



Татьяна Капустина

Шоколадные конфеты ручной работы

Бери, делай
и зарабатывай

Татьяна Капустина
Шоколадные конфеты
ручной работы. Бери,
делай и зарабатывай

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48780598

ISBN 9785005084989

Аннотация

В этой книге представлено множество рецептов шоколадных конфет. Это уникальная книга, составленная домашним шоколатье и настоящим мастером своего дела. В данной книге описано более 30 рецептов приготовления конфет, а также шоколадных плиток. Здесь вы узнаете, какой инвентарь понадобится для начинающего мастера. Сырные конфеты? Шоколадные трюфели? Вы узнаете о них всё!

Содержание

Введение	5
История шоколада	8
Польза натурального шоколада	12
Как выбрать шоколад	16
Какой инвентарь вам потребуется для изготовления шоколадных конфет ручной работы	19
Зачем и как темперировать шоколад	22
Конец ознакомительного фрагмента.	24

**Шоколадные конфеты
ручной работы
Бери, делай и зарабатывай**

Татьяна Капустина

© Татьяна Капустина, 2020

ISBN 978-5-0050-8498-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение



Моё шоколадное настроение вдохновило меня на создание этой книги. Я домашний шоколатье и занимаюсь изготовлением шоколадных конфет. Делаю, учусь и наслаждаюсь. Найти себе такую книгу, где были бы собраны рецепты шоколадных конфет, я в свое время не смогла. Рецепты со-

бирались постепенно и налаживались на мой шоколадный лад. Корректируя и проверяя множество рецептов на собственном опыте, я дарю их вам. Дерзайте, творите и импровизируйте. Изготовление шоколадных конфет своего рода маленькое искусство. У вас получится своя уникальная конфетка, потому что мы используем ингредиенты, сливки и сливочное масло разных производителей. Шоколад мы выбираем на свой вкус. Сейчас на рынке профессионального шоколада много различных производителей, у каждого из них свой неповторимый вкус. Не беспокойтесь, перетирать какао-бобы дома мы не будем. Для этого есть производства, а мы просто выберем и возьмем натуральное профессиональное сырье, как делают все шоколаты в мире. Помимо рецептов, я расскажу немного о шоколаде и инвентаре для его приготовления. О том, что вам понадобится, чтобы творить шоколадные чудеса. А парящий запах шоколада, когда вы будете с ним работать, будет служить для вас вдохновением. Желаю вам быть в шоколаде, в прямом понимании этой фразы. Ну, вы меня поняли!

Татьяна Капустина



История шоколада





История шоколада очень загадочна и таинственна. Современные ученые не могут точно восстановить историческую справку о возникновении шоколада. Родиной шоколада при-

нято считать Центральную и Южную Америку. История полагает, что человек обнаружил первые деревья с какао-бобами именно здесь еще две тысячи лет до н. э. Примерно за тысячу лет до н.э. первые плантации стали разводить племена майя и готовить напиток из обжаренных и размолотых плодов. Они добавляли в напиток свои ингредиенты. Какао считалось священным, и его приготовление и употребление было по особым случаям. Поселившиеся в Мексике в XIII веке н.э. ацтеки дали напитку новое название – чоколатль, или горькая вода. Ацтеки считали, что семена деревьев какао попали на Землю из рая и способны дарить людям силу и мудрость. Первым в Европу привез какао-бобы Христофор Колумб. Но шоколад европейцам не понравился, он был слишком горький. Спустя время в Новой Испании стали добавлять в какао тростниковый сахар. Напиток стал набирать свою популярность в XII веке. Потом шоколад появился в Италии, Голландии, Германии, Бельгии и во Франции. Но стоил напиток дорого, и позволить себе его мог не каждый. Примерно с 1675 года начали появляться первые кондитерские изделия с использованием шоколада. В середине XIII века во Франции в кондитерских заведениях стали продавать горячий шоколад. Популярность росла. В середине XIX века английские кондитеры первыми начали изготавливать шоколадные плитки. Постепенно появлялись шоколадные фабрики. В России первая шоколадная фабрика начала работать в середине XIX века. Среди крупнейших

из них – немецкая фирма «Эйнем» (известная нам сегодня как «Красный Октябрь») и «Товарищество А. И. Абрикосова Сыновей» (сейчас фабрика «Бабаевская»). В наши дни шоколад по-прежнему стоит на вершине славы и его популярность набирает обороты.

Польза натурального шоколада





10 ФАКТОВ О ПОЛЬЗЕ ШОКОЛАДА:

1. Шоколад полон антиоксидантов, особенно темный шоколад, в котором множество флавоноидов (т. е. антиоксидантов, которые помогают предотвратить развитие сердечно-сосудистых заболеваний).
2. Согласно новым научным исследованиям, если есть шоколад, то можно предотвратить возникновение осложнений при беременности.
3. Исследования показали, что черный шоколад улучшает память, внимание, время реакции и навыки решения задач за счет увеличения притока крови к мозгу. Кроме того, черный шоколад улучшает зрение в условиях плохой видимости и способствует снижению кровяного давления.
4. Шоколад содержит фенилэтиламин – аминокислоту,

которая обладает эффектом афродизиака и способна устранить синдром похмелья.

5. Шоколад полезен для сердца. У людей, регулярно употребляющих шоколад, риск болезни сердца сокращается на 37 процентов.

6. Шоколад снижает риск инфарктов у мужчин на 17 процентов. О положительном эффекте шоколада уже говорили выше, но именно этот вывод сделали ученые после эксперимента, в котором мужчины съедали 65 грамм шоколада в неделю в течение 10 лет.

7. Итальянские ученые доказали, что люди, которые едят много шоколада, реже страдают слабоумием в старости.

8. Шоколад препятствует чувству голода. Достаточно съесть 10 грамм черного шоколада, чтобы голод прошел.

9. Любители шоколада живут дольше. Исследование, доказывающее это, продолжалось больше 60 лет. Регулярное поедание шоколада способно прибавить год жизни.

10. По данным итальянских исследователей, женщины, которые регулярно употребляют шоколад, имеют более качественную сексуальную жизнь, в отличие от тех, кто этого не делает. У них был отмечен высокий уровень желаний, возбуждения и удовлетворения от секса.

Ученые подтвердили целый ряд целебных свойств шоколада. В нем содержится большое количество антиоксидантов – веществ, уменьшающих разрушающее воздействие на организм свободных радикалов и помогающих бороться

с сердечно-сосудистыми заболеваниями. В нем много витамина В, поэтому он действует на нервную систему как успокоительное. Большое содержание витамина Е необходимо для сохранения и развития мозга. Особенно это касается детей и пожилых людей. Входящие в состав темного шоколада полифенолы помогут снизить уровень холестерина. Большое содержание витамина В и С в основе позволяет успешно справиться с физическими и умственными нагрузками, проводить эффективную профилактику сезонных простудных заболеваний. Горький шоколад приносит ощутимую пользу для поддержания красоты и молодости кожи за счет витамина РР. В горькой плитке большой процент какао-бобов. Так что полезных свойств много, все не перечислишь. Но надо помнить, конечно, и о мере употребления.

Как выбрать шоколад





Шоколад выбирайте профессиональный. Он продается пакетами и в виде капель. Есть от разных производителей, бельгийский, итальянский, французский, российский. Купить его можно в магазинах для кондитеров или интернет-магазине. В простом продуктовом магазине вы его не найдете. Также шоколад разный по свойствам тягучести (смотрите на упаковке количество капель). Бывает для плиток, конфет, шоколадных фонтанов. При покупке шоколада обратите внимание на содержание в нем тертого какао. В горьком его более 60%, в темном (десертном) – около 50%,

а в молочном — около 30%. И, конечно, помните, что каждый шоколатье выбирает свой шоколад. Именно тот, который нравится ему, с которым легко работать. Если вы решили заниматься более профессионально, рекомендую осенью съездить в Москву на выставку «Шоколадный салон», а можно и в Париж. Выставки проходят каждый год осенью.

Какой инвентарь вам потребуется для изготовления шоколадных конфет ручной работы





Для работы с шоколадом в домашних условиях вам понадобятся:

- Электронные кухонные весы.
- Электронный кухонный термометр.
- Силиконовая лопатка. Для больших объемов шоколадной массы – блендер.
- Миски, ковшики, кастрюльки (это все у вас, надеюсь, есть).
- Кондитерские мешки.

- Пищевая пленка.
- Мраморная доска для темперирования (не обязательно).
- Поликарбонатные формы для конфет.
- Для упаковки изделия: капсулы, коробки, ленточки (найдете в интернет-магазинах).
- Ацетатная пленка.
- Кисти или аэрограф (для окрашивания конфет).

Зачем и как темперировать шоколад

Темперированный шоколад – это шоколад, который нагревают и резко охлаждают, а затем снова нагревают. Благодаря этому процессу кристаллическая решетка разрушается и вновь собирается в нужную формулу. Таким образом, изделия из шоколада имеют блеск, прочность, повышается температура плавления (шоколад не так быстро будет таять в руках).

Желательно использовать пластиковую посуду, так как она не держит тепло. Температура в помещении должна быть больше 20 градусов, иначе с шоколадом будет сложно работать.

ТРИ СТАДИИ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ



1. Первый метод – это метод посева: 2/3 темного или горького шоколада растопить на водяной бане до 47—50 градусов (молочный и белый шоколад топим до 44—45 градусов). Всыпать в него оставшуюся 1/3 шоколада. Помешивая до тех пор, пока температура шоколада в миске не достигнет 32 градусов (молочный и белый до 30 градусов). После данной процедуры шоколад готов к работе.

2. Второй метод: растапливаем на водяной бане весь шоколад до нужной температуры. Потом выливаем его на холодную мраморную доску и гоняем его с помощью шпателя. Затем собираем шоколад в миску и доводим на водяной бане до рабочей температуры.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.