

Очень просто!

КОНФЕТЫ СВОИМИ РУКАМИ



Санкт-Петербург

Терция

Москва

ЭКСМО

2013

УДК 641/642
ББК 36.997
К 64

Составитель *А.Г. Вайник*

Оригинал-макет подготовлен
ООО «Издательский Дом «Терция»

Конфеты своими руками / сост. А.Г. Вайник. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2013. — 64 с. — (Очень просто).

ISBN 978-5-699-67932-4

Казалось бы, стоит только захотеть, и любой магазин предложит вам богатейший выбор конфет. Но разве могут они сравниться с теми, что изготовлены своими руками, с теплом и любовью, с теми, что помнятся нам с детства?

Конечно, сладкое не очень-то полезно для здоровья, но конфеты ведь не основное блюдо, не надо поглощать их килограммами, достаточно лишь порадовать себя небольшими порциями сладкого чуда. И настроение становится лучше, и мир играет новыми красками.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-67932-4

© Составление, оформление, «Терция», 2013
© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

ПРЕДИСЛОВИЕ

Казалось бы, стоит только захотеть, и любой магазин предложит вам богатейший выбор конфет. Но разве могут они сравниться с теми, что изготовлены своими руками, с теплом и любовью, с теми, что помнятся нам с детства?

Изготовление конфет — давняя традиция. Их делали еще в Древнем Египте. В Средние века кондитеры готовили леденцы на палочках, чтобы знати было удобно лакомиться вареным сахаром. Также широко были распространены засахаренные фрукты и сиропы, а на Руси варили необычно вкусные сладости из меда и патоки, кленового сиропа и ягод с фруктами.

Термин «конфеты» происходит из профессионального жаргона аптекарей, в XVI веке обозначавших так засахаренные или переработанные в варенье фрукты, используемые в лечебных целях.

Разнообразие конфет весьма велико: это карамель и леденцы, ирис и помадки, трюфели и марципан, шоколадные и лакричные, фруктовые, молочные, ликерные, желейные, кремовые — всех не перечислишь. Вот основные из них:

Ирис — разновидность конфет, изготавливаемых из патоки, сахара, сливочного или растительного масла, сгущенного молока, иногда муки, соевого белка, путем варки с добавлением ароматизаторов, кунжута, дробленого арахиса и т. д. Название конфет происходит от растения с таким же названием: в 1902 г. французский кондитер



Жозюэ де Морнас привез в Россию первую партию этих конфет и назвал их ирисом из-за схожести рельефа его конфет с лепестками цветка ириса.

Карамель — кондитерское изделие или ингредиент такого изделия, получаемый нагреванием сахара или увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой (или заменителем — инвертным сиропом, кукурузным сиропом, медом). Различают карамель леденцовую, с начинкой, витаминизированную, мягкую и др. Для придания карамели дополнительного вкуса и цвета в карамельную массу вводят фрукты, ягоды, орехи, какао и т. д. В качестве начинки используются фруктовые, ягодные, шоколадные, молочные, ликерные и другие смеси.

Трюфель — шоколадная конфета округлой формы с начинкой из ганаша (крема из шоколада, сливок и сливочного масла). Эти конфеты были названы в честь одноименного гриба благодаря схожему внешнему виду. Классические трюфели глазируют расплавленным шоколадом и затем обваливают в порошке какао, молотых орехах или вафельной крошке или украшают узорами из шоколада. В ганаш часто добавляют различные вкусовые добавки, в том числе алкогольные напитки (коньяк, ром, ликеры).

Леденец — тягучая или твердая масса, приготовленная из сваренного до твердости ароматизированного сахара с патокой или кукурузным сиропом. Леденцы бывают различных вкусов, цветов, форм и размеров: в виде небольших фигурок на палочке, карамельные леденцы в виде небольших конфет, монпансье, леденцы-карандаши в виде длинных разноцветных палочек.

Грильяж — французский десерт из жареных орехов с сахаром, фактически, это — карамель с дроблеными орехами.

Марципан — это смесь измельченного в муку миндаля и сахарного сиропа или сахарной пудры. Иногда марципаном называют также массу из других орехов, а также изделия с ней.



Пралине — десертный ингредиент из молотого миндаля, обжаренного в сахаре.

Помадка — кондитерский ингредиент, получаемый путем уваривания сахара, с добавлением в конце лимонной кислоты или уксуса.

Конечно, сладкое не очень-то полезно для здоровья, но и среди людей, уделяющих себе много внимания, отыщется немало сладкоежек. Ведь конфеты — не основное блюдо, не надо поглощать их килограммами, достаточно лишь порадовать себя небольшими порциями сладкого чуда. И настроение становится лучше, и мир играет новыми красками.

ТРЮФЕЛИ И ДРУГИЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ



Сливочные трюфели

110 г черного шоколада, 2 ст. ложки жирных сливок, 2 ст. ложки ирландского сливочного ликера, 25 г сливочного масла, тертый черный шоколад, тертый белый шоколад.

Черный шоколад разломать на куски и растопить на водяной бане. Сливки нагреть на слабом огне, немного не доводя до кипения, а затем смешать с растопленным шоколадом. Смесь взбить. Взбивая, добавить масло и ликер. Получившуюся массу остудить в холодильнике. Затем скатать из нее шарики и обвалить их в тертом шоколаде. Готовые конфеты поместить в холодное место для застывания.



Шоколадные трюфели

6

Для белых трюфелей: 100 г белого шоколада, 20 г сливочного масла, 20 г сахарной пудры, 2 ст. ложки