



РАЗРАБОТАЛА ФОМИНА НАТАЛЬЯ
ЛЕОНИДОВНА
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ СПБ ГБПОУ ККМ

2019 год

Нарезные конфеты

Конфеты «Эспрессо»



□ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300 г шоколада 54% какао
- Для ганаша с кофе:
 - 200 г молочного шоколада
 - 100 г сливок жирностью 35%
 - 20 г зерен кофе
 - 20 г глюкозы
- Для ганаша с пралине:
 - 80 г молочного шоколада
 - 80 г фундучного пралине
 - 80 г вафельной крошки

Рецепт приготовления

□ Шаг 1

- За 24 ч до начала приготовления сливки смешайте с зернами кофе и оставьте до использования.

□ Шаг 2

- Для ганаша с кофе растопите 200 г шоколада.

□ Шаг 3

- Сливки смешайте с глюкозой и доведите до кипения. Процедите, удалив зерна кофе. Влейте сливки в растопленный шоколад. Пробейте погружным блендером.

□ Шаг 4

- Вылейте шоколадную массу в специальную рамку. Оставьте для кристаллизации на 2-3 ч.

□ Шаг 5

- Для ганаша с пралине растопите шоколад. Смешайте с пралине и вафельной крошкой. Вымешайте получившуюся массу и выложите на кофейную начинку. Оставьте кристаллизоваться при 12-14 °С, 12 ч. Нарезьте кубиками со стороной 2,5 см.

□ Шаг 6

- Для покрытия темперировать шоколад. Положив подготовленную конфету на вилочку, глазируйте конфету. Оставьте до полного застывания шоколада.

Корпусные конфеты



ИНГРЕДИЕНТЫ

□ *Для кортуса:*

□

Шоколад черный - 300г (у меня (№ 70-30-38) "Экстра горький" 70,5 %
какао ТМ "Barry Callebaut Belgium")

□

□ *Начинка:*

□

Сахар - 75 г

□

Глюкозный сироп, патока или инвертный сироп - 13 г

□

Сливки не менее 33 % - 54 г

□

Белый шоколад (наивысшего качества, который только найдете) - 52 г

□

Ликер «Amaretto» - 15 г

□

Миндальное пралине (порошок) не сильно измельченный. - 20 г

□

Виски - 2 г

Технология приготовления

- В толстостенном сотейнике смешать сливки с сахаром и глюкозным сиропом.
- Варить до загустения и изменения в цвете. Он должен стать кремовым
- Получившейся горячей смесью залить измельченный шоколад. Перемешать.
- Добавить ликёр и виски. Пробить блендером.
- Отправить в холодильник для загустения и стабилизации.

Обсыпные конфеты



Raffaello

- Самый яркий пример обсыпных конфет
- Ингредиенты: Растительные жиры, сушеная кокосовая стружка (благодаря которой конфеты и называются обсыпными), сахар, орехи миндаля сладкого, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, мука пшеничная

