонатная форма Martellato MA1807 14x7см
Ацетатная пленка

- ### Сборка
- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочтительным способом. Добавляем какао-нибсы и натертый боб тонка и перемешиваем spatулой.
 - Выливаем шоколад в кондитерский мешок и полностью начинаем формы для плиток. Постукиваем форму об рабочую поверхность, чтобы выбить возможные пузырьки воздуха.
 - Сверху кладем лист ацетатной пленки и проводим шпателем, чтобы убрать излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться минимум 2 часа.
 - Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
 - Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.

80г. Какао-масло
60г. Карамелизированный шоколад 32%

Бежевый велюр

Растапливаем какао-масло до 50С и выливаем поверх шоколада. Пробиваем погружным блендером до однородности.

Шоколадные плитки
Бежевый велюр

Покрытие велюром

Убираем плитки в морозилку не более чем на 15 минут. Temperируем велюр (45С/31С) и переливаем в краскопульт. Покрываем велюром плитки. Храним при комнатной температуре до надобности.

Шоколад Perú 62%
Поликарбонатная форма Martellato MA1807 14x7см
Шоколадные плитки, покрытые велюром
Бронзовый кандурин
Мягкая кисточка

Шоколадный декор

С помощью кисточки слегка покрываем кандурином поликарбонатный формы. Temperируем шоколад (45С/31С) и переливаем в кондитерский мешок или корнетик из пергаменты. Отсаживаем по 3 точки шоколада в случайных местах в каждую форму. Сверху выкладываем плитки и немного прижимаем их. Оставляем кристаллизоваться в течение 1 часа.
Аккуратно достаем из формы плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.





ПЛИТКА "МУЗИКО"

Выход: 6шт.

- 150г. Какао-масло
- 15г. Темный шоколад
- 12г. Какао-порошок
- 2г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
- 0,2г. Черный
жирорастворимый
краситель в порошке
- 1,6г. Бронзовый кандурин

Краска "бронза"
Аэрограф
Поликарбонатная
форма CW1906

- 20г. Фисташки без скорлупы
- 25г. Обжаренный фундук
- 25г. Обжаренный миндаль
- 10г. Сушеная малина
- 20г. Обжаренные семечки
тыквы
- 30г. Апельсиновые цукаты

Краска "Бронза"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и какао порошок, пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

- В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.
- С помощью аэрографа закрашиваем формы краской. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Микс орехов

Крупно рубим орехи. Апельсиновые цукаты нарезаем на кубики 3х3см и смешиваем с нарезанными орехами и раскрошенной сушёной малиной.

500г. Темный шоколад
130г. Ecuador/Perú 70%
Смесь сухофруктов
Окрашенные формы

Сборка

- Распределяем немного микса орехов по форме, чтобы в готовом изделии он слегка выступал из шоколада
- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Выливаем шоколад в кондитерский мешок и начинаем формы. Постукиваем форму по поверхности, чтобы избавиться от пузырьков воздуха. Проводим шпателем, чтобы убрать излишки шоколада.
- Сверху посыпаем миксом орехов и слегка надавливаем сверху, чтобы немного утопить их в шоколаде. Оставляем кристаллизоваться минимум на 2 часа.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки.
- Храним плитки в герметичном контейнере.

Примечание

Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.





ПЛИТКА "ШИПУЧИЙ АНАНАС"

Выход: 6шт.

75г. Какао-масло
8г. Молочный шоколад 33%
1г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
5г. Зеленый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,3г. Золотой кандурин

75г. Какао-масло
8г. Молочный шоколад 33%
2г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
1г. Золотой кандурин

560г. Белый шоколад 31%
10г. Какао-масло
30г. Порошок
лиофилизированного
ананаса
25г. Пищевая сода
6г. Лимонная кислота
Окрашенные формы
Ацетатная плёнка

Краска "Оливковый зеленый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Краска "Золото"

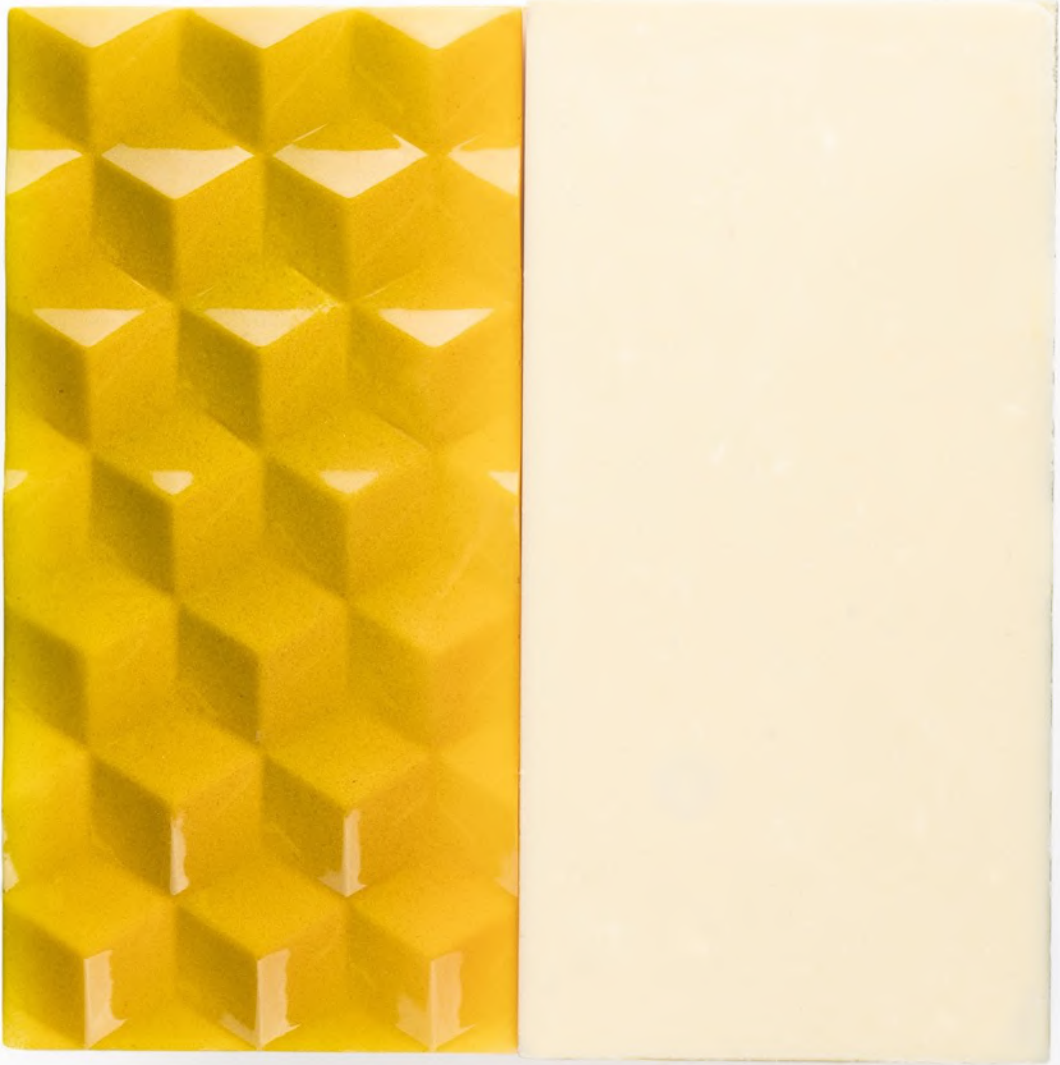
Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Сборка

- Растапливаем белый шоколад до 50С. Добавляем порошок ананаса, соды и лимонной кислоты и пробиваем погружным блендером до однородности. При необходимости снова нагреваем до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Выливаем шоколад в кондитерский мешок и полностью начинаем формы для плиток. Постукиваем форму об рабочую поверхность, чтобы выбить возможные пузырьки воздуха.
- Сверху кладем лист ацетатной пленки и проводим шпателем, чтобы убрать излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться минимум 2 часа.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.

Примечание

Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.





ПЛИТКИ "КЛАССИКА"

Выход: 24шт.

Какао-масло
Аэрограф
Поликарбонатная форма
плитка

500г. Белый шоколад 31%
2шт. Окрашенные формы
Ацетатная плёнка

500г. Карамелизированный
шоколад 32%
2шт. Окрашенные формы
Ацетатная плёнка

Краска "Нейтральная"

В микроволновке или на водяной бане растапливаем какао масло до 45-50С. Ставим какао масло в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа наносим тонким слоем какао масло на форму, заранее протертую спиртом. Убираем излишки какао-масла шпателем и оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Плитка из белого шоколада 31%

- Растапливаем белый шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Выливаем шоколад в кондитерский мешок и полностью начинаем формы для плиток. Постукиваем форму об рабочую поверхность, чтобы выбить возможные пузырьки воздуха.

- Сверху кладем лист ацетатной пленки и проводим шпателем, чтобы убрать излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться минимум 2 часа.

- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.

Плитка из карамелизированного шоколада 32%

- Растапливаем белый шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Выливаем шоколад в кондитерский мешок и полностью начинаем формы для плиток. Постукиваем форму об рабочую поверхность, чтобы выбить возможные пузырьки воздуха.

- Сверху кладем лист ацетатной пленки и проводим шпателем, чтобы убрать излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться минимум 2 часа.

- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.

Плитка из карамелизированного молочного шоколада 40%

- 500г. Карамелизированный молочный шоколад 40%
- 2шт. Окрашенные формы
- Ацетатная плёнка

- Растапливаем белый шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Выливаем шоколад в кондитерский мешок и полностью начинаем формы для плиток. Постукиваем форму об рабочую поверхность, чтобы выбить возможные пузырьки воздуха.
- Сверху кладем лист ацетатной пленки и проводим шпателем, чтобы убрать излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться минимум 2 часа.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.

Плитка из темного шоколада 75%

- 500г. Темный шоколад 75%
- 2шт. Окрашенные формы
- Ацетатная плёнка

- Растапливаем белый шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Выливаем шоколад в кондитерский мешок и полностью начинаем формы для плиток. Постукиваем форму об рабочую поверхность, чтобы выбить возможные пузырьки воздуха.
- Сверху кладем лист ацетатной пленки и проводим шпателем, чтобы убрать излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться минимум 2 часа.
- Перед тем, как достать плитки, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем плитки. Храним плитки в герметичном контейнере.

Примечание

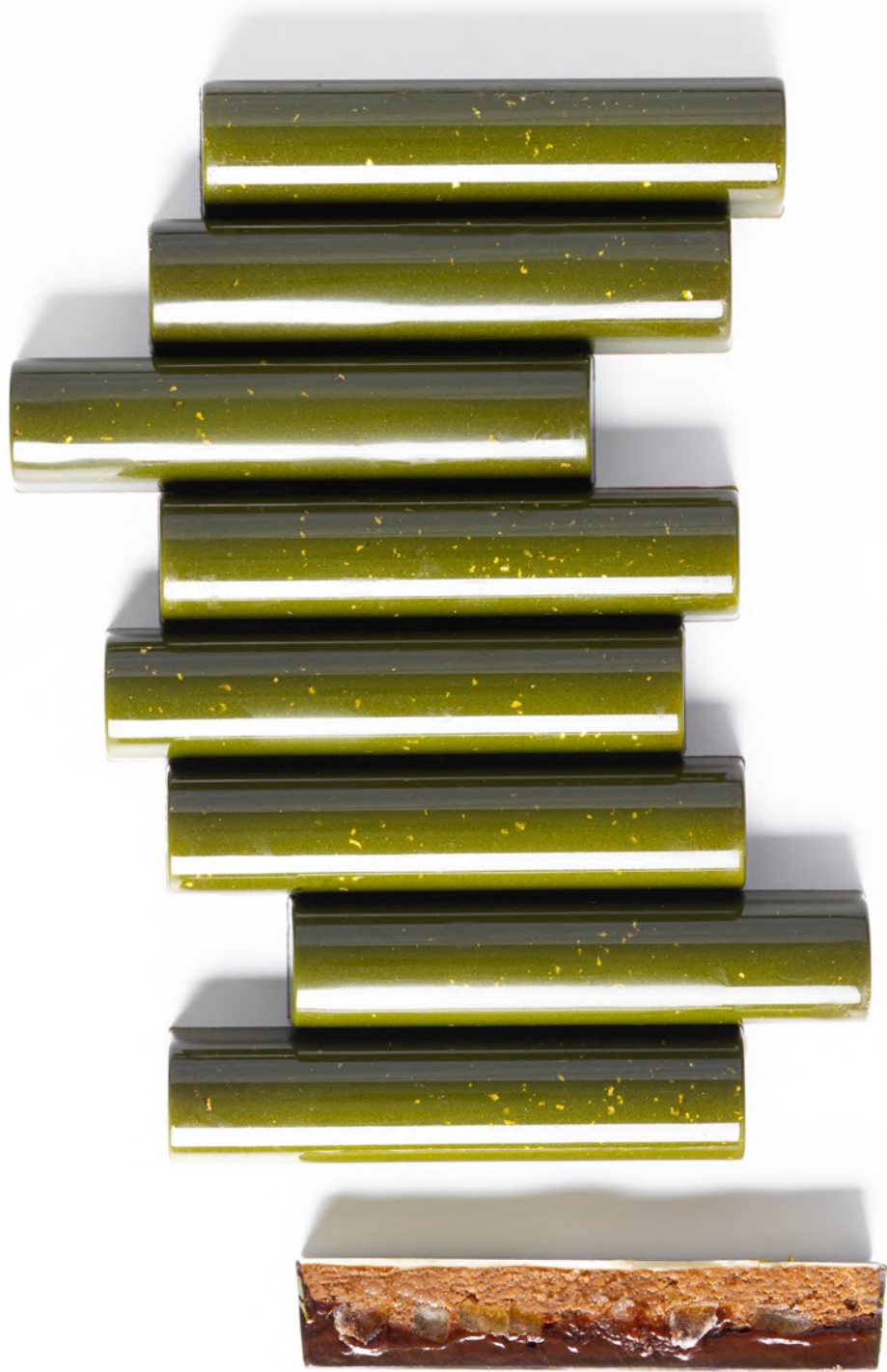
Не оставляйте формы более 20 минут в холодильнике, чтобы избежать того, что шоколад впитает влагу, влияя на конечный результат.





ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЧИКИ





БАТОНЧИК "СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ"

Выход: 40шт.

Ганаш с оливковым маслом Arbequina и апельсиновой водой

- 180г. Сливки 32%
- 26г. Инвертный сахар
- 220г. Шоколад Amazonía 75%
- 108г. Оливковое масло Arbequina
- 12шт. Натуральный экстракт цветов апельсина, капли

В сотейнике смешиваем сливки и инвертный сахар, нагреваем до 60С. Медленно вливаем горячую смесь поверх растопленного шоколада, помешивая лопаткой.

Пробиваем погружным блендером и, не выключая его, вливаем тонкой нитью оливковое масло, эмульгируем по принципу майонеза. Добавляем апельсиновый экстракт. Пробиваем снова погружным блендером до однородности.

Переливаем ганаш в кондитерский мешок. Используем при 28С.

Миндальное пралине 50/50

- 160г. Миндаль, обжаренный
- 160г. Сахар
- 18г. Растительное масло
- 1,5г. Соевый лецитин
- 1г. Соль

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель температурой 160С. Добавляем обжаренный миндаль и активно перемешиваем, чтобы миндаль равномерно был покрыт карамелью. Выкладываем карамелизированный миндаль поверх пергамента и оставляем остывать.

Перемалываем карамелизированный миндаль в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и соль и перемалываем пасту ещё немного.

Храним в прохладном и сухом месте.

Джандуя с миндалем и апельсином

- 144г. Шоколад 70%
- 44г. Какао-масло
- 30г. Сливочное масло
- 308г. Миндальное пралине 50/50
- 72г. Миндальная паста
- 4г. Цедра апельсина

Растапливаем отдельно шоколад, какао-масло и сливочное масло. Соединяем и перемешиваем. С помощью лопатки вмешиваем миндальное пралине и пасту до однородности. Добавляем цедру апельсина. Перед использованием темперируем.

Краситель "Оливковый-зеленый"

- 150г. Какао-масло
- 15г. Молочный шоколад 33%
- 10г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- 2г. Зеленый жирорастворимый краситель в порошке
- 0,6г. Золотой кандурин

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Апельсиновые цукаты

4 апельсина
Вода
400г. Вода
300г. Сахар

У каждого апельсина срезаем верхнюю и нижнюю часть. Делаем ножом 4 надреза на апельсине и снимаем кожуру вместе с белой частью. Кладем кожуру в большую кастрюлю и наливаем в три раза больше воды. Доводим до кипения. Сливаем воду и повторяем процесс ещё 3 раза каждый раз с чистой водой.

На 5 раз снова наливаем свежую воду, доводим до кипения и оставляем кипеть в течение 30 минут для того, чтобы убрать горечь.

В другом сотейнике соединяем воду и сахар, выкладываем туда кожуру. Доводим до слабого кипения и оставляем кипеть 30 минут. Сливаем воду и выкладываем кожуру на противень выстланный пергаментом. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение 12 часов. Нарезаем цедру на полоски толщиной 3 мм и после нарезаем на кубики.

Храним в герметичном контейнере.

Окрашивание форм

Краситель “оливковый
зеленый”
Пищевое золото
Аэрограф
Поликарбонатные
формы 10x2 см
Martellato MA1920

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски. С помощью аэрографа наносим тонкий полупрозрачный слой красителя на формы. После украшаем маленькими кусочками пищевого золота. Закрашиваем полностью формы красителем.

Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой. Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Примечание:

Окрашенные формы можно накрыть пленкой и хранить в сухом прохладном месте до 2 недель.

Формовка батончиков

- Растапливаем шоколад Amazonía 75% до 45С и темперуем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус.
- С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.
- Кладем в каждый корпус по 5 кубиков апельсиновых цукатов. Начинаем наполовину ганашем. Оставляем кристаллизоваться в течение 1 часа.
- Темперуем джандуйю (45С/31С) и переливаем в кондитерский мешок. Отсаживаем джандую в корпус, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание батончиков

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая батончики. Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике.
- Достаем из холодильника и снимаем пленку. Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая батончики из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.





БАТОНЧИК "БАНАН"

Выход: 40шт.

- 150г. Какао-масло
- 15г. Белый шоколад 31%
- 4г. Желтый жирорастворимый краситель в порошке
- 5г. Белый жирорастворимый краситель в порошке

Краска "Светло-желтый"
Аэрограф
Поликарбонатные формы батончики 10х2см.

Окрашенные формы
Белый шоколад 31%

- 85г. Сок маракуйи
 - 10г. Порошковый желатин, силой 290 блум
 - 250г. Сахар
 - 120г. Вода
 - 10г. Сироп глюкозы
 - 40г. Яичные белки
- Формы с шоколадным корпусом

Краска "Светло-желтый"

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краску до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.

С помощью аэрографа полностью закрашиваем форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.

Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Формовка корпуса

Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.

Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.

Маршмеллоу из маракуйи

Оставляем желатин набухать в соке маракуйи. В сотейнике нагреваем сахар, воду и глюкозу до 117С. Когда сироп достигнет 110С, начинаем взбивать белки в планетарном миксере с насадкой венчик. Растапливаем в микроволновке набухший желатин в маракуйей.

Во взбитые белки, не выключая миксер, вливаем сироп температурой 117С тонкой нитью, формируя итальянскую меренгу. Добавляем растопленный желатин. Когда взбитое маршмеллоу будет комнатной температуры, перекладываем в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1 см.

Отсаживаем маршмеллоу полоской в приготовленные шоколадные корпуса батончиков. Оставляем кристаллизоваться 30 минут.

Примечание:

Маршмеллоу нужно использовать сразу, иначе оно застынет, и его будет невозможно отсадить в форму.

Банановый ганаш

- 300г. Молочный карамелизированный шоколад 40%
- 16г. Какао-масло
- 84г. Сливочное масло, соленое
- 190г. Банан
- 105г. Сливки

Растапливаем какао-масло, сливочное масло и шоколад отдельно, после смешиваем.

Перебиваем банан со сливками до получения однородного пюре. Перекладываем в сотейник и нагреваем до 60С. Медленно выливаем горячую смесь в шоколадную смесь. Эмульгируем погружным блендером. Переливаем в кондитерский мешок.

При температуре ганаша 27С отсаживаем поверх маршмеллоу, заполняя корпус на 2/3. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре минимум на 1 час.

Хрустящий слой с бананом и грецкими орехами

Вафельные хлопья нарезаем в мелкую крошку, но не превращаем в порошок. Смешиваем с банановым порошком. Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло, смешиваем. Добавляем ореховую пасту, перемешиваем до однородности. Добавляем все сухие ингредиенты и перемешиваем.

Переливаем в кондитерский мешок и начинаем корпус, оставляя 2мм. до края. Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Примечание

Чтобы сделать ореховую пасту, обжариваем нужные нам орехи и после измельчаем в однородную пасту в блендере. Можно добавить до 10% растительного масла, чтобы сделать пасту более жидкой.

Запечатывание батончиков

- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая батончики из формы.

Шоколад Peru 62%
Ацетатная пленка

60г. Какао-масло
70г. Шоколад Ecuador 56%

Шоколад Perú 62%
Шоколадный велюр
Поликарбонатные формы
батончиков 10x2 см

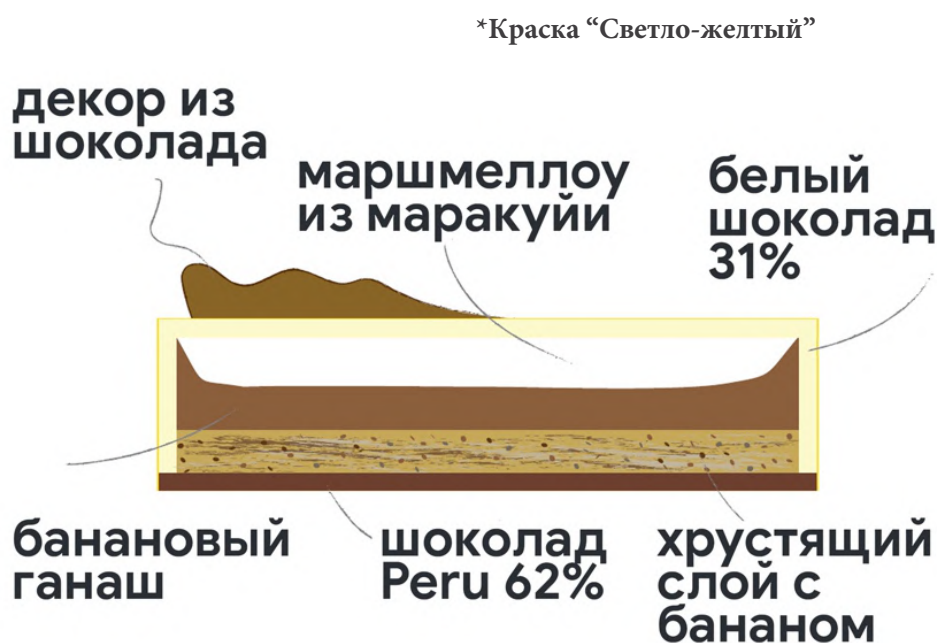
Шоколадный велюр

Растапливаем какао-масло и шоколад отдельно, после смешиваем. Перед использованием, temperируем.

Декор

Temperируем шоколад (45/31C) и переливаем в кондитерский мешок. Переворачиваем формы для батончиков другой стороной и сверху поверх каждой формы отсаживаем шоколад каплей случайной формы, давая ей немного стечь. Оставляем кристаллизоваться 20 минут в холодильнике. Покрываем велюром.

Снимаем капли с формы и прикрепляем к батончикам с помощью капли шоколада. Храним в герметичном контейнере в сухом и прохладном месте.





БАТОНЧИК "ЯБЛОКО-ЛАЙМ-КАРДАМОН"

Выход: 40шт.

600г. Зеленые яблоки, очистить от кожуры, сердцевину вырезать.

2г. Аскорбиновая кислота

40г. Ликер из зеленого яблока

1г. Ксантан

600г. Яблочное пюре

125г. Сироп глюкозы

14г. Молотый кардамон

280г. Сахар

14г. Желтый пектин

10г. Лимонная кислота

10г. Яблочный ликер

120г. Сок лайма

40г. Вода

42г. Инвертный сахар

28г. Сироп глюкозы

84г. Глюкоза в порошке

570г. Белый шоколад 31%

48г. Какао-масло

56г. Сливочное масло

4г. Цедра лайма

Яблочное пюре

В блендере пробиваем все ингредиенты до однородного пюре. Перетираем через мелкозернистое сито. Убираем в сторону.

Примечание:

Ксантан способствует эмульгированию, помогая избежать комочков в пюре.

Жидкий яблочный гель с кардамоном

В сотейнике нагреваем яблочное пюре, глюкозу, кардамон до 50С. Медленно добавляем в сотейник смесь сахара с пектином, постоянно помешивая. В ликере растворяем лимонную кислоту. Нагреваем основную смесь до 104С, добавляем ликер с лимонной кислотой. Выливаем гель в емкость и оставляем стабилизироваться минимум 4 часа.

Пробиваем погружным блендером до получения текстуры жидкого геля. Переливаем в кондитерский мешок и убираем в сторону.

Лаймовый ганаш

В сотейнике смешиваем сок, воду, три вида сахаров и нагреваем до 50С. Раздельно растапливаем шоколад, какао-масло, сливочное масло и смешиваем. Смесь должна быть температурой 45С. Нагретый сок с сахарами медленно выливаем поверх шоколадной смеси, постоянно помешивая лопаткой. Пробиваем погружным блендером до получения эмульсии, не допуская попадания пузырьков воздуха. Добавляем цедру лайма и перемешиваем лопаткой. Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 26С.

3шт. Лайм - 3шт.
Сироп ГРТ (сахар и вода 1:1)

80г. Какао-масло
30г. Белый шоколад 31%
40г. Молочный шоколад 33%
6г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке
0,8г. Зеленый
жирорастворимый
краситель в порошке

Белый шоколад 31%
Яблочный гель с
кардамоном
Лаймовый ганаш
Поликарбонатные
формы батончики
10x2см

Лаймовые цукаты

Срезаем цедру лайма, не задевая белый слой. Нарезаем полосками шириной 4мм и длиной 6см.

Заливаем цедру водой в сотейнике и доводим до кипения. Сливаем воду и повторяем тот же процесс. После заливаем цедру сахарным сиропом и доводим до слабого кипения. Снимаем с огня и оставляем настаиваться при комнатной температуре. Храним цукаты в сиропе.

Велюр “Зеленый лайм”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Формовка корпуса

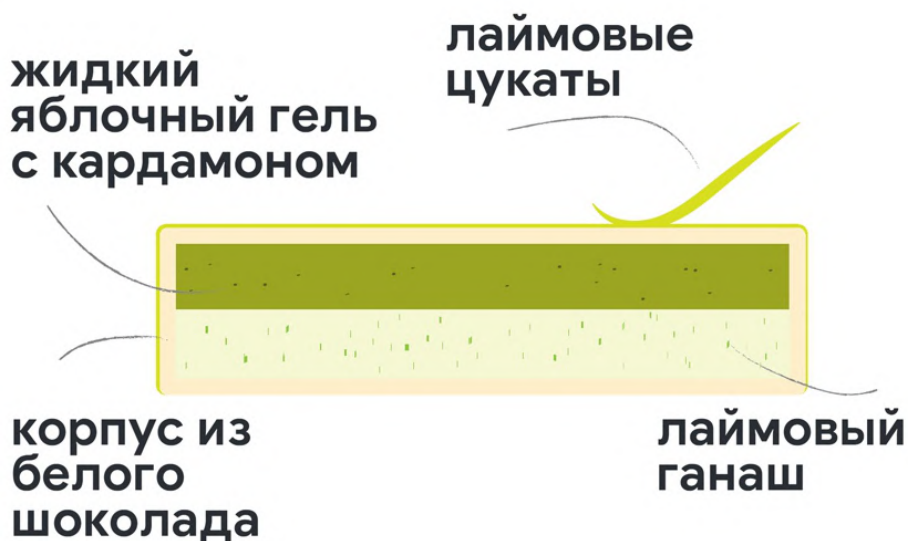
Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.

Отсаживаем гель полоской в каждый корпус. Сверху отсаживаем ганаш температурой 26С, оставляя 2 мм до края. Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Начиненные формы
Белый шоколад 31%
Ацетатная пленка
Велюр “Зеленый велюр”
Лаймовые цукаты

Запечатывание и декор батончиков

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая конфеты.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая батончики из формы.
- Батончики убираем в морозилку на несколько минут. Temperируем велюр (45С/31С) и покрываем велюром батончики.
- Украшаем батончики лаймовыми цукатами, закрепляя их шоколадом.







БАТОНЧИК "КУКУРУЗА"

Выход: 22шт.

- 200г. Испанская жареная кукуруза (это готовый продукт в виде снека)
- 200г. Сахар
- 24г. Растительное масло
- 1г. Соевый лецитин
- 1г. Соль

Кукурузное пралине 50/50

В сотейник всыпаем сахар и делаем сухую карамель до 160С. Добавляем кукурузу и активно перемешиваем. Снимаем с огня. Перекладываем карамелизованную кукурузу на пергамент и оставляем остывать. Перекладываем кукурузу в мощный стационарный блендер (или мелланжер) и пробиваем до состояния текучей пасты. Добавляем лецитин и соль и пробиваем ещё немного. Храним в холодном сухом месте.

Примечание

В этом рецепте соевый лецитин играет роль эмульгатора, чтобы предотвратить отделение жира от твердого вещества.

- 360г. Кукурузное пралине
- 220г. Карамелизованный шоколад 32%
- 28г. Какао-масло

Джандуя из кукурузы

Растапливаем шоколад и какао-масло отдельно, смешиваем. Добавляем пралине и перемешиваем спатулой. Перед использованием temperируем.

- 170г. Сливки
- 90г. Молоко
- 40г. Попкорн

Молоко с попкорном

В сотейнике нагреваем молоко и сливки. Добавляем попкорн, перемешиваем и накрываем крышкой. Оставляем настаиваться в течение 4 часов. По истечению времени процеживаем сливочную смесь. Убираем в холодильник.

- 196г. Молоко, ароматизированное попкорном
- 176г. Молочный шоколад 33%
- 208г. Тёмный шоколад Peru 62%
- 12г. Кака-масло
- 112г. Масло нуазет
- 22г. Растительное масло

Ганаш с попкорном

В микроволновке разогреваем молоко ароматизированное попкорном. Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем. Медленно вливаем молоко, постоянно помешивая. Добавляем масло нуазет и перемешиваем. Постоянно помешивая спатулой, нитью вливаем растительное масло. Пробиваем ганаш погружным блендером, стараясь не впускать пузырьки воздуха. Перекладываем ганаш в кондитерский мешок. Используем при 28

- 3г. Попкорн готовый
- 170г. Сахар
- 15г. Сливочное масло

- 15г. Какао масло

- 1кг. Белый шоколад 31%
- 24г. Какао-масло
- 90г. Сублимированная кукуруза, в порошке.
- 6г. Желтый жирорастворимый краситель

Силиконовый молд в форме початка кукурузы

Карамелизированный попкорн

В сотейнике делаем сухую карамель и нагреваем до 155С. Добавляем крупно нарезанный попкорн и тщательно перемешиваем так, чтобы попкорн был полностью покрыт карамелью. Снимаем с огня, добавляем сливочное масло и перемешиваем, пока попкорн не начнет разделяться.

Перекалываем карамелизированный попкорн на пергамент и оставляем остывать. Добавляем растопленное какао масло и перемешиваем так, чтобы оно полностью покрыло попкорн.

Оставляем кристаллизоваться на 15 минут. Храним в герметичном контейнере.

Примечание 1: Какао масло помогает изолировать попкорн от ганаша и не дает размокнуть в конфете, сохраняя хрустящую текстуру.

Примечание 2: Можно использовать покупной карамелизированный попкорн.

Формирование корпуса

- Растапливаем белый шоколад и какао масло и смешиваем. Добавляем сублимированную кукурузу и краситель и пробиваем погружным блендером.
- В микроволновке разогреваем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.
- Оставляем кристаллизоваться корпус на 30 минут.

Примечание

Остаток шоколада можно убрать в контейнер и позже temperировать снова.

- 3г. Попкорн готовый
- 170г. Сахар
- 15г. Сливочное масло

- 15г. Какао масло

Формировка батончиков:

- Шоколадный корпус начинаем наполовину ганашем температурой 28С и выкладываем карамелизированный попкорн. Оставляем стабилизироваться ганаш в течение 1 часа.
- Температуру кукурузную джандую с 45С до 31С и отсаживаем поверх карамелизированного попкорна. Накрываем листом пергамент. Оставляем кристаллизироваться в течение минимум 8 часов при комнатной температуре.

Примечание

Так как дно десерта закрывается джандуей, то она должна быть идеально темперирована.

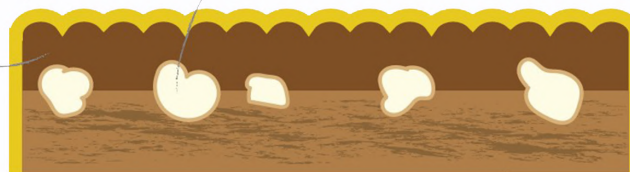
Извлечение из форм

Перед тем извлечением, ставим форму на 15-20 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада. Переворачиваем форму и достаем конфеты. Храним конфеты в герметичном контейнере.

Карамелизированный попкорн

ганаш с попкорном

*Краска "Светло-желтый"



Джандуя из кукурузы



БАТОНЧИК "ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ"

Выход: 40шт.

256г. Сливки 35%
42г. Сироп глюкозы
42г. Декстроза
32г. Инвертный сахар
450г. Шоколад Amazonía 75%
16г. Какао-масло
30г. Сливочное масло
84г. Ликер Амаретто

144г. Темный шоколад 70%
44г. Какао-масло
30г. Сливочное масло
308г. Миндальное пралине 50/50
72г. Миндальная паста
16шт. Натуральный экстракт
горького миндаля, капли

80г. Какао-масло
80г. Шоколад Ecuador 56%

400г. Очищенный миндаль
1л. Сироп ТРТ, (сахар и вода
1:1)
Растительное масло, для
фритюра

Ганаш с амаретто

В сотейнике смешиваем сливки, глюкозы, декстрозу, инвертный сахар и нагреваем до 60С. Медленно выливаем поверх растопленного шоколада со сливочным маслом, постоянно помешивая. Эмульгируем погружным блендером, стараясь не допускать попадания воздуха. Продолжая эмульгировать погружным блендером, медленно вливаем амаретто до получения гладкой и блестящей текстуры. Переливаем в кондитерский мешок. Используем при 28С.

Джандуя из горького миндаля

Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло и смешиваем. Добавляем миндальную пасту и пралине, экстракт горького миндаля и перемешиваем до однородности.

Перед использованием темперируем.

Примечание:

- Чтобы сделать ореховую пасту, обжариваем нужные нам орехи и после измельчаем в однородную пасту в блендере. Можно добавить до 10% растительного масла, чтобы сделать пасту более жидкой.
- Можно использовать готовые ореховые пасты.

Шоколадный велюр

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с шоколадом. Храним при комнатной температуре.

Карамелизированный миндаль

В емкости смешиваем сироп с очищенным миндалем. Оставляем настаиваться на 12 часов. Спустя это время, достаем миндаль из сиропа и обсушиваем. Обжариваем миндаль во фритюре при 180С до золотистого цвета. Выкладываем миндаль на противень выстланный пергаментом, постоянно мешаем до остывания, чтобы миндаль не слипся. Храним в герметичном контейнере в сухом прохладном месте.

Шоколад Ecuador/Perú 70%
Ганаш с амаретто
Джандуйя с горьким
миндалем
Карамелизированный
миндаль
Поликарбонатные формы
батончики 10x2см.

Начиненные формы
Шоколад Ecuador/Perú 70%
Ацетатная пленка
Шоколадный велюр
Карамелизированный
миндаль
Карамелизированный
шоколад 32%

Формовка батончиков

Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.

В каждый корпус выкладываем по 5 шт. карамелизированного миндаля. Сверху отсаживаем ганаш, заполняя форму наполовину.

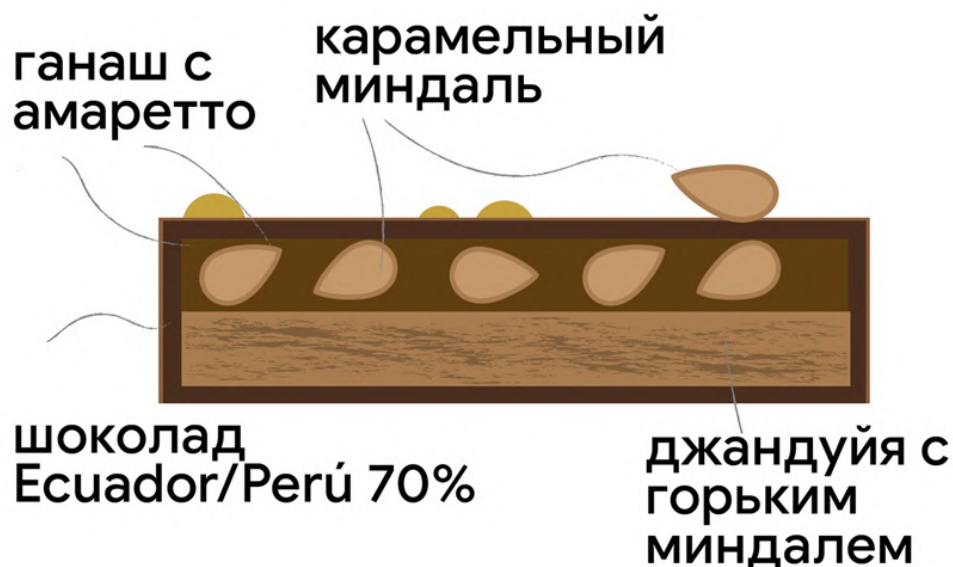
Оставляем стабилизироваться 1 час при комнатной температуре. Temperируем джандуйю (45С/31С), переливаем в кондитерский мешок и отсаживаем поверх ганаша, оставляя 2 мм до края. Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание батончиков

- Растапливаем темный шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая батончики.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая батончики из формы.

Батончики убираем в морозилку на несколько минут. Temperируем велюр (45С/31С) и покрываем велюром батончики.

Украшаем батончики карамелизированным миндалем, закрепляя их карамелизированным шоколадом.





NSF®

TMT-DG4

HOLD

ON/OFF

29.0°C

-40~230°C
-40~450°F

F/C



БАТОНЧИК "ЧЕРНЫЙ ЛЕС"

Выход: 36шт.

258г. Сливки 35%
3шт. Стручки ванили
3г. Ванильная пудра
600г. Белый шоколад 31%
78г. Какао-масло

Ванильный ганаш

Доводим сливки до кипения, добавляем семена ванили, сами раскрытые стручки и ванильную пудру. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться 12 часов. Снова нагреваем сливки до легкого кипения, перемешиваем и процеживаем.

Медленно выливаем поверх растопленной смеси шоколада и какао-масла. Пробиваем погружным блендером до однородности, не давая попасть пузырькам воздуха.

Используем при 27С.

Жидкий вишневый гель

В сотейнике нагреваем пюре вишни, глюкозу и кирш до 50С. Медленно всыпаем смесь пектина и сахара, постоянно помешивая. Доводим до 104С, постоянно помешивая. Снимаем с огня и добавляем смесь лимонной кислоты и воды. Выливаем в емкость и оставляем стабилизироваться при комнатной температуре минимум на 3 часа.

Пробиваем погружным блендером до получения однородного геля и протираем через мелкозернистое сито. Переливаем в кондитерский мешок с круглой насадкой и убираем в сторону.

705г. Вишневое пюре
45г. Кирш
75г. Сироп глюкозы
270г. Сахар
12г. Желтый пектин
12г. Лимонная кислота
12г. Вода

Примечание

Для пюре свежую вишню перебиваем в пюре и процеживаем. Если нет свежей вишни, то можно использовать замороженную.

100г. Миндальная мука
100г. Мука
80г. Коричневый сахар
35г. Какао-порошок
100г. Сливочное масло
45г. Шарики темного шоколада

Шоколад Ecuador 56% - 85г.
Вырубка “эклер”

Темный шоколад Perú 62%
Вишня в сиропе
Вишневый гель
Ванильный ганаш
Шоколадный штрейзель

Силиконовый молд “эклер”

Шоколад Perú 62%
Листья деревьев размером
около 4 см.

Шоколадный штрейзель

Смешиваем миндальную муку, муку, сахар и какао порошок. Взбиваем сливочное масло до побеления и смешиваем с остальными ингредиентами. Добавляем шоколадные шарики и перемешиваем до однородности. Убираем в холодильник на 1 час.

Пальцами крошим тесто на противень, выстланный пергаментом. Выпекаем при 180С около 20 минут, перемешивая смесь каждые 5 минут. Достаем из духовки и снова крошим руками. Оставляем остывать, после смешиваем с растопленным шоколадом.

Раскатываем массу меж двух листов пергаменты слоем толщиной 0,5 см. Убираем в холодильник на 10 минут. Нарезаем с помощью вырубки и храним в сухом прохладном месте.

Сборка батончика

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- С помощью кондитерского мешка начиняем шоколадом молды, переворачиваем молды и шпателем убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться в перевернутом виде.
- Нарезаем вишню в сиропе на четвертинки и выкладываем по бшт.в каждый корпус. Начиняем корпуса вишневым гелем, заполняя каждый на треть.
- Сверху отсаживаем немного ванильного ганаша. Вставляем вставку из шоколадного штрейзеля и сверху отсаживаем ещё немного ганаша, оставляя 2мм. до края.
- Оставляем стабилизироваться в течение минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации.
- Закрываем батончики темперированным шоколадом, убирая излишки шпателем. Оставляем стабилизироваться в холодильнике в течение 15 минут.
- Аккуратно достаем батончики из формы и убираем в сторону.

Шоколадные листики

Моем и обсушиваем листья. Окунаем листья в темперированный шоколад, не оставляя пузырьков воздуха. Оставляем кристаллизоваться в сухом прохладном месте. Аккуратно снимаем схватившийся шоколад с листьев и храним в герметичном контейнере.

80г. Какао-масло
80г. Шоколад Ecuador 56%
4г. Красный
жирорастворимый
краситель

Батончик “Черный лес”
Шоколадные листья
Красный велюр

Красный велюр

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Переливаем в банку и храним при комнатной температуре.

Сборка

- Растапливаем небольшое количество шоколада и прикрепляем шоколадный листочек к батончику. Убираем на 10 минут в морозилку.
- Температуруем красный велюр (45С/31С) и покрываем велюром батончики.
- Оставляем кристаллизоваться и храним в герметичном контейнере в прохладном месте.





БАТОНЧИК "ПЕКАН"

Выход: 32шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь
Ацетатная пленка
2 металлические рамки
для конфет 20x20см
Кисточка

360г. Пекан
240г. Сахар
18г. Растительное масло
1,5г. Соевый лецитин
1г. Соль

520г. Пралине 60/40 с пеканом
190г. Карамелизированный
шоколад 32%
70г. Какао-масло

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку.

Примечание:

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Пралине 60/40 с пеканом

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель до 160С. Добавляем теплые орехи и активно перемешиваем, чтобы полностью покрыть орехи карамелью. Перекладываем карамелизированные орехи поверх пергамента и оставляем остывать.

Перемалываем орехи в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и соль и перемалываем пасту ещё немного. Храним в прохладном и сухом месте.

Джандуя с пеканом

Растапливаем шоколад и какао-масло отдельно и смешиваем. Температуру предпочтительным способом. Когда шоколад остынет до 31С, смешиваем с пралине с пеканом.

Выливаем джандую в металлическую рамку высотой 1.5см. поверх тонкого слоя шоколада. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре минимум на час.

210г. Сливки 35%
33г. Сироп глюкозы
31г. Декстроза
30г. Инвертный сахар
365г. Шоколад Amazonía 75%
18г. Какао-масло
63г. Сливочное масло
57г. Бурбон

92г. Сахар
48г. Кленовый сироп
112г. Коричневый сахар
105г. Сливки 35%
1,5г. Соль
45г. Шоколад Perú 62%
135г. Сливочное масло,
нарезать кубиком

Шоколад Ecuador/Perú
70%
Решетка
Строительный фен

Ганаш с Бурбоном

В сотейнике нагреваем до 60С сливки с глюкозой, декстрозой и инвертным сахаром. Медленно вливаем в растопленный шоколад, какао-масло, сливочное масло, растопленные отдельно, постоянно помешивая лопаткой. Пробиваем погружным блендером, медленно вливая бурбон до получения эмульсии.

Темпируем предпочитаемым способом (45С/31С) и выливаем ганаш в рамку поверх джандуи высотой 1 см. Выравниваем спатулой и оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение 1 часа.

Тоффи с кленовым сиропом

В сотейнике карамелизируем сахар с кленовым сиропом до 160С. Добавляем коричневый сахар и даем ему растаять. Медленно вливаем горячие сливки, постоянно мешая лопаткой. Добавляем соль. Снимаем с огня и выливаем поверх шоколада.

По одному кубичку добавляем сливочное масло и пробиваем погружным блендером до однородности. Оставляем остывать до 30С.

Выливаем тоффи поверх ганаша в рамку высотой 3 см. Накрываем рамку пищевой пленкой. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение минимум 24 часов.

Нарезка батончиков

Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на прямоугольники размером 10х2,5см настолько ровными, насколько возможно.

Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка батончиков

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и темпируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кувшин.
- Перекладываем батончики на решетку и выливаем поверх шоколад. Следим, чтобы шоколад покрыл полностью батончики.
- Аккуратно дуем строительным феном поверх батончиков, чтобы убрать излишек шоколада. Слегка постукиваем решетку, чтобы сформировать тонкий слой шоколада.
- С помощью спатулы перекладываем глазированные батончики на противень, выстланный ацетатной пленкой. Оставляем кристаллизоваться.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна батончиков. Храним батончики в герметичном контейнере.

80г. Какао-масло
60г. Карамелизированный
шоколад 32%

80г. Карамелизированный
шоколад 32%
60г. Силиконовая форма
полусфера диаметром 3 см

Батончик “Пекан” с
велюром
Шоколадный “всплеск”
Карамелизированный
шоколад 32%
Орех пекан

Бежевый велюр

Раздельно растапливаем какао-масло до 60С и добавляем в растопленный шоколад. Перемешиваем до однородности.

Покрытие велюром

Убираем батончики в морозилку на 15 минут, не более. Температуру велюра (45С/31С) и переливаем в краскопульт. Кладем батончики поверх противня. Велюрим батончики тонким слоем. Оставляем при комнатной температуре.

Шоколадный “всплеск”

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом (45С/31С). Переливаем шоколад в кондитерский мешок.

Переворачиваем форму-полусферы выпуклостями вверх и в шахматном порядке наносим шоколад на полусферы, давая шоколаду стечь, создавая “всплеск”.

Оставляем кристаллизоваться и аккуратно снимаем застывший шоколад.

С помощью горячего ножа подтапливаем низ “всплеска”, чтобы его можно было поставить.

Сборка

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом (45С/31С). Переливаем шоколад в кондитерский мешок.
- С краю каждого батончика отсаживаем каплю шоколада и устанавливаем поверх шоколадный “всплеск”. Внутрь “всплеска” отсаживаем шоколад, чтобы он стекал, и выкладываем пекан. Оставляем кристаллизоваться.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.





БАТОНЧИК "КАКАО-СПЕЦИИ"

Выход: 40шт.

200г. Миндаль, обжаренный
200г. Сахар
22г. Миндальное масло
2г. Соевый лецитин
1,5г. Соль

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель. Добавляем обжаренный миндаль и активно перемешиваем, чтобы миндаль равномерно был покрыт карамелью. Перекладываем карамелизованный миндаль поверх пергамента и оставляем остывать.

Перемалываем карамелизованный миндаль в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью миндальное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и соль, перемалываем пасту ещё немного.

Храним в прохладном и сухом месте.

157г. Белый шоколад
52г. Какао-масло
390г. Миндальное пралине 50/50
90г. Какао-нибсы

Миндальная джандуя и какао-нибсы

Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем вместе. Добавляем пралине и пробиваем погружным блендером, стараясь не допускать попадание воздуха в джандую. Добавляем какао-нибсы и перемешиваем лопаткой. Переливаем джандую в кондитерский мешок и храним при комнатной температуре.

Перед начинением конфет темперируем джандую.

5г. Кардамон
5г. Можжевельник
5г. Ямайский перец
5г. Бадьян
5г. Корица
5г. Гвоздика
5г. Черный перец
5г. Мускатный орех

Пряная смесь

В мельнице для специй перемалываем все ингредиенты до состояния порошка. Просеиваем и храним в закрытом контейнере.

180г. Сливки 35%
20г. Сироп глюкозы
32г. Инвертный сахар
60г. Порошок глюкозы
4г. Пряная смесь
180г. Молочный шоколад 33%
220г. Шоколад Amazonia 75%
32г. Какао-масло
72г. Сливочное масло
1г. Соль

Пряный ганаш

В сотейнике доводим до кипения все три вида сахара со сливками. Снимаем с огня и добавляем смесь специй и соль. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться в холодильнике минимум на 12 часов.

После нагреваем смесь до 60С и медленно выливаем поверх растопленного шоколада с какао-маслом. Добавляем сливочное масло и перемешиваем с помощью лопатки. Эмульгируем погружным блендером. Переливаем в кондитерский мешок и используем при 26С.

150г. Какао-масло
15г. Молочный шоколад
2г. Золотой кандурин
4г. Желтый
жирорастворимый
краситель в порошке

150г. Краска “золото”
15г. Аэрограф
2г. Поликарбонатная
4г. форма для
батончиков 10x2см

Шоколад Perú 62%
Карамелизированный
шоколад 32%
Окрашенные формы
Миндальная джандуя с
какао-нибсами
Пряный ганаш

Краска “золото”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски. С помощью аэрографа полностью закрашиваем краской “золото” тонким слоем всю форму. Нам нужен эффект “прозрачности”. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.

Оставляем кристаллизоваться.

Окрашивание форм

- Растапливаем оба вида шоколада отдельно до 45С и темперiruем предпочитаемым способом.

Разливаем шоколад по 2 разным кондитерским мешкам и вставляем их в 1 побольше, чтобы получилась отсадка 2 цветов шоколада

- Заливаем формы шоколадом зигзагообразными движениями, создавая разводы. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.

- Переворачиваем форму и постукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться.

- Наполняем на половину каждый корпус пряным ганашем. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.

- Темперiruем джандую (45С/31С) и переливаем в кондитерский мешок. Отсаживаем джандую в корпус, оставляя 2 мм до края.

- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Молочный шоколад 35%
Ацетатная пленка

Запечатывание батончиков

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая батончики.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике.
- Достаем из холодильника и снимаем пленку. Кладем противень вверх формы и переворачиваем, тем самым доставая батончики из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.





БАТОНЧИК "ФУНДУК-КОФЕ-СОЛЬ"

Выход: 40шт.

280г. Фундук неочищенный
280г. Сахар
24г. Растительное масло
2г. Соевый лецитин
2г. Соль

Фундучное пралине 50/50
Разогреваем духовку до 180С и подпекаем фундук в течение 15 минут.
В сотейнике из сахара готовим карамель сухим способом, нагрев до 160С.
Высыпаем тёплый фундук в карамель и тщательно перемешиваем так, чтобы сахар полностью покрыл фундук. Выливаем карамелизированный фундук на пергамент и оставляем остывать.

Разбиваем карамелизированный фундук на осколки и перекладываем в чашу мощного блендера (или мелланжера), начинаем перебивать до состояния пасты. Не выключая блендер (мелланжер), вливаем тонкой нитью растительное масло и перебиваем до состояния жидкой пасты. Добавляем соль и соевый лецитин и ещё немного перемешиваем.

Храним в сухом и прохладном месте.

350г. Фундучное пралине 50/50
148г. Молочный шоколад 33%
20г. Какао-масло

Фундучная джандуя
Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем их и после соединяем с пралине. Пробиваем погружным блендером до однородности.
Храним в сухом и прохладном месте.
Перед использованием, temperируем джандую.

100г. Сливки 35%
40г. Кафе эспрессо
14г. Инвертный сахар
2г. Альбумин
58г. Сливочное масло
112г. Молочный шоколад 35%
144г. Фундучное пралине 50/50
72г. Фундучная паста

Кофейный ганаш с фундуком
В сотейнике смешиваем сливки, кофе, инвертный сахар и нагреваем до 60С. Снимаем с огня, добавляем альбумин и пробиваем погружным блендером. Растапливаем раздельно сливочное масло и шоколад, после смешиваем. Медленно выливаем сливочную смесь поверх шоколадной смеси, перемешивая лопаткой. Пробиваем погружным блендером, медленно добавляя фундучную пасту и пралине.
Продолжаем погружным блендером, стараясь не допускать попадания пузырьков воздуха. Переливаем в кондитерский мешок и используем при 27С.

Примечание

Чтобы сделать ореховую пасту, обжариваем нужные нам орехи и после измельчаем в однородную пасту в блендере. Можно добавить до 10% растительного масла, чтобы сделать пасту более жидкой.

150г. Сливки
220г. Сахар
6г. Морская соль
50г. Сливочное масло,
нарезать кубиком
30г. Молоко

150г. Какао-масло
15г. Темный шоколад
12г. Какао-порошок
2г. Красный
жирорастворимый
краситель в порошке
0,2г. Черный
жирорастворимый
краситель в порошке
1,6г. Бронзовый кандурин

Краска “Бронза”
Карамелизированный
шоколад 32%
Корнет из пергамента
Аэрограф
Поликарбонатные формы
батончиков 10x2см

Тянущаяся соленая карамель

В сотейнике смешиваем сливки, сахар, соль и доводим до карамельного цвета. Снимаем с огня и даем карамели немного остыть. Добавляем медленно сливочное масло, постоянно помешивая лопаткой и оставляем остывать. Пробиваем погружным блендером, добавляя понемногу молоко, чтобы получить нужную текстуру. Переливаем в кондитерский мешок с насадкой 0,5см. Используем при комнатной температуре.

Краска “Бронза”

Растапливаем какао-масло до 50С и смешиваем с растопленным шоколадом. Добавляем все красители, какао-порошок и пробиваем погружным блендером. Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Окрашивание форм

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и темперiruем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в корнет из пергамента и случайными быстрыми движениями наносим полосы шоколада на форму. Удаляем излишки шоколада с помощью шпателя и оставляем стабилизироваться.
- В микроволновке или на водяной бане растапливаем краситель до 45-50С. Ставим краску в миску с ледяной водой, и постоянно помешиваем, пока температура не опустится до 27С. После ставим в микроволновку на 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С. Это идеальная рабочая температура краски.
- С помощью аэрографа окрашиваем полностью форму. Соскребаем излишки краски шпателем, протираем сухой тканью, чтобы форма была максимально чистой.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

Примечание

Окрашенные формы можно хранить накрытыми пленкой в сухом прохладном месте до 2 недель.

Окрашенные формы
Шоколад Perú 62%
Кофейный ганаш с
фундуком
Соленая карамель
Фундучная джандуя

Формовка конфет

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха.
- Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада. Оставляем кристаллизоваться на 30 минут.
- В каждый корпус отсаживаем полоску карамели, сверху отсаживаем ганаш, начиная половину корпуса. Оставляем стабилизироваться 1 час при комнатной температуре.
- Temperируем джандую (45С/31С), переливаем в кондитерский мешок и отсаживаем поверх ганаша, оставляя 2 мм до края.
- Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов при комнатной температуре, накрыв пергаментом для правильной кристаллизации начинки.

Запечатывание батончиков

- Растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом.
- Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем половину ячеек через одну шоколадом. Накрываем ацетатной пленкой и проводим шпателем, убирая излишки шоколада и запечатывая батончики.
- Оставляем кристаллизоваться 15-20 минут в холодильнике. Достаем из холодильника и снимаем пленку.
- Кладем противень поверх формы и переворачиваем, тем самым доставая батончики из формы.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.



Шоколад Perú 62%
Ацетатная пленка

ТРЮФЕЛИ







ТРЮФЕЛЬ "ЙОГУРТ-ГРЕЙПФРУТ"

Выход: 120шт.

Белый шоколад 31%
Поликарбонатная форма
полусфера 1.5см

36г. Сливки
60г. Греческий йогурт, без
сахара
22г. Йогурт в порошке
26г. Сироп глюкозы
1г. Лимонная кислота
276г. Белый шоколад 31%
36г. Сливочное масло
24г. Какао-масло
4г. Цедра грейпфрута
Трюфельный корпус

Начиненные корпуса
трюфелей
Стрительный фен
Белый шоколад
Йогуртовый порошок

Трюфельный корпус

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму, выстукиваем шпателем шоколад, формируя тонкий корпус. Всё ещё в перевернутом виде, удаляем излишки шоколада с помощью шпателя.

Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

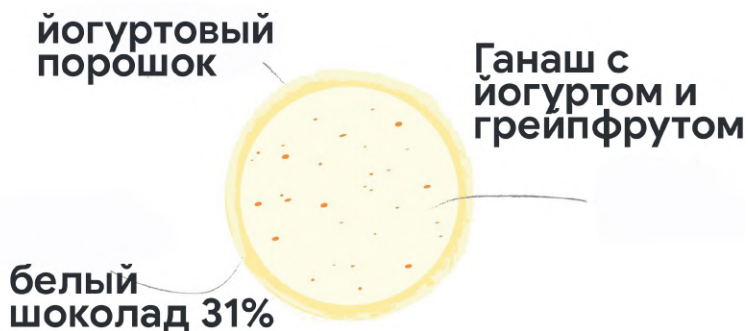
Ганаш с йогуртом и грейпфрутом

В сотейнике смешиваем сливки с греческим йогуртом, йогуртом в порошке, глюкозой, лимонной кислотой и нагреваем до 50С.

Растапливаем шоколад, сливочное масло, какао-масло и смешиваем. Медленно выливаем йогуртовую смесь поверх шоколадной смеси, перемешивая лопаткой. Добавляем цедру грейпфрута. Эмульгируем погружным блендером. Переливаем в кондитерский мешок и оставляем остывать до 27С. Начиняем трюфельные корпуса ганашем и спатулой убираем излишки. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре минимум 3 часа.

Сборка

- Перед тем, как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- С помощью строительного фена нагреваем противень (или прогреваем тарелку в микроволновке) и подплавляем низ полусфер и соединяем их в шарик. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике на 10 минут.
- Надеваем на руки перчатки и наносим белый шоколад на ладони. Берем трюфели и обваливаем в руках, делая эффект "рустик". После сразу же кладем трюфели в миску с йогуртовым порошком и обваливаем трюфель со всех сторон. После кладем сразу несколько трюфелей в сито и просеиваем излишки йогурта









ТРЮФЕЛЬ "МАТЧА"

Выход: 95шт.

Белый шоколад 31%
Поликарбонатная форма
полусфера 1.5см

112г. Сливки 35%
225г. Белый шоколад
42г. Масло нуазет
3г. Чай матча

Начиненные корпуса
трюфелей
Стрительный фен
Белый шоколад
Порошок матча

Трюфельный корпус

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму, выстукиваем шпателем шоколад, формируя тонкий корпус. Всё ещё в перевернутом виде, удаляем излишки шоколада с помощью шпателя.

Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

Ганаш с чаем матча

В сотейнике разогреваем сливки до 80С и выливаем поверх предварительно растопленного шоколада с маслом нуазет и перемешиваем лопаткой. Добавляем чай матча и пробиваем погружным блендером для получения эмульсии, но не даем пузырькам воздуха попасть в ганаш.

Перекладываем ганаш в кондитерский мешок. Начинаем шоколадный корпус ганашем температурой 27С. С помощью спатулы убираем излишки ганаша и оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре минимум 3 часа.

Сборка

- Перед тем, как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- С помощью строительного фена нагреваем противень (или прогреваем тарелку в микроволновке) и подплавляем низ полусфер и соединяем их в шарик. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике на 10 минут.
- Надеваем на руки перчатки и наносим белый шоколад на ладони. Берем трюфели и обваливаем в руках, делая эффект "рустик". После сразу же кладем трюфели в миску с порошком матча и обваливаем трюфель со всех сторон. После кладем сразу несколько трюфелей в сито и просеиваем излишки матча.





ТРЮФЕЛЬ "КАХИЛЬО"

Выход: 98шт.

Шоколад Ecuador/Perú 70%
Поликарбонатная форма
полусфера 1.5см

Трюфельный корпус

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму, выстукиваем шпателем шоколад, формируя тонкий корпус. Всё ещё в перевернутом виде, удаляем излишки шоколада с помощью шпателя.

Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

Ганаш Ликер 43

В сотейнике смешиваем сливки, кофе, глюкозу, инвертный сахар и нагреваем до 35С. Добавляем ликер 43. Растапливаем оба вида шоколада, смешиваем. Выливаем кофейную смесь поверх шоколадной смеси, перемешиваем до однородности. Эмульгируем погружным блендером, не давая попадать пузырькам воздуха. Переливаем в кондитерский мешок и оставляем остывать до 27С. Начиняем трюфельные корпуса ганашем и спатулой убираем излишки. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре минимум 3 часа.

Смесь кофе и какао

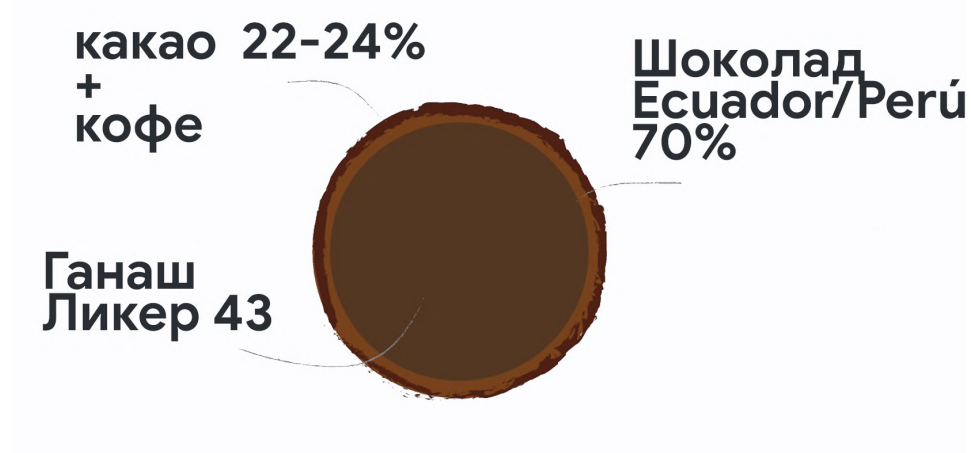
В небольшом блендере перебиваем оба ингредиента до однородного порошка. Просеиваем и убираем в сторону.

24г. Сливки 35%
30г. Кафе эспрессо
21г. Сироп глюкозы
12г. Инвертный сахар
42г. Ликер 43
117г. Молочный шоколад 35%
156г. Шоколад Ecuador/Perú 70%

200г. Какао-порошок 22-24%
40г. Растворимый кофе

Начиненные корпуса
трюфелей
Стригельный фен
Шоколад Ecuador/Perú
70%
Смесь кофе и какао

- Перед тем, как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- С помощью строительного фена нагреваем противень (или прогреваем тарелку в микроволновке) и подплавляем низ полусфер и соединяем их в шарик. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике на 10 минут.
- Надеваем на руки перчатки и наносим темный шоколад на ладони. Берем трюфели и обваливаем в руках, делая эффект “рустик”. После сразу же кладем трюфели в миску со смесью кофе и какао и обваливаем трюфель со всех сторон. После кладем сразу несколько трюфелей в сито и просеиваем излишки смеси.
- Храним в сухом и прохладном месте.







ТРЮФЕЛЬ "МАЛИНА-ШОКОЛАД"

Выход: 95шт.

Шоколад Amazonía 75%
Поликарбонатная форма
полусфера 1.5см)

60г. Сливки 35%
112г. Малиновое пюре
18г. Сироп глюкозы
12г. Инвертный сахар
122г. Шоколад Amazonía 75%
84г. Молочный шоколад 33%
14г. Какао-масло
45г. Сливочное масло

Трюфельный корпус

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму, выстукиваем шпателем шоколад, формируя тонкий корпус. Всё ещё в перевернутом виде, удаляем излишки шоколада с помощью шпателя. Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

Малиновый ганаш

В сотейнике смешиваем сливки, пюре, глюкозу и инвертный сахар. Нагреваем до 80С, постоянно помешивая. Снимаем с огня и остужаем до 60С. Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем. Выливаем шоколадную смесь в сливочную смесь и перемешиваем лопаткой до однородности. Эмульгируем погружным блендером, стараясь не допускать попадание воздуха в ганаш. Добавляем сливочное масло и снова эмульгируем погружным блендером. Переливаем в кондитерский мешок.

Используем при 27С.

Начинаем ганашем шоколадные корпуса. Шпателем убираем возможные излишки начинки. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение минимум 3 часов.

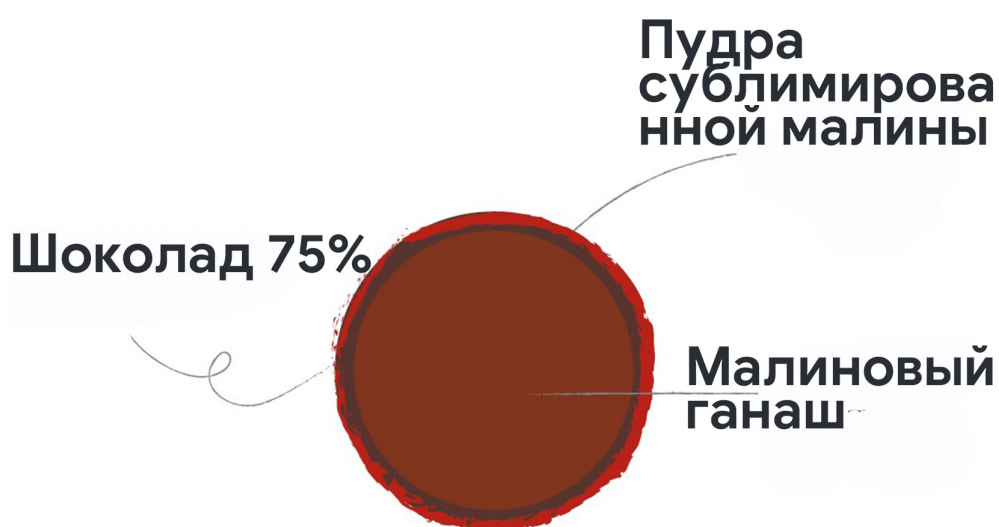
Примечание

Для получения фруктового пюре пробиваем свежие ягоды в блендере. Пюре можно протирать или не протирать, в зависимости от желаемого результата.

Сборка

Начиненные корпуса
трюфелей
Строительный фен
Шоколад 75%
Пудра сублимированной
малины

- Перед тем, как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- С помощью строительного фена нагреваем противень (или прогреваем тарелку в микроволновке) и подплавляем низ полусфер. Соединяем их в шарик. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике на 10 минут.
- Надеваем на руки перчатки и наносим темный шоколад 75% на ладони. Берем трюфели и обваливаем в руках, делая эффект “рустик”. После сразу же кладем трюфели в миску с порошком малины и обваливаем трюфель со всех сторон. Выкладываем сразу несколько трюфелей в сито и просеиваем излишки порошка.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.







ТРЮФЕЛЬ "ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ"

156г. Сливки 35%
32г. Сироп глюкозы
14г. Паста из черного трюфеля
86г. Молочный шоколад 33%
142г. Черный шоколад Перу 62%
42г. Сливочное масло

Стабилизированный
трюфельный ганаш

Шоколад Перу 62%
Зубочистки

Ганаш с трюфелем

В сотейнике смешиваем сливки, глюкозу, трюфельную пасту и нагреваем до 80С. После пробиваем погружным блендером. Растапливаем шоколад вместе со сливочным маслом и медленно вливаем сливочную смесь и перемешиваем лопаткой до однородности. Снова пробиваем погружным блендером до получения однородного блестящего ганаша.

Перекладываем ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 0,5см и оставляем стабилизироваться при комнатной температуре минимум 6 часов.

Формирование трюфелей

Сбрызгиваем водой противень и кладем поверх гитарную пленку, чтобы она прилипла к противню. Отсаживаем точки ганаша диаметром 1 см на небольшом расстоянии друг от друга. После поверх точек отсаживаем ганаш в виде клубков одинакового размера и неправильной формы, напоминающей трюфель.

Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре в течение 12 часов.

Шоколадная глазурь и покрытие

- Растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в высокий стакан.
- Нанизываем трюфели-клубки на зубочистки и окунаем полностью в шоколад. Постукиваем немного о борт, чтобы убрать излишки шоколада.
- Кладем каждый трюфель на противень с гитарной пленкой.
- После стабилизации глазури убираем зубочистку и с помощью пальца затираем место, где была зубочистка. Храним в герметичном контейнере.

80г. Какао масло
70г. Горький шоколад
3г. Черный
жирорастворимый
краситель

Велюр

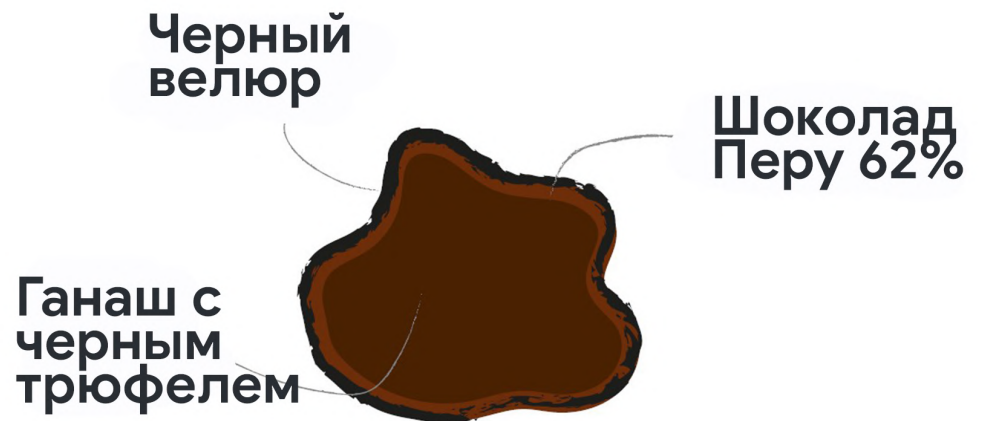
Растапливаем отдельно шоколад и какао масло и после смешиваем. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Храним при комнатной температуре в закрытой емкости.

Примечание: всегда растапливаем шоколад и какао масло отдельно, потому что у них разная температура плавления. Пока какао масло полностью растопится, шоколад уже может сгореть.

Покрытие велюром

- В микроволновке плавим смесь для велюра до 45-50С. Подготавливаем ледяную баню. Ставим туда емкость с велюром и, постоянно помешивая, опускаем температуру до 27С.
- После разогреваем велюр в микроволновке 5 секунд, чтобы поднять температуру до 28-29С.
- Переливаем велюр в краскопульт с небольшим соплом и покрываем велюром трюфели тонким слоем.
- Оставляем кристаллизоваться. Храним трюфели в герметичном контейнере, вдали от жары и влаги.

Примечание: чтобы велюр лучше покрывал конфету и более крупными каплями с эффектом “рустик”, поместите трюфели на 10 минут в морозилку.







ТРЮФЕЛЬ "КАРАМЕЛЬНЫЙ БАНАН"

Выход: 95шт.

Тёмный шоколад Peru/
Ecuador 70%
Поликарбонатная форма
полусфера 1.5см

168г. Карамелизированный
молочный шоколад
Ecuador 40%
9г. Какао-масло
50г. Солёное сливочное масло
58г. Сливки 35%
110г. Очищенный банан

Шоколад 70%
Начиненные корпуса
Строительный фен
Пудра
лиофилизированного
банана (сушёные бананы
пробить в порошок)

Трюфельный корпус

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму, выстукиваем шпателем шоколад, формируя тонкий корпус. Всё ещё в перевернутом виде, удаляем излишки шоколада с помощью шпателя. Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

Банановый ганаш

Раздельно растапливаем шоколад, какао-масло и сливочное масло, смешиваем. Банан пробиваем со сливками и нагреваем в микроволновой печи до 60С. Выливаем шоколадную смесь в банановое пюре и перемешиваем лопаткой до однородности. Эмульгируем погружным блендером, стараясь не допускать попадание воздуха в ганаш. Переливаем в кондитерский мешок.

Используем при 27С.

Начиняем ганашем шоколадные корпуса. Шпателем убираем возможные излишки начинки. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение минимум 3 часов.

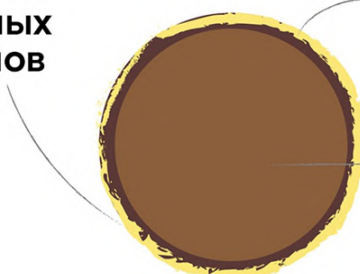
Сборка

- Перед тем, как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- С помощью строительного фена нагреваем противень (или прогреваем тарелку в микроволновке) и подплавляем низ полусфер. Соединяем полусферы в целые сферы. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике на 10 минут.
- Надеваем на руки перчатки и наносим темный шоколад 70% на ладони. Берем трюфели и обваливаем в руках, делая эффект "рустик". После сразу же выкладываем трюфели в миску с банановой пудрой и тщательно обваливаем со всех сторон до образования равномерного слоя. Выкладываем сразу несколько трюфелей в сито и просеиваем излишки порошка. Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

пудра из
сушёных
бананов

корпус из тёмного
шоколада 70%

банановый
ганаш







ТРЮФЕЛЬ "ВАНИЛЬ-ГАНАШ"

Выход: 96шт.

Тёмный шоколад Peru
62%
Поликарбонатная форма
полусфера 1.5см

144г. Сливки 35%
25г. Сироп глюкозы
1шт. Стручок ванили
2г. Ванильный порошок
174г. Шоколад Peru 62%
28г. Сливочное масло

Шоколад Peru 62%
Строительный фен
Начиненные корпуса
Какао-порошок 22-24%

Трюфельный корпус

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму, выстукиваем шпателем шоколад, формируя тонкий корпус. Всё ещё в перевернутом виде, удаляем излишки шоколада с помощью шпателя. Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

Ванильный ганаш на темном шоколаде

В сотейнике доводим до кипения сливки с глюкозой. Нарезаем стручок ванили ножницами. В блендере смешиваем сливочную смесь и стручок ванили и перебиваем до однородности. Добавляем порошок ванили, накрываем крышкой и оставляем настаиваться 12 часов. В сотейнике снова нагреваем сливочно-ванильную смесь до 80С и после процеживаем через мелкозернистое сито. Выливаем смесь поверх шоколада, добавляем сливочное масло и эмульгируем погружным блендером. Переливаем в кондитерский мешок и оставляем ганаш остывать до 27С. Начиняем ганашем шоколадные корпуса. Шпателем убираем возможные излишки начинки. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение минимум 3 часов.

Сборка

- Перед тем, как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- С помощью строительного фена нагреваем противень (или прогреваем тарелку в микроволновке) и подплавляем низ полусфер. Соединяем полусферы в целые сферы. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике на 10 минут.
- Надеваем на руки перчатки и наносим темный шоколад 62% на ладони. Берем трюфели и обваливаем в руках, делая эффект "рустик". После сразу же выкладываем трюфели в миску с какао-порошком и тщательно обваливаем со всех сторон до образования равномерного слоя.
- Выкладываем сразу несколько трюфелей в сито и просеиваем излишки порошка.
- Храним в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

Какао 22-24%

Ванильный
ганаш





РЕСТОРАННЫЕ КОНФЕТЫ







КОНФЕТА "ГРЕЦКИЙ ОРЕХ"

Выход: 52шт.

Карамелизированный
белый шоколад 32%
Силиконовый молд в
форме грецкого ореха*
**её автор изготовил сам,
положив половинки орехов
в пищевой силикон*

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и темперiruем предпочитаемым способом.

Заливаем формы шоколадом. Постукиваем форму по столу, чтобы исключить возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму и выстукиваем шоколад, формируя корпус. С помощью шпателя, убираем излишки шоколада.

Оставляем кристаллизоваться.

Шоколадный корпус

360г. Грецкий орех
240г. Сахар
18г. Растительное масло
1,5г. Соевый лецитин
1г. Соль

Пралине 60/40 с грецким орехом

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель до 160С. Добавляем теплые орехи и активно перемешиваем, чтобы полностью покрыть орехи карамелью. Перекладываем карамелизированные орехи поверх пергамента и оставляем остывать.

Перемалываем орехи в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и перемалываем пасту ещё немного.

Храним в прохладном и сухом месте.

480г. Пралине 60/40 с
грецким орехом
80г. Вафельные хлопья
186г. Шоколад Peru 62%
58г. Какао-масло

Джандуя с грецким орехом

В стационарном блендере смешиваем пралине и вафельную крошку и импульсами пробиваем, формируя хрустящие маленькие шарики.

Растапливаем отдельно шоколад и какао масло и смешиваем. Темперiruем с 45С до 31С.

После смешиваем темперированный шоколад с пралине и вафельной крошкой. Перекладываем джандую в кондитерский мешок. Начинаем половину шоколадных корпусов, вторая половина корпусов должна остаться пустой.

Оставляем кристаллизоваться в течение 2 часов.

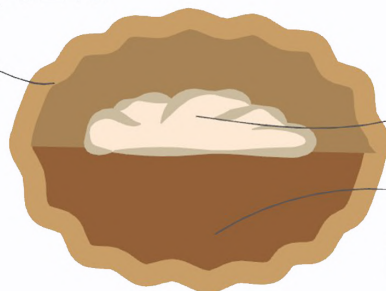
480г. Пралине 60/40 с
грецким орехом
80г. Вафельные хлопья
186г. Шоколад Peru 62%
58г. Какао-масло

Сборка

- Аккуратно достаем пустые и начиненные корпуса из молдов.
- Начиненные корпуса выкладываем на противень. В центр каждой конфеты выкладываем половинку грецкого ореха.
- Разогреваем тарелку в микроволновке или с помощью строительного фена и подтапливаем края пустого корпуса, соединяем с начиненным корпусом. Оставляем кристаллизоваться.
- Храним в герметичном контейнере в сухом и прохладном месте.

карамелизированный
шоколад 32%

грецкий
орех



джандуя с
грецким
орехом







КОНФЕТА "ПОНЧИК"

Выход: 44шт.

- 250г. Спелые бананы
- 40г. Банановый ликер
- 30г. Молоко
Антиоксидант (сок лимона, например или раствор лимонной кислоты. Вообще, спец. смеси есть)
- 130г. Сливки 35%

Банановый крем
Силиконовая форма
"пончик" диаметром 4 см
Строительный фен

- 600г. Шоколад Perú 62% - 600г.
- 60г. Какао-масло - 60г.
Карри порошок
Замороженные пончики

Банановый крем

В стационарном блендере смешиваем бананы, ликер, молоко и антиоксидант, пробиваем до однородности. Взбиваем до средних пик сливки. Аккуратно вмешиваем в банановую смесь взбитые сливки силиконовой лопаткой. Перекладываем в кондитерский мешок и убираем в холодильник.

Формовка

- Отсаживаем крем в форму слоем толщиной 0,5см и замораживаем.
- Нагреваем металлический противень с помощью строительного фена и поддерживаем его теплым
- Достаем замороженные половинки "пончиков" из формы и подтапливая низ, соединяем половинки в "пончик"
- Пальцами затираем шов и замораживаем.

Обливка

- Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло и смешиваем. Температуру предпочитаемым способом.
- Выливаем шоколад в миску достаточно глубокую, чтобы окунуть туда пончики
- Нанизываем каждый пончик на булавку и окунаем в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, убирая излишек шоколада
- Оставляем кристаллизоваться несколько секунд (благодаря холоду замороженной конфеты это произойдет быстро) и убираем булавку. Теплом пальцев затираем точку, где была булавка
- Убираем в холодильник, чтобы начинка растаяла
- Перед подачей выкладываем пончики на тарелку и с помощью сита посыпаем сверху порошком карри.

Хранение

- После покрытия конфет шоколадом, их можно хранить в морозильной камере не более 3 месяцев. Доставать сколько нужно и размораживать в холодильнике.
- После разморозки конфеты могут храниться в холодильнике в течение 2 дней.





КОНФЕТА "ЧИЛИ"

Выход: 28шт.

Ганаш с чили

Разрезаем перец пополам и удаляем семена. Обжариваем в сковороде, пока тот не станет выделять масло (перец станет немного блестящим). Снимаем с огня и нарезаем на полоски толщиной 1 см. В сотейнике разогреваем сливки до легкого кипения. Добавляем чили, накрываем крышкой и оставляем настаиваться в течение 12 часов. По истечению времени, процеживаем сливки в чистый сотейник.

Добавляем инвертный сахар и разогреваем до 60С. Медленно вливаем поверх растопленного шоколада и перемешиваем лопаткой. Добавляем кубики сливочного масла и пробиваем погружным блендером до однородности. Добавляем ликер с чили и снова пробиваем погружным блендером.

Перекладываем ганаш в кондитерский мешок. Отсаживаем ганаш в силиконовые молды. Постукиваем форму по поверхности, чтобы убрать пузырьки воздуха. Убираем в морозилку до полного застывания.

Примечание: при замораживании накрываем форму пищевой пленкой, чтобы ганаш не впитывал лишнюю влагу.

Шоколадная глазурь темно-красная

Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем. Добавляем красный краситель и пробиваем погружным блендером. Храним при комнатной температуре в закрытом контейнере.

Примечание: всегда растапливаем шоколад и какао-масло раздельно, потому что у них разная температура плавления. Пока какао масло полностью растопится, шоколад уже может сгореть.

Шоколадная глазурь зеленый чили

Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем. Добавляем оба красителя и пробиваем погружным блендером. Храним при комнатной температуре в закрытом контейнере.

- 178г. Сливки 32%
- 16г. Перец чипотле (копчёный и вяленый халапеньо)
- 16г. Инвертный сахар
- 190г. Шоколад Amazonia 75%
- 32г. Сливочное масло, нарезать кубиком
- 22г. Ликер с чили Ancho Reyes

Силиконовый молд в форме чили

- 300г. Шоколад Peru 62%
- 30г. Какао-масло
- 6г. Красный жирорастворимый краситель

- 300г. Молочный шоколад 33%
- 30г. Какао-масло
- 8г. Желтый жирорастворимый краситель
- 1,6г. Зеленый жирорастворимый краситель

Сборка

Булавки
Хвостики настоящего перца
чили

- Раздельно растапливаем оба вида глазури и отдельно temperируем каждую глазурь предпочитаемым способом. Переливаем обе глазури в два разных высоких стакана.
- Достаем из молда замороженный ганаш в форме чили. Насаживаем каждую конфету на булавку и половину наших “чили” окунаем в красную глазурь, другую половину в зеленую глазурь.
Аккуратно постукивая о край миски, убираем излишки глазури.
- Оставляем слегка кристаллизоваться буквально несколько секунд (благодаря холоду замороженной конфеты это произойдет быстро) и убираем булавку.
- Капаем маленькую каплю шоколада и прикрепляем настоящий хвостик чили.
- Оставляем кристаллизоваться в холодильнике, чтобы конфета постепенно разморозилась.

Хранение

- После покрытия конфет глазурью, их можно хранить в морозильной камере не более 3 месяцев. Доставать сколько нужно и размораживать в холодильнике.
- После разморозки конфеты могут храниться в холодильнике в течение 1 недели.







КОНФЕТА "АРАХИС"

Выход: 34шт.

- 80г. Паста обжаренного арахиса
- 120г. Карамелизированный шоколад 32%
- Силиконовая форма в виде арахиса

Арахис

Смешиваем арахисовую пасту с растопленным шоколадом. Температуру выставляем предпочтительным способом.

Переливаем в кондитерский мешок и отсаживаем в форму. Постукиваем форму по поверхности, чтобы убрать пузырьки воздуха.

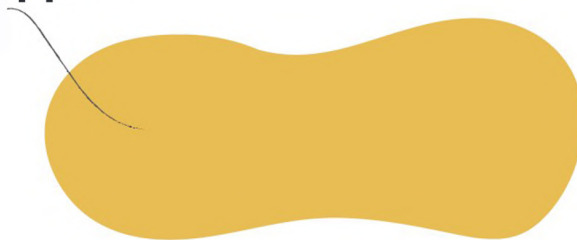
Оставляем кристаллизоваться и аккуратно достаем "арахис" из формы.

Храним в герметичном контейнере в сухом и прохладном месте.

Примечание

Чтобы сделать ореховую пасту, обжариваем нужные нам орехи и после измельчаем в однородную пасту в блендере. Можно добавить до 10% растительного масла, чтобы сделать пасту более жидкой. Также можно использовать готовую арахисовую пасту без сахара.

Арахисовая паста с карамелизированным шоколадом





КОНФЕТА "КОКОС-КИНЗА-КАРРИ"

Выход: 56шт.

Шоколад Amazonía 75%
Поликарбонатная форма
полусфера диаметром 3 см

Корпус

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму, выстукиваем шпателем шоколад, формируя тонкий корпус. Всё ещё в перевернутом виде, удаляем излишки шоколада с помощью шпателя.

Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

Пюре кокос-кинза

В чаше стационарного блендера смешиваем все ингредиенты и взбиваем 4 минуты до однородной пасты. Протираем через мелкозернистое сито и убираем в холодильник.

Примечание:

Ксантан служит эмульгатором для получения однородного пюре и предотвращает его расслаивание.

Ганаш с кокосом, кинзой и карри

В сотейнике смешиваем пюре, сливки, карри и инвертный сахар, нагреваем до 60С. Выливаем поверх растопленного белого шоколада и перемешиваем spatулой. Добавляем растопленное какао-масло. Пробиваем погружным блендером до получения однородного ганаша. Перекладываем ганаш в кондитерский мешок и начинаем шоколадные корпуса.

Накрываем пищевой пленкой и убираем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение 12 часов.

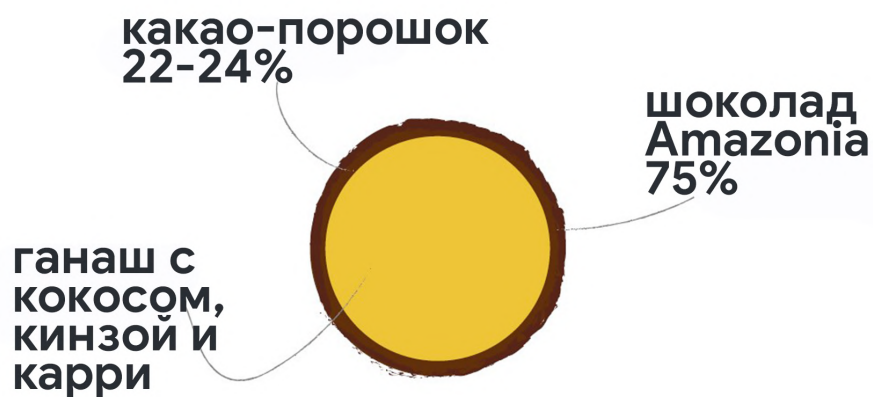
250г. Кокосовое молоко
60г. Кокосовая стружка
4г. Свежая кинза
0,4г. Ксантан

270г. Пюре кокос-кинза
60г. Сливки 35%
7г. Карри
44г. Инвертный сахар
600г. Белый шоколад 31%
24г. Какао-масло
Шоколадный корпус

Сборка

Шоколад Amazonia 75%
Строительный фен
Начиненные корпуса
Какао-порошок
Металлическая щетка
Кухонный пинцет

- Перед тем, как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- С помощью строительного фена нагреваем противень (или прогреваем тарелку в микроволновке) и подплавляем низ полусфер, соединяем их в сферы. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике на 10 минут.
- Надеваем на руки перчатки и наносим темный шоколад на ладони. Берем конфеты и обваливаем в руках, делая эффект “рустик”. После сразу же кладем конфеты в миску с какао порошком и обваливаем со всех сторон. Перекладываем партиями в сито и убираем излишки какао.
- С помощью металлической щетки делаем царапины на конфете имитируя текстуру кокоса. Горячим пинцетом делаем три углубления в корпусе.
- Храним при комнатной температуре в герметичном контейнере.









КОНФЕТА "ТОМАТ"

Выход: 36шт.

280г. Томаты черри
60г. Малиновое пюре
22г. Жидкая глюкоза
35г. Декстроза
22г. Сок лимона
0,5шт. Ванильный стручок
80г. Сахар
5г. Желтый пектин
1г. Лимонная кислота
Силиконовый молд "Stone mini"

Томатное компоте с ванилью

Бланшируем томаты в течение 1 минуты в кипящей воде и после сразу перекладываем в ледяную воду. Хвостики томатов не выкидываем. Они нам понадобятся для декора. Очищаем томаты от кожуры. Нарезаем очищенные томаты кубиками 1 см.

В сотейнике смешиваем протёртое малиновое пюре, семена ванили, глюкозу, декстрозу и сок лимона. Перемешиваем и слегка прогреваем. В отдельной миске смешиваем сахар и пектин и дождиком всыпаем в сотейник к малиновой смеси, постоянно помешивая. Добавляем кубик томатов. Доводим смесь до кипения и уменьшаем огонь до минимума. Варим в течение 30 минут, постоянно помешивая.

Снимаем с огня и пробиваем блендером. Добавляем лимонную кислоту, перемешиваем и перекладываем в кондитерский мешок. Отсаживаем компоте в силиконовые формы и замораживаем.

Примечание

В рецепте используются томаты черри из-за их характерной кислинки. Если их нет, то можно заменить на любые другие спелые помидоры.

Ганаш Ваниль-Йогурт

В сотейнике доводим сливки до кипения, добавляем семена и сами стручки ванили и ванильный порошок. Накрываем крышкой и оставляем ароматизироваться в течение 12 часов. По истечению времени, снова доводим сливки до легкого кипения, перемешиваем так, чтобы семена ванили равномерно распределились в сливках и процеживаем.

Оставляем остывать до 50С. Смешиваем ароматизированные сливки, греческий йогурт, йогуртовый порошок и лимонную кислоту и пробиваем погружным блендером. Растапливаем какао масло и выливаем поверх растопленного шоколада. Медленно вливаем йогуртовую смесь поверх шоколадной и перемешиваем с помощью силиконовой лопатки. Пробиваем ганаш погружным блендером до однородности, избегая попадания воздуха. Перекладываем ганаш в кондитерский мешок и оставляем кристаллизоваться минимум 4 часа.

100г. Сливки 35%
1,5шт. Стручок ванили
1,5г. Ванильный порошок
42г. Греческий йогурт
46г. Йогурт в порошке
1,5г. Лимонная кислота
300г. Белый шоколад 31%
39г. Какао-масло

Ганаш Ваниль-Йогурт
Томатное компоте с
ванилью
Пищевая пленка

600г. Белый шоколад 31%
22г. Какао масло
4г. Красный
жирорастворимый
краситель
Оливковое масло
Arbequina (extra virgem)
Настоящие томатные
хвостики (с томатов,
что использовали для
компоте)

Сборка “Томата”

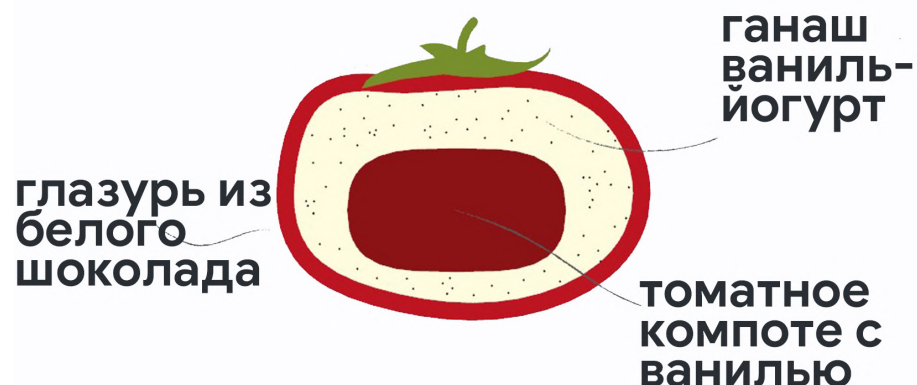
- Нарезаем пищевую пленку на квадраты по 15 см.
- В центр каждого квадрата отсаживаем немного ванильного ганаша. Поверх ганаша кладем замороженное компоте и немного вдавливаем внутрь. Спиралью отсаживаем поверх компоте ганаш, чтобы полностью его закрыть. В каждом “томате” будет по 15 грамм ганаша.
- Собираем пищевую пленку, чтобы обернуть ганаш как в мешочек, и скручиваем свободные концы плёнки в плотный жгут до самого начала ганаша. Таким образом, получится форма томата, не идеально круглая, со складками и углублением сверху. Замораживаем.

Глазурь и подача

- Растапливаем отдельно шоколад и какао масло и после смешиваем. Добавляем краситель и пробиваем погружным блендером. Температуру шоколада предпочитаем способом.
- Переливаем шоколад в глубокую высокую миску, чтобы в нее можно было полностью погрузить нашу конфету.
- Насаживаем каждую конфету на зубочистку или бамбуковую палочку и окунаем в глазурь так, чтобы она полностью покрыла конфету. Аккуратно постукивая о край миски, убираем излишки глазури.
- Оставляем слегка кристаллизироваться буквально несколько секунд (благодаря холоду замороженной конфеты это произойдет быстро) и убираем зубочистку. Пальцем разглаживаем поверхность глазури, убирая след от прокола.
- Оставляем кристаллизироваться в холодильнике, чтобы конфета постепенно разморозилась. Перед подачей смазываем оливковым маслом и украшаем томатным “хвостиком”.

Хранение

- После того, как мы покрыли конфеты глазурью, мы можем хранить их в морозильной камере не более 3 месяцев. Доставать сколько нужно и размораживать в холодильнике.
- После разморозки конфеты могут храниться в холодильнике в течение 1 недели.





КОНФЕТА "ФЕРРЕРО РОШЕ"

Выход: 56шт.

Шоколад Ecuador/Perú 70%
Поликарбонатная форма
полусфера 3 см

Корпус конфеты

В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в кондитерский мешок и наполняем ячейки формы. Стучим форму по столу, выстукивая возможные пузырьки воздуха. Переворачиваем форму, выстукиваем шпателем шоколад, формируя тонкий корпус. Всё ещё в перевернутом виде, удаляем излишки шоколада с помощью шпателя.

Оставляем кристаллизоваться корпус в течение 30 минут.

Фундучное пралине 50/50

Разогреваем духовку до 180С и подпекаем фундук в течение 15 минут.

В сотейнике из сахара готовим карамель сухим способом, нагрев до 160С. Высыпаем тёплый фундук в карамель и тщательно перемешиваем так, чтобы сахар полностью покрыл фундук. Выливаем карамелизированный фундук на пергамент и оставляем остывать.

Разбиваем карамелизированный фундук на осколки и перекладываем в чашу мощного блендера (или мелланжера), начинаем перебивать до состояния пасты. Не выключая блендер (мелланжер), вливаем тонкой нитью растительное масло и перебиваем до состояния жидкой пасты. Добавляем соль и соевый лецитин и ещё немного перемешиваем.

Храним в сухом и прохладном месте.

Фундучная джандуя с молочным шоколадом 45%

Раздельно растапливаем шоколад и какао-масло, смешиваем их и после соединяем с пралине. Пробиваем погружным блендером до однородности. Добавляем вафельные хлопья. Перемешиваем. Храним в сухом и прохладном месте.

Перед использованием, темперируем джандую.

180г. Фундук неочищенный
180г. Сахар
18г. Растительное масло
1г. Соевый лецитин
1г. Соль

158г. Молочный шоколад 35%
20г. Какао-масло
330г. Фундучное пралине 50/50
55г. Вафельные хлопья

Ганаш Ваниль-Йогурт
Томатное компоте с
ванилью
Пищевая пленка

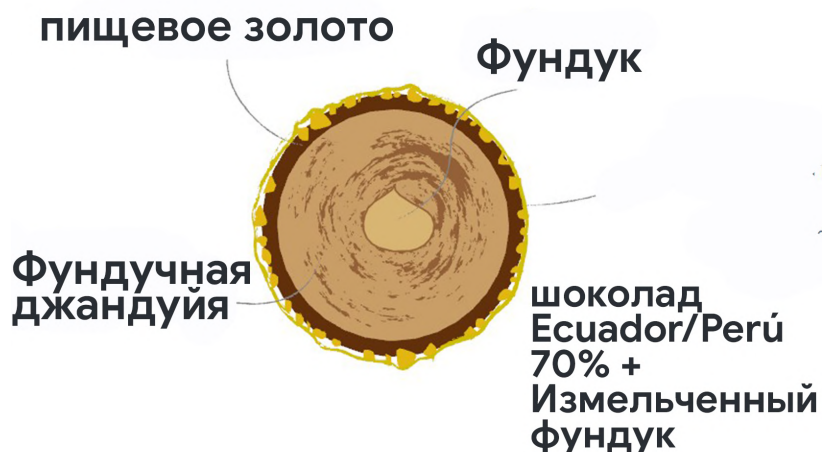
Шоколад Ecuador/Perú 70%
Строительный фен
Начиненные корпуса
Пищевое золото
Измельченный фундук

Начиняем конфеты

Темперуем джандую (45 °С / 31 °С) и переливаем в кондитерский мешок. Начиняем шоколадный корпус, оставляя 3 мм до края. Кладем в центр половину жареного фундука и немного утапливаем. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение 3 часов.

Сборка

- Перед тем, как достать конфеты, ставим форму на 10 минут в холодильник, для достижения правильной кристаллизации и сжатия шоколада.
- С помощью строительного фена нагреваем противень (или прогреваем тарелку в микроволновке) и подплавляем низ полусфер, склеиваем их в сферы. Оставляем кристаллизоваться в холодильнике на 10 минут.
- Надеваем на руки перчатки и наносим темный 70% шоколад на ладони. Берем конфеты и обваливаем в руках, делая тонкий шоколадный слой. После сразу же выкладываем в миску с молотым фундуком и обваливаем каждую конфету со всех сторон. Оставляем кристаллизоваться и после оборачиваем в лист пищевого золота.
- Храним при комнатной температуре в герметичном контейнере.







КОНФЕТА "ВИШНЯ"

Выход: 64шт.

105г. Молоко, холодное
8,5г. Желатин порошковый, 290
блум
385г. Сливки 35%
1шт. Стручок ванили
210г. Шоколад Amazonía 75%
55г. Ликер Амаретто
80г. Сливки 38%

300г. Вишневый ликер
3г. Каррагинан-каппа
Красный гелевый
краситель
Темно-красный гелевый
краситель

Пустые стручки ванили

Ганаш Амаретто-Ваниль

Замачиваем желатин в холодном молоке. В сотейнике нагреваем сливки 35% и растворяем в них желатиновую массу. Добавляем семена ванили (стручки ванили оставляем для “хвостиков”). Выливаем сливочную смесь поверх растопленного шоколада и перемешиваем лопаткой. Добавляем ликер. Оставляем отдыхать в холодильнике минимум на 3 часа для стабилизации желатина.

Переключаем ганаш в дежу планетарного миксера с насадкой венчик и взбиваем до увеличения ганаша в два раза. В отдельной миске взбиваем сливки 38% до средних пик и смешиваем со взбитым ганашем до однородности.

Глазурь Каппа

В сотейнике нагреваем ликер, пока весь алкоголь не испарится. Снимаем с огня и оставляем остывать на 5 минут. Пробиваем погружным блендером ликер и, не выключая блендер, всыпаем каппу, пробиваем до однородности. Снова нагреваем до легкого кипения. Добавляем красители до нужного нам цвета и пробиваем погружным блендером.

Ванильные “хвостики”

В сотейнике нагреваем ликер, пока весь алкоголь не испарится. Снимаем с огня и оставляем остывать на 5 минут. Пробиваем погружным блендером ликер и, не выключая блендер, всыпаем каппу, пробиваем до однородности. Снова нагреваем до легкого кипения. Добавляем красители до нужного нам цвета и пробиваем погружным блендером.

Примечание

- Если стручки ванили очень сухие, можно их замочить в горячей воде на несколько минут до мягкости.
- Если нет дегидрататора, можно высушить стручки ванили в духовке.

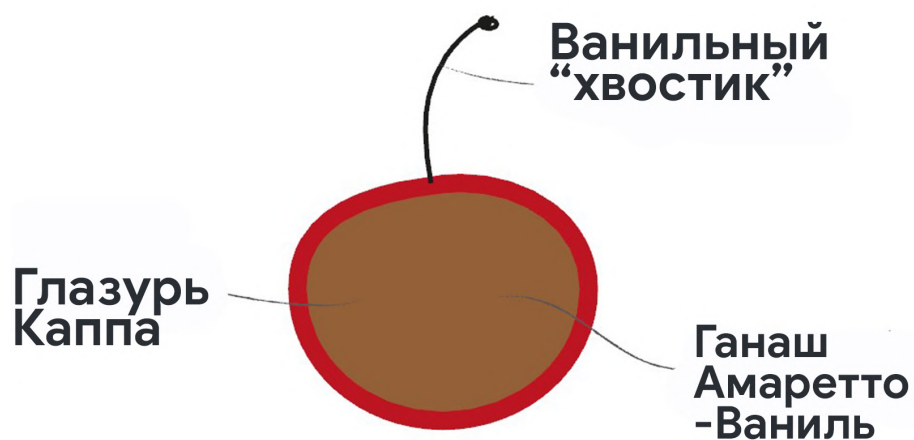
Сборка

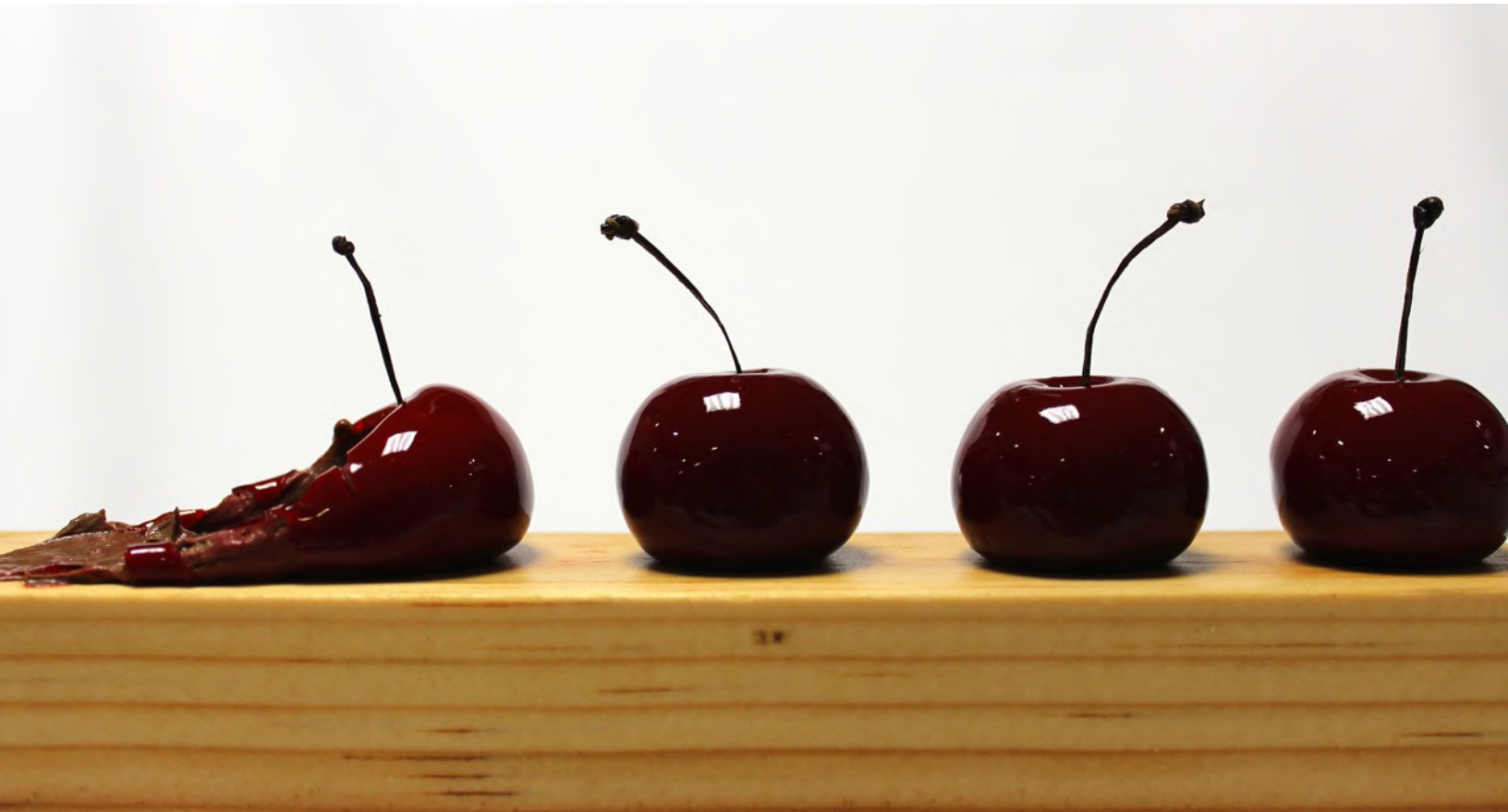
Ванильные “хвостики”
Глазурь Каппа
Ганаш Амаретто-Ваниль

- Формируем шарики из взбитого ганаша весом 12 г и убираем в морозилку до кристаллизации.
- Нагреваем в микроволновке глазурь до 80С и выливаем в высокий стакан.
- Каждый шарик ганаша нанизываем на булавку и окунаем в глазурь так, чтобы она полностью покрыла конфету. Убираем в холодильник до полного размораживания.
- Перед подачей украшаем “хвостиками” ванили.

Примечание

После размораживания срок хранения конфеты 2 дня в холодильнике.







Postre



НАРЕЗНЫЕ КОНФЕТЫ





КОНФЕТА "КЕДРОВЫЙ ОРЕХ"

Выход: 36шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

90г. Шоколадная глазурь
45г. 2 металлические рамки
для конфет 16x16см
Кисточка
Ацетатная пленка

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку.

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

180г. Кедровые орехи,
обжарить
120г. Сахар
22г. Растительное масло
1г. Соевый лецитин

Пралине с кедровыми орехами 60/40

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель. Добавляем обжаренные орехи и активно перемешиваем, чтобы орехи равномерно были покрыты карамелью. Перекладываем карамелизированные орехи поверх пергамента и оставляем остывать.

Перетираем карамелизированные орехи в мощном стационарном блендере (или мелланжере). Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и соль и перемалываем пасту ещё немного. Храним в прохладном и сухом месте.

Примечание

- В этом рецепте соевый лецитин играет роль эмульгатора, чтобы предотвратить отделение жира от твердого вещества.
- Для получения более гладкой текстуры рекомендуется перебивать это пралине большой порцией.

40г. Кедровые орехи
18г. Вафельные хлопья
115г. Молочный
карамелизированный
шоколад 40%
34г. Какао-масло
290г. Кедровое пралине 60/40

300г. Карамелизированный
шоколад 32%
Трафарет в виде шишки
кедрового ореха

Джандуя с кедровыми
орехами
Шоколадная глазурь
Кисточка

Джандуя с кедровыми орехами

Обжариваем кедровые орехи, добавляем вафельные хлопья и с помощью ножа измельчаем в мелкую крошку.
Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло, temperируем (45C/31C). Смешиваем с пралине, добавляем смесь орехов и вафельных хлопьев.
Выливаем джандую в рамку толщиной 0.5 см. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре около 8 часов.

Шоколадный декор

Растапливаем шоколад и temperируем предпочитаемым способом. Выкладываем ацетатные трафареты в виде шишки кедрового ореха на пергамент. Распределяем в низ шоколад равномерным слоем толщиной 2 мм.

Ножом поддеваем край трафаретов “шишки” и перекладываем на ровную поверхность. Когда шоколад чуток загустеет, выкладываем сверху силиконовый коврик, чтобы избежать искривления трафарета.
После полной кристаллизации снимаем ацетатный трафарет и храним декор в прохладном месте.

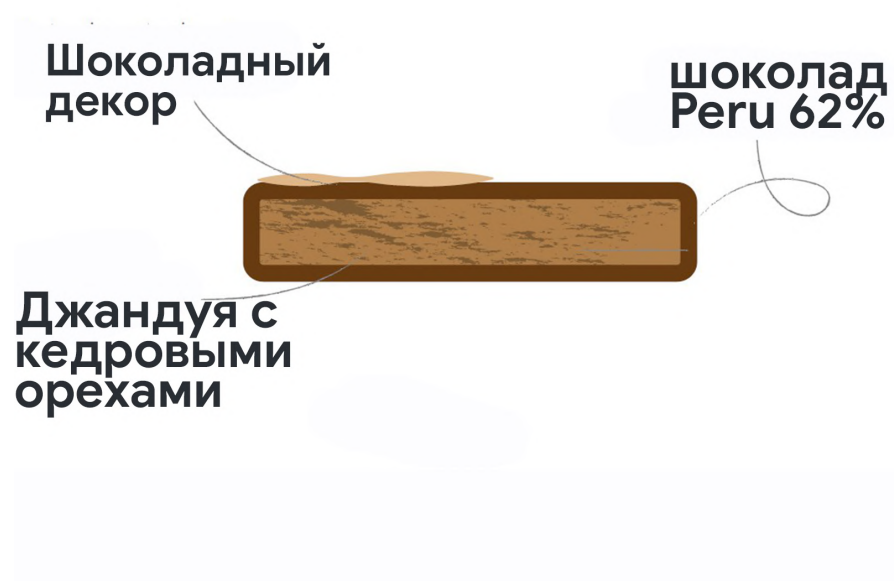
Нарезка конфет

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх джандуи, оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на прямоугольники размером 5х2,5см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 8 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка

Нарезанная джандуя
Шоколад Peru 62%
Вилка для шоколада
Шоколадные “шишки”

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Перед кристаллизацией, выкладываем поверх каждой конфеты шоколадную “шишку”. Оставляем кристаллизоваться минимум на 1 час.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.







КОНФЕТА "ПРЯНЫЙ ЧАЙ"

Выход: 50шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь
2 металлические рамки
для конфет 16x16см
Кисточка
Ацетатная пленка

166г. Сливки 35%
90г. Молоко
12г. Черный чай
6г. Свежий имбирь, натереть
3г. Палочка корицы
2г. Кардамон, раздробить
2г. Гвоздика
1,2г. Мускатный орех,
натереть

210г. Чайная инфузия
28г. Сироп глюкозы
28г. Инвертный сахар
38г. Декстроза
0,2г. Соль
360г. Шоколад Рeгú 62%
72г. Сливочное масло

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку.

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Чайная инфузия

В микроволновке нагреваем молоко и сливки до кипения. Добавляем все пряности и чай. Оставляем настаиваться в течение 5 минут. Процеживаем через мелкозернистое сито, надавливая с усилием, чтобы выжать все ароматы.

Примечание

Важно придерживаться время настаивания, иначе смесь может начать горчить.

Ганаш с чайной инфузией

В сотейнике нагреваем чайную инфузию вместе с сахарами и солью до 60С. Выливаем смесь поверх растопленного шоколада со сливочным маслом и перемешиваем лопаткой. Пробиваем погружным блендером до получения эмульсии.

Температуру ганаша предпочитаемым способом (45С/31С) и выливаем в рамку поверх шоколадной глазури слоем толщиной 0,8см. Легко постукиваем рамку, чтобы убрать излишки воздуха.

Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение минимум 24 часов.

Нарезка конфет

Ганаш с чайной
инфузией
Шоколадная глазурь
Кисточка

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх ганаша и оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.

- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на квадраты размером 3см настолько ровные, насколько возможно.

- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Шоколадные звездочки бадьяна

Растапливаем шоколад и temperируем (45C/31C). Добавляем в шоколад специи и переливаем в корнет. Отсаживаем шоколад в молды и постукиваем немного об стол, чтобы убрать пузырьки воздуха. Оставляем кристаллизоваться и аккуратно достаем из молда “звездочку бадьяна”. С помощью мягкой кисточки наносим кандурин поверх “звездочки”.

70г. Шоколад Amazonía 75%
1г. Смесь специй
Бронзовый кандурин

Корнет из пергамента
Молд “звездочки
бадьяна”
Мягкая кисточка

Обливка

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45C и temperируем предпочтительным способом. Переливаем шоколад в миску.

- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.

- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.

- Перед кристаллизацией, выкладываем поверх каждой конфеты шоколадную “звездочку бадьяна”. Оставляем кристаллизоваться минимум на 1 час.

- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.

- Храним конфеты в герметичном контейнере.

Нарезанный ганаш
Шоколад Amazonía 75%
Вилка для шоколада
Шоколадные
“звездочки бадьяна”

Шоколадные
“звездочки
бадьяна”

шоколад
Amazonía
75%



Ганаш с
чайной
инфузией





КОНФЕТА "ИМБИРЬ- ЛЕМОНГРАСС"

Выход: 64шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь
Ацетатная пленка
2 металлические рамки
для конфет 16x16см
Кисточка

266г. Сливки 35%
42г. Инвертный сахар
7г. Свежий имбирь
20г. Лемонграсс
5г. Цедра лайма
325г. Шоколад Рену 62%
54г. Сливочное масло

76г. Свежий имбирь
400г. Сироп ТРТ (сахар:вода 1:1)
Соль

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку.

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Ганаш с имбирем и лемонграссом

В сотейнике смешиваем сливки и инвертный сахар и доводим до кипения. Снимаем с огня, добавляем натертый имбирь, лемонграсс, цедру лайма и накрываем крышкой. Оставляем настаиваться 20 минут. Процеживаем ароматизированные сливки в сотейник и нагреваем до 60С. Растапливаем отдельно шоколад, сливочное масло и смешиваем до однородности. Выливаем малиновую смесь поверх шоколадной смеси, перемешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером, не давая попасть пузырькам воздуха. Температуру ганаш (45С/31С) и выливаем в рамку поверх шоколадной глазури слоем толщиной 1см. Легко постукиваем рамку, чтобы убрать излишки воздуха.

Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение минимум 24 часов.

Цукаты из имбиря

Чистим имбирь и на мандолине нарезаем слайсами толщиной 3мм. В сотейнике заливаем имбирь водой и доводим до кипения. Сливаем воду и повторяем тот же процесс. В третий раз оставляем кипеть 20 минут. Процеживаем имбирь и заливаем сиропом, добавляем щепотку соли. Ставим на огонь и оставляем слабо кипеть 25 минут, сироп немного уварится. Процеживаем и нарезаем имбирь кубиком 3 см. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, и оставляем сушиться при комнатной температуре в течение 3 часов. Храним цукаты в герметичном контейнере.

Ганаш с имбирем и
лемонграссом

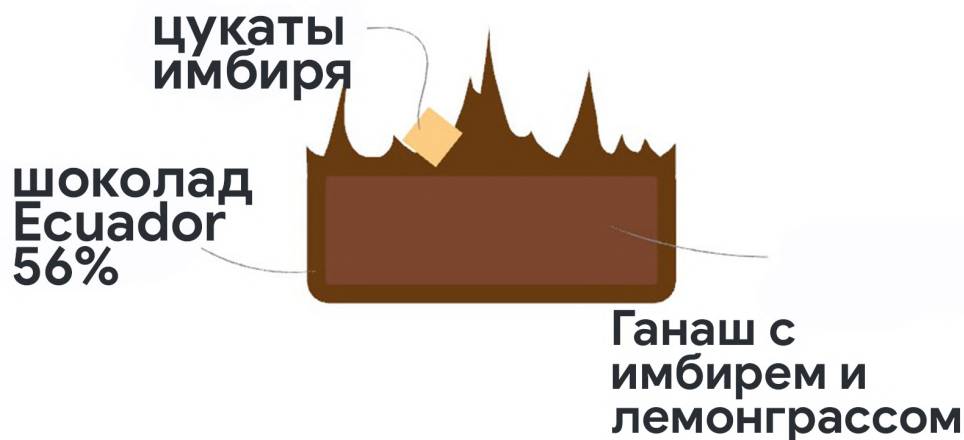
Нарезанный ганаш
Шоколад Ecuador 56%
Цукаты из имбиря
Тонкая шпажка

Нарезка конфет

- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на прямоугольники размером 4х2см настолько ровные, насколько возможно.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- Каждый прямоугольник ганаша нанизываем на тонкую шпажку. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада, а также эффект “подтеков” на дне конфеты. Вставляем шпажку с конфетой в пенопласт/пробковую доску/ губку, давая шоколаду кристаллизоваться с эффектом “подтеков” снизу. После стабилизации аккуратно снимаем конфету со шпажки, переворачиваем подтеками вверх и украшаем кубиком цуката из имбиря.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.







КОНФЕТА "МАЛИНА- РОЗА"

Выход: 48шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь
Ацетатная пленка
2 металлические рамки
для конфет 16x16см
Кисточка

60г. Сливки 35%
108г. Малиновое пюре,
процеженное
18г. Сироп глюкозы
12г. Инвертный сахар
126г. Шоколад Рену 62%
84г. Молочный
карамелизированный
шоколад 40%
14г. Какао-масло
45г. Сливочное масло
22шт. Натуральный экстракт
розы, капли

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку.

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Малиновый ганаш с розой

В сотейнике смешиваем сливки, малиновое пюре, сироп глюкозы, инвертный сахар и нагреваем до 80С, постоянно помешивая.

Снимаем с огня и даем остыть до 60С. Растапливаем отдельно шоколад, сливочное масло и какао-масло, после смешиваем до однородности. Выливаем малиновую смесь поверх шоколадной смеси, перемешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером, не давая попасть пузырькам воздуха. Добавляем экстракт розы и снова эмульгируем.

Температуру ганаш (45С/31С) и выливаем в рамку поверх шоколадной глазури слоем толщиной 0,8см. Легко постукиваем рамку, чтобы убрать излишки воздуха.

Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение минимум 24 часов.

Примечание

Для малинового пюре, пробейте свежие ягоды в блендере. Готовое пюре можно процедить или нет, в зависимости от желаемой текстуры. Готовое пюре можно хранить в морозилке в течение 6 месяцев в герметичном контейнере.

Ганаш с чайной
инфузией
Шоколадная глазурь
Кисточка

Нарезанный ганаш
Шоколад Peru 62%
Вилка для шоколада
Сублимированная
малина
Белые лепестки

Нарезка конфет

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх ганаша и оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- Нагреваем вырубку и нарезаем ганаш на диски диаметром 3,5см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Перед кристаллизацией, украшаем сверху кусочками сублимированной малины. Оставляем кристаллизоваться минимум на 1 час.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере. Перед подачей конфеты можно украсить белыми лепестками.







КОНФЕТА "ФИАЛКА-ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА"

Выход: 40шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная глазурь

50г. Сливки 35%
90г. Пюре черной смородины
12г. Сироп глюкозы
8г. Инвертный сахар
148г. Шоколад Amazonia 75%
26г. Карамелизированный шоколад 40%
7г. Какао-масло
38г. Сливочное масло
16шт. Натуральный экстракт фиалок, капли

Ганаш с черной смородиной

В сотейнике смешиваем сливки, пюре черной смородины, глюкозу и инвертный сахар, нагреваем до 80С. Оставляем остывать до 60С. Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло, смешиваем. Выливаем смородиновую смесь поверх шоколадной смеси и перемешиваем лопаткой. Пробиваем погружным блендером до однородности. Добавляем сливочное масло комнатной температуры. Эмульгируем погружным блендером. Добавляем экстракт фиалки и снова пробиваем погружным блендером.

Темперуем ганаш (45С/31С) и отсаживаем в силиконовую полусферу. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре на 12 часов. Достаем из формы и храним в герметичном контейнере.

Силиконовый молд полусфера 2,5см

250г. Сахар
120г. Вода
10г. Сироп глюкозы
50г. Пюре черной смородины
35г. Сок лимона
16шт. Экстракт фиалки, капель
10г. Порошковый желатин, 290 блум
40г. Белки - 40г.

Фиалковое маршмеллоу

В сотейнике смешиваем сахар, воду и глюкозу, начинаем нагревать до 117С. Отдельно смешиваем пюре черной смородины, сок лимона и экстракт фиалки, в этой смеси оставляем набухать желатин.

Когда сироп нагреется до 110С, то начинаем взбивать в планетарном миксере с насадкой венчик белки. В микроволновке растапливаем набухший в смородиновой смеси желатин. Смесь должна стать жидкой, но не горячей. Когда белки взобьются, не выключая миксер, вливаем тонкой нитью сироп. Далее медленно вливаем растопленный желатин. Продолжаем взбивать меренгу, пока она не остынет до комнатной температуры, перекладываем в кондитерский мешок с круглой насадкой 1 см.

Полусферы ганаша с черной смородиной
Шоколадная глазурь

С помощью кисточки наносим шоколадную глазурь на ацетатную пленку и сверху выкладываем полусферы из ганаша на небольшом расстоянии друг от друга. Поверх полусфер из ганаша отсаживаем маршмеллоу куполом диаметром 4 см.

Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре в течение минимум 4 часов. После накрываем противень пищевой пленкой, чтобы предотвратить обветривание маршмеллоу.

Красные и фиолетовые лепестки (розы, фиалки, анютины глазки и т.д.)

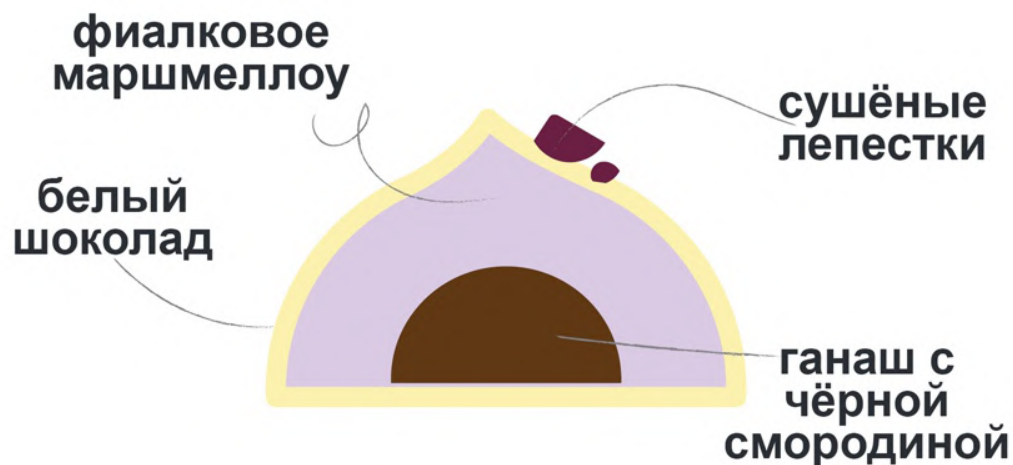
Белый шоколад 31%
Вилка для обливки шоколада
Дегидрированные лепестки

Дегидрированные лепестки

По одному лепестку выкладываем на противень дегидрататора. Дегидрируем при 45С в течение 24 часов. Храним в герметичном контейнере

Обливка конфет

- Снимаем маршмеллоу с ацетатной пленки.
- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску достаточной глубины, чтобы облить маршмеллоу.
- С помощью вилки для обливки конфет, окунаем маршмеллоу в белый шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада поверх маршмеллоу.
- Выкладываем глазированные конфеты поверх ацетатной пленки. Пока шоколад не кристаллизовался, посыпаем конфеты дегидрированными лепестками цветов. Оставляем кристаллизоваться минимум на 1 час.
- После кристаллизации снимаем конфеты с ацетатной пленки. С помощью ножа обрезаем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.







КОНФЕТА "КОРИЦА- АРАХИС"

Выход: 64шт.

90г. Шоколад 70% - 90г.
45г. Какао-масло - 45г.

Шоколадная глазурь
Ацетатная пленка
2 металлические рамки
для конфет 16х16см
Кисточка

140г. Соленый жареный арахис
15г. Сахар
15г. Арахисовое масло
1г. Соевый лецитин

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку.

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Пралине с соленым арахисом

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель. Добавляем обжаренные орехи и активно перемешиваем, чтобы орехи равномерно были покрыты карамелью. Перекладываем карамелизированные орехи поверх пергамента и оставляем остывать.

Перетираем карамелизированные орехи в мощном стационарном блендере. Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и перемалываем пасту ещё немного. Храним в прохладном и сухом месте

Примечания

- В этом рецепте соевый лецитин играет роль эмульгатора, чтобы предотвратить отделение жира от твердого вещества.
- Для получения более гладкой текстуры рекомендуется перебивать это пралине большой порцией.
- Если нет арахисового масла, можно заменить другим растительным маслом.

95г. Молочный карамелизированный шоколад 40%
30г. Какао-масло
260г. Пралине с арахисом

Шоколадная глазурь

33г. Палочка корицы
90г. Вода
90г. Сироп глюкозы
7,5г. Глицерин
1,5г. Соль
180г. Шоколад Amazonia 75%
42г. Масло нуазет
39г. Подсолнечное масло

75г. Сливки
110г. Сахар
3г. Морская соль
25г. Сливочное масло
15г. Молоко

130г. Мука
38г. Миндальная мука
5,5г. Какао-порошок
83г. Сливочное масло, комнатной температуры
40г. Сахарная пудра
20г. Яйцо
1г. Соль

Джандуя с соленым арахисом

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло и temperируем до 31С. Смешиваем с пралине и перемешиваем до однородности. Выливаем джандую в рамку толщиной 0.8 см. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре минимум на 1 час в сухом и прохладном месте.

Ганаш с коричной водой

На сковороде обжариваем палочку корицы для раскрытия ароматов, следим, чтобы палочка корицы не подгорела.

Разбиваем палочку корицы на маленькие осколки, кладем в сотейник, добавляем воду, глицерин, глюкозу и доводим до кипения. Снимаем с огня, накрываем крышкой и оставляем настаиваться минимум 12 часов. После процеживаем через мелкозернистое сито и снова нагреваем в сотейнике до 60С. Растапливаем шоколад, добавляем масло нуазет и подсолнечное масло, перемешиваем лопаткой. Выливаем коричную воду в шоколадную смесь, эмульгируем погружным блендером.

Temperируем ганаш (45С/31С) и выливаем поверх джандуи, толщиной 1,2см, таким образом толщина обоих слоев будет в сумме 2см.

Тянущаяся соленая карамель

В сотейнике смешиваем сливки, сахар, соль и доводим до карамельного цвета. Снимаем с огня и даем карамели немного остыть. Добавляем медленно сливочное масло, постоянно помешивая лопаткой и оставляем остывать. Пробиваем погружным блендером, добавляя понемногу молоко, чтобы получить нужную текстуру. Переливаем в кондитерский мешок с насадкой 0,5см.

Шоколадное сабле

В деже планетарного миксера с насадкой лопатка смешиваем муку, миндальную муку, какао-порошок, соль, сливочное масло и вымешиваем до получения однородной и воздушной массы. Добавляем сахарную пудру и яйцо. Вымешиваем до однородного теста. Заворачиваем тесто в пищевую пленку и убираем в холодильник на 12 часов. Раскатываем тесто между двумя листами пергамента до толщины 2 мм. и нарезаем на квадраты размером 2,2см.

Кладем квадратики теста между двумя перфорированными силиконовыми ковриками и убираем в морозилку на 30 минут. Выпекаем тесто при 150С около 30 минут до подрумянивания. Оставляем остывать и после храним в герметичном контейнере.

Шоколадное сабле

Важно не вымешивать тесто слишком долго, чтобы не активизировать глютен в муке и не получить эластичное тесто.

Нарезка конфет

Арахисовая джандуя с ганашем с коричневой водой
Шоколадная глазурь
Кисточка

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх ганаша и оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на квадраты размером 2см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка конфет

Нарезанный ганаш
Шоколад Ecuador/Peru
70%
Вилка для шоколада

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочтительным способом. Переливаем шоколад в миску.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Оставляем кристаллизоваться минимум на 1 час.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.

Декор

Нарезные конфеты
Тянущаяся соленая карамель
Квадратики сабле
Пищевое золото

Выкладываем квадратик сабле на противень и в центр каждого отсаживаем маленькую каплю карамели. Сверху кладем нарезную конфету. Поверх отсаживаем большую каплю карамели и украшаем кусочком пищевого золота. Храним в герметичном контейнере.





КОНФЕТА "ИРИСКА- ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ"

Выход: 50шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная глазурь

160г. Сливки
3г. Молотый черный перец
255г. Сахар
40г. Сироп глюкозы
1г. Морская соль
80г. Молочный шоколад 33%
180г. Сливочное масло,
нарезать кубиком

2 рамки 16x16см.

Ириска с черным перцем

В сотейнике доводим сливки до кипения. Снимаем с огня и добавляем черный перец. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться. В сотейнике на среднем огне половину сахара смешиваем с глюкозой и растапливаем. Постепенно добавляем оставшуюся половину сахара и карамелизируем до 175С. Медленно вливаем очень горячие сливки с перцем, постоянно помешивая лопаткой. В конце добавляем соль. Снимаем с огня и добавляем измельченный шоколад. Медленно добавляем сливочное масло и эмульгируем погружным блендером. Рамки ставим на противень, выстланный силиконовым ковриком. Карамель выливаем в рамки толщиной 0,5см. Выравниваем верх spatulой.

Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре 3 часа.

Нарезка конфет

Ириска с черным перцем
Шоколадная глазурь
Кисточка

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх ганаша и оставляем кристаллизоваться минимум 30 минут в холодильнике.
- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на квадраты размером 3см.
- Храним в герметичном контейнере.

Нарезанные конфеты
Шоколад Amazonia 75%
Вилка для шоколада
Ацетатная пленка
нарезанная на квадраты
4x4см
Бронзовый кандурин

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Перед тем шоколад кристаллизуется полностью, каждую конфету покрываем квадратом ацетатной пленки и слегка надавливаем, тем самым оставляя неровный узор. Оставляем кристаллизоваться минимум на 1 час.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет. С помощью кисточки наносим тонкий слой кандурина, чтобы подчеркнуть “помятость” конфеты.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.

шоколад
Amazonia
75%



ириска с
черным
перцем





КОНФЕТА "ФИСТАШКА"

Выход: 32шт.

140г. Обжаренная фисташка
140г. Сахар
18г. Растительное масло
1г. Соевый лецитин

Фисташковое пралине 60/40

В сотейнике из сахара готовим сухую карамель. Добавляем обжаренные орехи и активно перемешиваем, чтобы орехи равномерно были покрыты карамелью. Перекладываем карамелизированные орехи поверх пергамента и оставляем остывать.

Перетираем карамелизированные орехи в мощном стационарном блендере. Вливаем тонкой нитью растительное масло и перетираем до мелкой пасты. Добавляем лецитин и перемалываем пасту ещё немного. Храним в прохладном и сухом месте.

Примечания

- В этом рецепте соевый лецитин играет роль эмульгатора, чтобы предотвратить отделение жира от твердого вещества.
- Для получения более гладкой текстуры рекомендуется перебивать это пралине большой порцией.

260г. Фисташковое пралине
95г. Белый шоколад
35г. Какао-масло

Фисташковая джандуя

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло и temperируем до 31С. Смешиваем с пралине и перемешиваем до однородности. Выливаем джандую в рамку толщиной 0.8 см. Оставшуюся джандую переливаем в кондитерский мешок. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре 15 минут, после сверху отсаживаем хаотично оставшуюся джандую из кондитерского мешка, чтобы создать эффект неравномерной поверхности. Оставляем кристаллизоваться минимум 8 часов.

Примечание

Эту начинку мы не покрываем шоколадной глазурью, потому что начинка уже достаточно стабильна.

40г. Фисташка
Вода

Очищенная фисташка

В сотейнике заливаем фисташку водой и доводим до кипения. Снимаем с огня и оставляем отдыхать 10 минут. Сливаем воду. Руками снимаем кожицу с каждой фисташки. Сушим фисташку в дегидраторе или духовке в течение 1 часа.

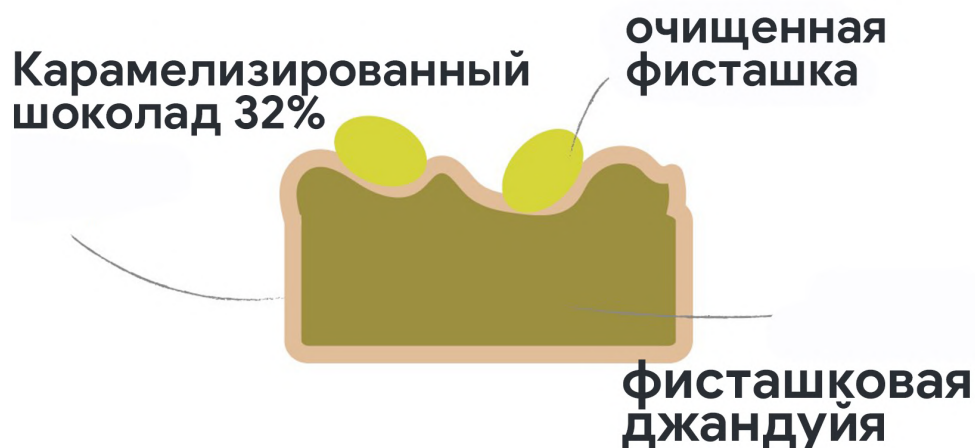
Храним в сухом месте.

Нарезка конфет

- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на прямоугольники размером 4х2см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 4 часа в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Перед кристаллизацией, выкладываем поверх каждой конфеты 2 очищенные фисташки. Оставляем кристаллизоваться.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.







КОНФЕТА "МАЛИНА- ЭВКАЛИПТ"

Выход: 58шт.

360г. Малиновое пюре
100г. Сироп глюкозы
252г. Сахар
11г. Пектин
4г. Лимонная кислота
4г. Вода
Металлическая рамка
16x16см.

Малиновый мармелад

В сотейнике смешиваем пюре малины и глюкозу, нагреваем до 50С. Смешиваем сахар с пектином и медленно всыпаем в сотейник, постоянно помешивая. Продолжаем готовить на среднем огне, постоянно помешивая, до 103С. Снимаем с огня, добавляем раствор лимонной кислоты в воде и хорошо перемешиваем. Быстро выливаем мармелад в рамку слоем толщиной 1,5см. Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре минимум 3 часа.

Примечание

- Для малинового пюре, пробейте свежие ягоды в блендере. Готовое пюре можно процедить или нет, в зависимости от желаемой текстуры. Готовое пюре можно хранить в морозилке в течение 6 месяцев в герметичном контейнере.
- Перед приготовлением рецепта заранее приготовьте рамку, высланную силиконовым ковриком, потому что мармелад застывает очень быстро.

202г. Сливки 35%
27г. Инвертный сахар
248г. Шоколад Рену 62%
9г. Какао-масло
44г. Сливочное масло
21шт. Натуральный экстракт
эвкалипта , капли

Ганаш с эвкалиптом

В сотейнике нагреваем сливки с инвертным сахаром до 70С. Раздельно растапливаем шоколад, какао-масло, сливочное масло и смешиваем. Выливаем сливки поверх шоколадной смеси, помешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером, стараясь не допускать попадания пузырьков воздуха в ганаш. Температуру ганаш (45С/31С) и выливаем поверх мармелада в рамку слоем толщиной 1,5см. Общая толщина конфеты должна быть 3см.

Накрываем пищевой пленкой и оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре 24 часа.

Примечание

Если в наличии нет экстракта эвкалипта. то можно настоять сливки с 30 г. листьев эвкалипта.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь

Растапливаем раздельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Малиновый мармелад и ганаш с эвкалиптом
Шоколадная глазурь
Кисточка
Вырубка диаметром 2см.

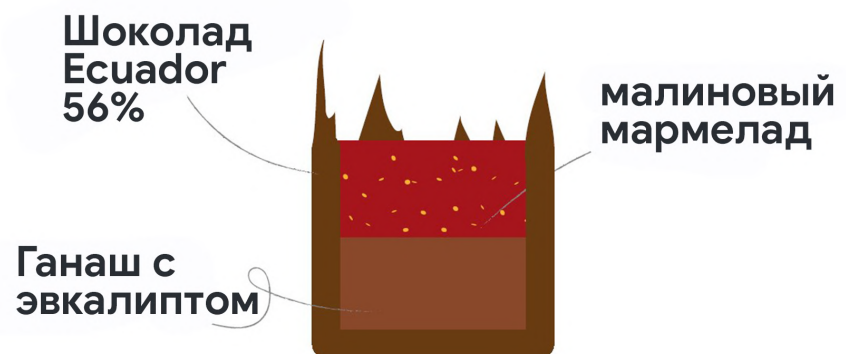
Нарезанные конфеты
Шоколад Ecuador 56%
Тонкие шпажки

Нарезка конфет

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх ганаша и оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- Нагреваем вырубку и нарезаем ганаш на диски диаметром 2см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- Нанизываем конфеты со стороны мармелада на шпажку и окунаем конфету на $\frac{3}{4}$ в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Вставляем шпажку с конфетой в пенопласт/пробковую доску/ губку, давая шоколаду кристаллизоваться с эффектом “подтеков” снизу. После стабилизации аккуратно снимаем конфету со шпажки, переворачиваем подтеками вверх
- Храним конфеты в герметичном контейнере.







КОНФЕТА "ГВОЗДИКА- АПЕЛЬСИН"

Выход: 32шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Шоколадная глазурь
Ацетатная пленка
2 металлические рамки
для конфет 16x16см
Кисточка

Ганаш с гвоздикой

102г. Сливки 35%
6г. Молотая гвоздика
22г. Инвертный сахар
138г. Шоколад Amazonia 75%
13г. Сливочное масло

В сотейнике доводим до кипения сливки. Снимаем с огня и добавляем молотую гвоздику. Перемешиваем до однородности. Добавляем инвертный сахар и нагреваем до 70С. Медленно выливаем поверх растопленного шоколада со сливочным маслом, перемешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером. Температуру ганаша (45С/31С) и выливаем в рамку слоем толщиной 0,8мм.

Оставляем кристаллизоваться не накрывая при комнатной температуре в течение минимум 2 часов.

- 45г. Апельсиновые корки без белого слоя
- 45г. Сок юзу
- 45г. Сахар
- 17г. Сливочное масло

- 54г. Пюре апельсиновых корок с юзу
- 18г. Инвертный сахар
- 1г. Сироп глюкозы
- 0,3г. Соль
- 210г. Белый шоколад
- 32г. Сливочное масло
- 29г. Какао-масло

Ганаш с гвоздикой и ганаш с апельсином
Шоколадная глазурь
Кисточка

- 12г. Какао-порошок extra brute
- 125г. Белки
- 80г. Желток
- 80г. Сахар
- 20г. Мука

Бумажные стаканчики

Апельсиновое пюре с юзу

Бланшируем апельсиновые корки 2 раза, каждый раз заливая свежей холодной водой. Бланшируем 3 раз, доводим до кипения и оставляем вариться 25 минут. Процеживаем. Перебиваем апельсиновые е корки вместе с соком юзу и сахаром в блендере до однородности. Когда пюре остынет до 40С, добавляем сливочное масло и снова пробиваем в блендере до получения эмульсии и кремовой текстуры. При необходимости перетираем полученное пюре и переливаем в кондитерский мешок. Храним в холодильнике.

Апельсиновый ганаш с юзу

В сотейнике смешиваем пюре апельсиновых корок с инвертным сахаром, глюкозой, солью и нагреваем до 55С.

Раздельно растапливаем шоколад, какао-масло, сливочное масло, смешиваем до однородности. Выливаем апельсиновую смесь поверх шоколадной смеси, помешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером. Выливаем в рамку поверх ганаша с гвоздикой слоем 0,8см. Общая толщина конфеты должна быть 1,6см.

Оставляем кристаллизоваться не накрывая при комнатной температуре в течение 24 часов.

Нарезка конфет

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх джандуи, оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на прямоугольники размером 8x1см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Дегидрированный шоколадный спонж

В блендере перебиваем все ингредиенты до однородности. Процеживаем в кремер. Заряжаем кремер и убираем в холодильник минимум на 3 часа.

Делаем 3 надреза на дне стаканчика и начинаем его наполовину тестом из кремера.

Готовим спонж в микроволновке на максимальном мощности 40-50 секунд. Даем спонжу остыть и аккуратно с помощью лопатки достаем спонж из стаканчика. С помощью ножниц разрезаем разрезаем спонж пополам, выкладываем на противень, посыпаем какао-порошком и дегидрируем при 60С. Ломаем аккуратно спонж на нужные маленькие кусочки и храним в герметичном контейнере.

Апельсиновые цукаты

3шт. Апельсин 3шт.
Вода

400г. Вода - 400г.

300г. Сахар - 300г.

Отрезаем верхушку и низ апельсинов. Делаем 4 надреза и снимаем корку с апельсинов. Удаляем белый слой. Перекладываем корки в большую кастрюлю, заливаем водой и доводим до кипения. Сливаем воду и повторяем процесс еще 3 раза. В общей сложности, мы должны 4 раза бланшировать корки.

В пятый раз доводим корки до кипения и оставляем кипеть в течение 30 минут, чтобы убрать горечь.

Сливаем воду и наливаем воду и сахар. Доводим до кипения и оставляем кипеть 30 минут. Сливаем сироп и выкладываем цукаты на противень. Оставляем сушиться при комнатной температуре 12 часов.

Нарезаем цукаты на полоски толщиной 3 мм и после нарезаем кубиком. Храним в герметичном контейнере.

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- Накальваем конфету на две шпажки по бокам и окунаем в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Перед кристаллизацией, сверху выкладываем кусочки дегидрированного спонжа, полностью покрывая верх конфеты. Оставляем кристаллизоваться.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- С помощью темперированного шоколада приклеиваем несколько кубиков цукат поверх спонжа. Храним конфеты в герметичном контейнере.

Нарезные конфеты
Шоколад Ecuador/Perú
70%
Тонкие шпажки
Апельсиновые цукаты
Дегидрированный спонж

Дегидрированный
шоколадный спонж

апельсиновые
цукаты

Апельсиновый
ганаш с
юзу



шоколад
Ecuador/
Perú 70%

ганаш с
ГВОЗДИКОЙ



КОНФЕТА "МАЛИНА- ВАСАБИ"

Выход: 64шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

240г. Малиновое пюре
67г. Сироп глюкозы
168г. Сахар
7,5г. Пектин
2г. Лимонная кислота
2г. Вода

Металлическая рамка
16x16см.

135г. Сливки 35%
18г. Инвертный сахар
3,3г. Паста васаби
160г. Шоколад Amazonía 75%
29г. Сливочное масло
6г. Какао-масло

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Малиновый мармелад

В сотейнике смешиваем пюре малины и глюкозу, нагреваем до 50С. Смешиваем сахар с пектином и медленно всыпаем в сотейник, постоянно помешивая. Продолжаем готовить на среднем огне, постоянно помешивая, до 103С. Снимаем с огня, добавляем раствор лимонной кислоты в воде и хорошо перемешиваем. Быстро выливаем мармелад в рамку слоем толщиной 0,8см. Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре минимум 3 часа.

Примечание

- Для малинового пюре, пробейте свежие ягоды в блендере. Готовое пюре можно процедить или нет, в зависимости от желаемой текстуры. Готовое пюре можно хранить в морозилке в течение 6 месяцев в герметичном контейнере.
- Перед приготовлением рецепта заранее приготовьте рамку, выстланную силиконовым ковриком, потому что мармелад застывает очень быстро.

Ганаш с васаби

В сотейнике смешиваем пюре малины и глюкозу, нагреваем до 50С. Смешиваем сахар с пектином и медленно всыпаем в сотейник, постоянно помешивая. Продолжаем готовить на среднем огне, постоянно помешивая, до 103С. Снимаем с огня, добавляем раствор лимонной кислоты в воде и хорошо перемешиваем. Быстро выливаем мармелад в рамку слоем толщиной 0,8см. Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре минимум 3 часа.

Малиновый мармелад с ганашем с васаби
Шоколадная глазурь
Кисточка

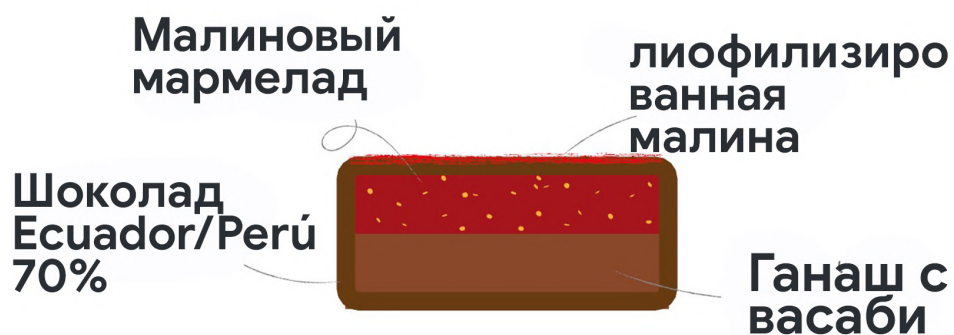
Нарезанные конфеты
Шоколад Ecuador/Perú
70%
Вилка для шоколада
Порошок
лиофилизированной
малины

Нарезка конфет

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх джандуи, оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на прямоугольники размером 4x2см. после разрезаем по диагонали, чтобы получить треугольники.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Перед кристаллизацией, посыпаем конфеты порошком малины с помощью сита. Оставляем кристаллизоваться.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.







КОНФЕТА "AMONTILLADO"

Выход: 50шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь
Ацетатная пленка
2 металлические рамки
для конфет 16x16см
Кисточка

128г. Сливки 35%
21г. Сироп глюкозы
21г. Декстроза
16г. Инвертный сахар
225г. Шоколад Amazonía 75%
20г. Сливочное масло
8г. Какао-масло
42г. Херес `Lustau Amontillado

Винный ганаш
Шоколадная глазурь
Кисточка
Круглая вырубка
диаметром 3,5см.

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Винный ганаш

В сотейнике смешиваем сливки, глюкозу, инвертный сахар, декстрозу и нагреваем до 60С. Растапливаем шоколад, сливочное масло, какао-масло и смешиваем до однородности. Выливаем сливочную смесь поверх шоколадной смеси, перемешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером. Продолжая взбивать, медленно вливаем вино. Темперуем ганаш (45С/31С) и выливаем в рамку слоем 0,8см. Накрываем пищевой пленкой и оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение 24 часов.

Нарезка конфет

- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх джандуи, оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- С помощью вырубки нарезаем ганаш на диски диаметром 3,5см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Шоколад Perú 62%
Печать с нужным
узором
Бронзовый кандурин
Мягкая кисточка

Нарезанные конфеты
Шоколад Perú 62%
Вилка для шоколада
Шоколадные печати

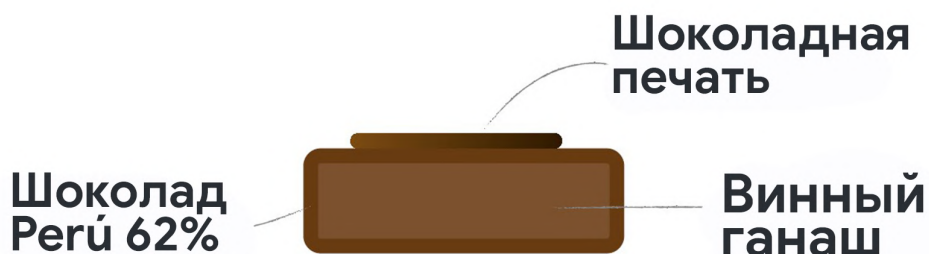
Шоколадная печать

Темперируем шоколад предпочитаемым способом (45С/31С).

Переливаем в кондитерский мешок и отсаживаем каплям диаметром 1см. поверх ацетатной пленки. Опускаем металлическую печать в азот (или убираем в морозилку на несколько минут). Надавливаем печатью на капли шоколада, тем самым формируя печать. Оставляем кристаллизоваться. Покрываем печати тонким слоем кандурина с помощью кисточки. Снимаем печати с ацетатной пленки и храним в герметичном контейнере.

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и темперируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Перед кристаллизацией, выкладываем поверх каждой конфеты печать. Оставляем кристаллизоваться.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.







КОНФЕТА "ЛАТТЕ"

Выход: 64шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь
Ацетатная пленка
2 металлические рамки
для конфет 16x16см
Кисточка

210г. Кофе эспрессо
38г. Инвертный сахар
276г. Белый шоколад 31%
78г. Карамелизированный
шоколад 32
242г. Шоколад Ecuador/Perú 70%
14г. Какао-масло
42г. Сливочное масло

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Ганаш с кофе латте

Смешиваем кофе с инвертным сахаром и перемешиваем до однородности. Растапливаем шоколад, сливочное масло, какао-масло и смешиваем до однородности. Выливаем кофейную смесь поверх шоколадной смеси, перемешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером. Температуру ганаш (45С/31С) и выливаем в рамку слоем 1см. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение 24 часов.

Ганаш кофе латте
Шоколадная глазурь
Кисточка

Нарезанные конфеты
Белый шоколад 31%
Молочный шоколад 35%
Вилка для шоколада
Корнет из пергамента

Нарезка конфет

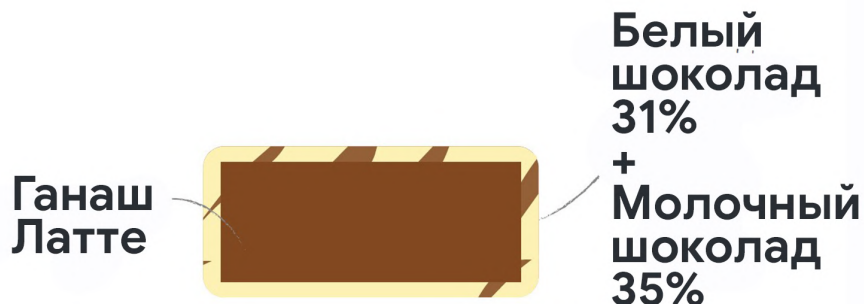
- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх джандуи, оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на прямоугольники размером 4x2см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка конфет

- В микроволновке растапливаем белый шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску. Отдельно temperируем молочный шоколад и переливаем в корнет.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в белый шоколад. С помощью корнета наносим хаотичные полоски молочного шоколада на конфету. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада с легким мраморным эффектом.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Оставляем кристаллизоваться минимум на 1 час.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.

Примечание

Ничего страшного, если молочный шоколад попадет в миску с белым шоколадом. Мы делаем мраморный эффект, поэтому смешиваем двух шоколадов нам не повредит.







КОНФЕТА "МАНДАРИН- ЛАВАНДА"

Выход: 36шт.

90г. Шоколад 70%
45г. Какао-масло

Шоколадная глазурь
Ацетатная пленка
2 металлические рамки
для конфет 16x16см
Кисточка

102г. Сливки 35%
2г. Сушеная лаванда
15г. Мед
7г. Инвертный сахар
138г. Шоколад Peru 62%
13г. Сливочное масло

Шоколадная глазурь

Растапливаем отдельно шоколад и какао-масло. Смешиваем до однородности.

Шоколадная база

На противень выкладываем 2 листа ацетатной пленки и ставим поверх металлические рамки. Растапливаем шоколадную глазурь и с помощью кисточки наносим её на ацетатную пленку как можно более тонким слоем. Оставляем кристаллизоваться, чтобы позже вылить поверх начинку

Примечание

В случае использования рамок другого размера, пересчитайте количество ганаша в соответствии с размером рамки.

Ганаш с лавандой

В сотейнике доводим до кипения сливки. Снимаем с огня и добавляем лаванду. Накрываем крышкой и оставляем настаиваться 15 минут. Процеживаем.

В сотейнике нагреваем мед и ароматизированные сливки, до растворения меда. Добавляем инвертный сахар и перемешиваем до однородности.

Растапливаем шоколад, сливочное масло, какао-масло и смешиваем до однородности. Выливаем сливочную смесь поверх шоколадной смеси, перемешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером. Температуру ганаша (45С/31С) и выливаем в рамку слоем 0,8см.

Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре не накрывая в течение минимум 2 часов.

Примечание

Не оставляем сливки настаиваться больше указанного в рецепте времени, иначе сливки станут горькими.

- 45г. Корки мандарина без белого слоя
- 45г. Мандариновый сок
- 45г. Сахар
- 17г. Сливочное масло

- 54г. Пюре корок мандарина
- 18г. Инвертный сахар
- 11г. Сироп глюкозы
- 0,3г. Соль
- 210г. Белый шоколад
- 32г. Сливочное масло
- 29г. Какао-масло

Лавандовый ганаш с мандариновым ганашем
Шоколадная глазурь
Кисточка

Пюре из корок мандарина

Бланшируем мандариновые корки 2 раза, каждый раз заливая свежей холодной водой. Бланшируем 3 раз, доводим до кипения и оставляем вариться 25 минут. Процеживаем. Перебиваем мандариновые корки вместе с соком и сахаром в блендере до однородности. Когда пюре остынет до 40С, добавляем сливочное масло и снова пробиваем в блендере до получения эмульсии и кремовой текстуры. При необходимости перетираем полученное пюре и переливаем в кондитерский мешок. Храним в холодильнике.

Мандаринвый ганаш

В сотейнике смешиваем пюре апельсиновых корок с инвертным сахаром, глюкозой, солью и нагреваем до 55С.

Раздельно растапливаем шоколад, какао-масло, сливочное масло, смешиваем до однородности. Выливаем мандариновую смесь поверх шоколадной смеси, помешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером. Выливаем в рамку поверх ганаша с лавандой слоем 0,8см. Общая толщина конфеты должна быть 1,6см.

Оставляем кристаллизоваться не накрывая при комнатной температуре в течение 24 часов.

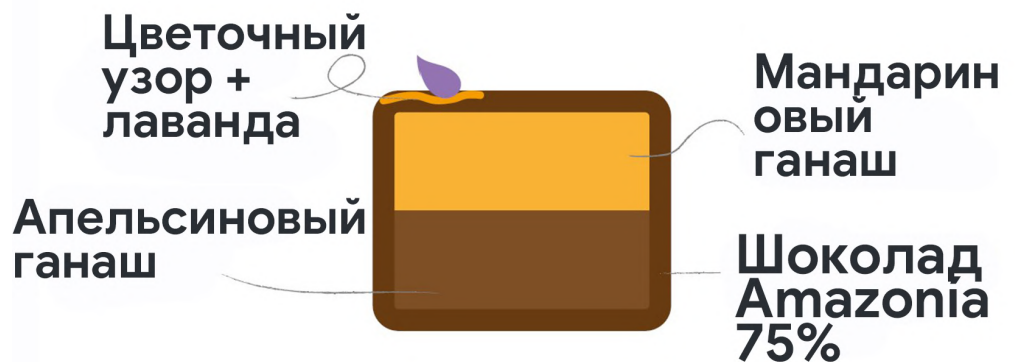
Нарезка конфет

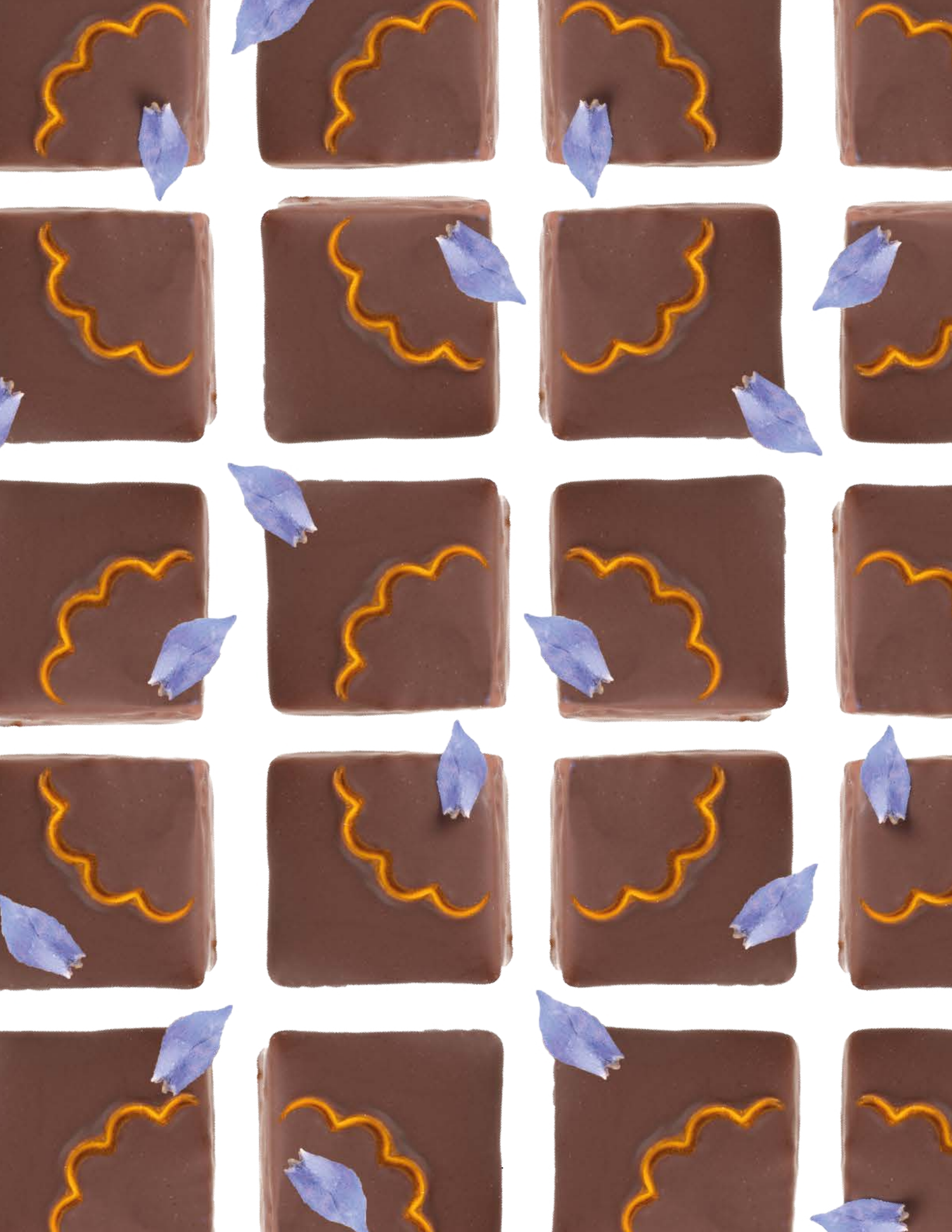
- Растапливаем шоколадную глазурь и наносим кисточкой максимально тонким слоем поверх джандуи, оставляем кристаллизоваться минимум 5 минут.
- Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить начинку от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на квадраты размером 2,5см.
- Оставляем на небольшом расстоянии друг от друга в накрытом противне минимум на 12 часов в прохладном и сухом месте для правильной кристаллизации.

Обливка

Нарезанные конфеты
Шоколад Amazonia 75%
Вилка для шоколада
20г. Водка
1г. Желтый
жирорастворимый
краситель
Вырубка в виде цветка

- В микроволновке растапливаем шоколад до 45С и temperируем предпочитаемым способом. Переливаем шоколад в миску.
- С помощью вилки окунаем каждую конфету в шоколад. Аккуратно постукиваем по краю миски, чтобы убрать излишки шоколада с конфеты. Нам нужно получить тонкий слой шоколада.
- Кладем глазированные конфеты на противень, выстланный ацетатной пленкой.
- Перед кристаллизацией, смешиваем краситель и водку, окунаем туда вырубку и аккуратно надавливаем этой вырубкой на конфету в углу, чтобы оставить желтый узор в виде лепестков. Оставляем кристаллизоваться минимум на 1 час.
- С помощью ножа убираем излишек шоколада со дна конфет.
- Храним конфеты в герметичном контейнере.



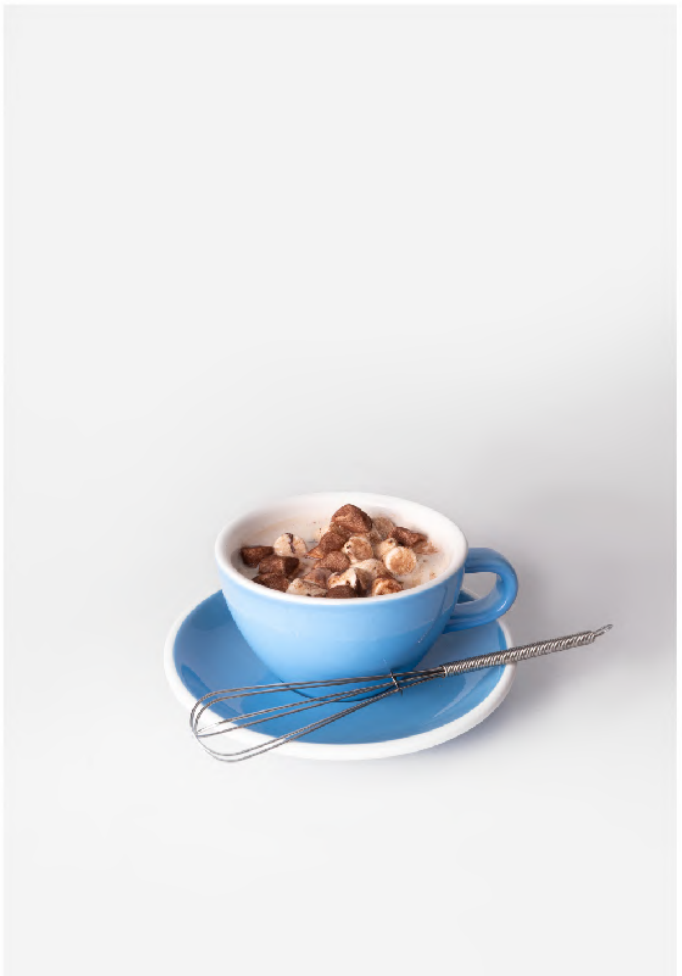


ШОКОЛАДНЫЕ НАПИТКИ









НАПИТОК "КОЛОКОЛЬЧИК"

Выход: 22шт.

300г. Какао порошок
18г. Корица
8г. Имбирь молотый
225г. Сахар мусковадо

200г. Сахарная пудра
20г. Кукурузный крахмал

120г. Вода (1)
60г. Ликер Амаретто
10г. Порошковый желатин
250г. Сахар
10г. Сироп глюкозы
25г. Вода (2)
40г. Белок
Сахарная смесь с крахмалом
Какао смесь

Какао смесь

В чаше стационарного блендера смешиваем все ингредиенты и перебиваем в однородную смесь. Пересыпаем в герметичный контейнер и храним в сухом месте.

Сахарная смесь с крахмалом

Смешиваем оба ингредиента до однородности.

Маршмеллоу с амаретто

Смешиваем воду (1) с ликером и замачиваем в этой смеси желатин. В сотейнике смешиваем сахар, глюкозу и воду (2) и начинаем нагревать. Когда сироп дошел до 110С, в деже планетарного миксера с насадкой венчик начинаем взбивать белки до средних пик. Растапливаем набухший желатин в микроволновке. Когда сироп дошел до 117С, не выключая миксер, вливаем тонкой нитью, чередуя сироп и желатин, во взбивающиеся белки. Следим, чтобы белки не упали. Когда маршмеллоу взбилось до крепких пик, перекладываем в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1 см.

С помощью сита присыпаем противень смесью сахарной пудры с крахмалом. Отсаживаем на противень полосками маршмеллоу. Поверх просеиваем смесь пудры с крахмалом, покрывая маршмеллоу. Оставляем стабилизироваться при комнатной температуре на 3 часа.

По истечению времени с помощью ножниц нарезаем маршмеллоу на кусочки по 1 см и обсыпаем в смеси какао. Перекладываем кусочки маршмеллоу в сито и убираем излишки какао смеси.
Храним в герметичном контейнере.

Примечание

Маршмеллоу лучше всего использовать свежими. При длительном хранении маршмеллоу засахаривается и затвердевает, что делает невозможным его растворение к напитке.

Шоколад Перу 62%
Силиконовый молд
полусфера 4,5 см
диаметром
Бронзовый кандурин

16шт. Мини-marshmallow в
какао смеси
25г. Смесь какао

Шоколадные колокольчики

- Температуру шоколада предпочтительным способом и заливаем в силиконовый молд. Выстукиваем шоколад, формируя корпус толщиной 4мм (если нужно, сделать 2 заливки). Оставляем до полной кристаллизации.
- Аккуратно достаем шоколадные полусферы из формы.
- На одной из половинок горячим ножом делаем крестообразный надрез. С помощью горячей трубочки диаметром 0,4см делаем 4 отверстия на всех концах креста.
- В другую половину полусферы кладем столовую ложку какао смеси и 16 мини-marshmallow. С помощью горячей спатулы подтапливаем края первой полусферы с крестом и соединяем с начиненной половинкой. Оставляем кристаллизаться и потом с помощью тепла пальцев зачищаем края, чтобы максимально убрать шов.
- Храним в герметичном контейнере при комнатной температуре.

Подача

Выкладываем колокольчик в чашку. Подаем вместе с кувшином очень горячего молока.

При госте наливаем молоко в чашку.

Просим гостя хорошо перемешать смесь перед употреблением.



НАПИТОК "МАТЧА"

- 180г. Сливки 35%
- 10г. Китайский зеленый чай
- 350г. Белый шоколад 31%
- 18г. Какао-масло
- 12г. Чай матча

Металлическая рамка
20x20см.

Белый ганаш с матчей

В сотейнике доводим сливки до кипения. Снимаем с огня и добавляем зеленый чай. Оставляем настаиваться 5 минут и процеживаем.

Снова слегка нагреваем сливки и выливаем поверх растопленной смеси шоколада и какао-масла, перемешивая лопаткой. Добавляем чай матча и эмульгируем погружным блендером.

Выливаем ганаш в рамку слоем 1см. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение 24 часов.

Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить ганаш от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на квадраты размером 2,5см.

Храним в герметичном контейнере.

Подача

В чашку кладем 5 кубиком ганаша и рядом кладем маленький венчик.

Подаем вместе с кувшином очень горячего молока.

При госте наливаем молоко в чашку.

Просим гостя хорошо перемешать смесь венчиком перед употреблением.

НАПИТОК "КАРДАМОН"

- 210г. Сливки 35%
- 8г. Кардамон
- 20г. Панела
- 380г. Шоколад Ecuador/Perú 70%
- 20г. Какао-порошок extra brute

Металлическая рамка
20x20см.

Ганаш с кардамоном

В сотейнике доводим до кипения сливки. Снимаем с огня и добавляем кардамон. Оставляем настаиваться 4 часа и процеживаем.

Снова нагреваем сливки вместе с панелой, перемешивая до однородности и выливаем поверх растопленной смеси шоколада и какао-масла, перемешивая лопаткой. Эмульгируем погружным блендером.

Выливаем ганаш в рамку слоем 1 см. Оставляем кристаллизоваться при комнатной температуре в течение 24 часов.

Проводим ножом по краю рамки, чтобы отделить ганаш от рамки. С помощью линейки и горячего ножа, нарезаем на квадраты размером 2,5 см.

Храним в герметичном контейнере.

Подача

В чашку кладем 5 кубиком ганаша и рядом кладем маленький венчик.

Подаем вместе с кувшином очень горячего молока.

При госте наливаем молоко в чашку.

Просим гостя хорошо перемешать смесь венчиком перед употреблением.















Postrería

gdl | est. 2013
