

**ГАОУ СПО Тольяттинский колледж сервисных
технологий и предпринимательства**

Шоколадная фантазия



Начинки Сухофрукты



Нуга



Свежие ягоды или фруктовые ДЖЕМЫ



Шоколад



Технология приготовления марципана



Для приготовления марципана
понадобится сырой миндаль, сахарная
пудра и вода.



Миндаль залить тёплой водой и
оставить на 5 минут, чтобы легко
очистить орехи от кожицы.



Затем воду слить, миндаль
очистить и обсушить бумажным
полотенцем.



Измельчить орехи в порошок.



Соединить сахарную пудру,
измельчённые орехи и 1
столовую ложку воды.



Хорошо соединить продукты в однородную эластичную массу, по консистенции она должна быть максимально похожа на пластилин (если получается суховато, добавьте ещё 1 чайную ложку воды).



Технология приготовления шоколадных конфет



сырые, а готовые к употреблению. Их следует
разрезать пополам в длину и удалить
КОСТОЧКИ.



Для начинки подойдут любые
цельные орешки. Что любите, то
и подготовьте



Кешью - мягкий и сладковатый орешек, а миндаль своеобразный и интересный. Ими наполняем финики



Своеобразный и неповторимый вкус придаст финикам грецкий орех. Жарить их не нужно, максимально вкусно и полезно использовать сырые ядра



В промежутках между
обработкой фиников на водяной
бане тает темный шоколад.



Белый шоколад можно использовать наравне с черным или для украшения конфет сверху.



На каждый финик, что лежит на пергаменте или пленке кончиком чайной ложки капаем белый шоколад. Он должен быть густым и плотно держаться на орешке, скрепляя с основой финика.



Теперь финики перевертываем самым выпуклым концом в кокосовую стружку. Если кокос не хотите использовать, то на этом этапе ставим конфетки в морозильную камеру на час без переворачивания. Перевернув, поливаем ложечкой аккуратно темным шоколадом и отправляем в холодильник.



Из холодильника конфеты нужно достать когда шоколад застынет. Если вы использовали кокосовую стружку, то конфеты готовы, если же решили обойтись, то переворачиваем белым шоколадом вниз и глазируем оставшуюся непокрытую часть финика. Ставим в холод до полного застывания.



Machkennu. Ruu

Для красоты черную глазурь финика
можно покрыть белым шоколадом,
для чего достаточно 25 гр от плитки.



Готовые конфеты ничем не хуже тех, что можно купить в магазине. Даже покупные конфеты ручной работы из магазинчиков на порядок ниже тех, что сейчас перед вами



Вот какой
ассортимент конфет
МОЖНО сделать в
домашних условиях

Конфеты с кокосом



Конфеты из чернослива



Конфеты с орехами и миндалем



Конфеты загадка



Конфетное ассорти



Конфеты из молочного шоколада



Тольяттинская изюминка



Шоколадная фантазия



Вечерний звон



Кроха



Ладья



Конфеты для любимой



Трюфеля



Птичье молоко



Зебра



Шоколадный букет



www.domsovetof.ru

Приготовленные своими руками конфеты станут прекрасным угощением и украсят любой праздничный стол. Потратив немного времени на красивое оформление домашних конфет, вы сделаете замечательный подарок, который порадует ваших друзей и близких.



Спасибо за внимание