



Колекція вишуканих рецептів

від українського шоколат'є
Руслана Вичерова



Брауні

Складність **

- Тринідад Дарк - 1,00 кг
- Масло вершкове 82.5% - 1,00 кг
- Цукор - 0,55 кг
- Какао порошок DB82 - 0,125 кг
- Яйця - 1,00 кг
- Борошно пшеничне в/г - 0,50 кг
- Сіль - 0,015 кг
- Грецкий горіх - 0,30 кг

 200°C

 7 хв.

 30 хв.



1 Шоколад з вершковим маслом розтопити (t маси 40-43°C).

2 Додати жовтки та перемішати вінчиком. Додати сухі інгредієнти, перемішати.

3 Окремо міксером збити білок з цукром до ніжної текстури.

4 Частинами додати збитий білок до шоколадної маси і на першому етапі обережно вимішати.

5 Поступово перейти до розтирання лопаткою до еластичного стану.

6 Додати горіхи. Викласти у форми.

7 Випікати 7 хв. при температурі 200°C.

8 Помістити у шокову заморозку на 30 хв. Нарізати охолодженням.



Брауні Блонді

Складність **

- Тринідад Вайт - 0,25 кг
- Масло вершкове 82.5% - 0,185 кг
- Цукор - 0,13 кг
- Сухе молоко 1,5% - 0,03 кг
- Борошно пшеничне в/г - 0,125 кг
- Яйця - 0,25 кг
- Сіль - 0,004 кг
- Лайм - 0,015 кг



140°C



20 хв.



20-30 хв.



1 З'єднати вершкове масло, Тринідад Вайт та цедру лайма. Розтопити масу.

2 Додати сухе молоко і перемішати вінчиком.

3 Відокремити жовтки від білків. Жовтки додати у шоколадну масу та перемішати до утворення еластичної консистенції. Додати борошно і замісити тісто.

4 Білки збити з цукром та сіллю до напіврідкого стану. 1/2 частину білків ввести в тісто, спочатку перемішувати вінчиком, потім розтирати лопаткою до утворення однорідної маси. Ввести другу частину білків і ретельно розтерти лопаткою.

5 Випікати при температурі 140°C протягом 20 хв.

6 Після випікання помістити до шокової заморозки на 20-30 хв. Нарізати охолодженням.

7 Прикрасити цукровою пудрою за бажанням.



Штройзель



Складність **

Тісто:

- Цукрова пудра - 0,15 кг
- Борошно пшеничне в/г - 0,15 кг
- Борошно мигдальне - 0,15 кг
- Какао порошок DB82 - 0,04 кг
- Кава натуральна розчинна - 0,003 кг
- Масло вершкове 82.5% - 0,15 кг

Ганаш:

- Тринідад Дарк - 0,30 кг
- Вершки тваринні - 0,30 кг
- Масло вершкове 82.5% - 0,03 кг



170°C



7 хв.



30 хв.

Тісто:

1 Всі інгредієнти збивати бітером протягом 3 хв. Розкатати між гітарними листами до товщини 2-3 мм. Поставити в холодильник на ніч. Тісто має відлежатися.

2 Вирізати печиво потрібної форми. Тістові заготовки викласти на силіконовий килимок та накрити зверху ще одним текстурним силіконовим килимком.

3 Випікати при температурі 170°C протягом 7 хв.

Ганаш:

4 Вершки довести до кипіння.

5 До шоколаду додати вершкове масло і залити гарячими вершками. Перемішати до утворення еластичної маси. Накрити плівкою в контакт та помістити у холодильник на 30 хв. Перед використанням збити міксером декілька хвилин.

6 Після того як печиво охолоне, намастити його шоколадним ганашем, склеїти сендвічем.



Гранола в шоколаді

Складність *

- Гранола - 0,35 кг
- Журавлина в'ялена - 0,08 кг
- Тринідад Екстра Дарк - 0,22 кг
- Фісташка - 0,03 кг

 30 хв.



1 Змішати гранолу з журавлиною та фісташками.

2 Додати розтоплений Тринідад Екстра Дарк.

3 Збити міксером на невеликих обертах, щоб усі інгредієнти з'єдналися.

4 Сформувати вироби сферичної форми.

5 Поставити застигати на 30 хв.





Трюфель шоколадний

Складність **

Шоколадна маса:

- Вершки тваринні - 0,20 кг
- Голден Нектар - 0,30 кг
- Тринідад Дарк - 0,50 кг
- Масло вершкове 82.5% - 0,03 кг
- Сіль - 0,02 кг
- Коньяк - 0,03 кг

Покриття:

- Крохмаль кукурудзяний сухий - 0,100 кг
- Какао порошок DB82 - 0,100 кг

1 Вершки з'єднати з Голден Нектаром та довести до кипіння, вилити у шоколад і ретельно перемішати.

2 Додати вершкове масло та вимішати, в кінці влити коньяк. Проемульгувати блендером.

3 Помістити масу в кондитерський мішок та відсадити цукерки потрібної ваги. Охолодити.

4 Обваляти трюфель у суміші какао та крохмалю. Охолодити.



Мигдалевий чіпс



Складність ***

- Масло вершкове 82.5% - 0,1 кг
- Цукор - 0,1 кг
- Кориця мелена - 0,001 кг
- Імбир мелений - 0,001 кг
- Гвоздика - 0,001 кг
- Вафельна крихта Роялтин - 0,5 кг
- Мигдальні пластівці - 0,2 кг

Покриття:

- Тринідад Дарк - 0,2 кг



150°C



15 хв.



10-15 хв.

1 Вершкове масло кімнатної т змішати з рештою інгредієнтів. Вимішати на малих обертах міксером.

2 Наповнити форми діаметром 9 см масою по 30 г, трохи притиснути та випекти.

3 Випікати при температурі 150°C протягом 15 хв.

Покриття.

4 Розтопити шоколад при $t=45-50^{\circ}\text{C}$ на водяній бані (t води 55°C); $1/3$ частину маси з $t=45-50^{\circ}\text{C}$ вилити на мармурову плиту і охолоджувати шляхом розмащування та перерозподілу шпателем і скребком до початку загущення, що є ознакою кристалізації кристалів какао-масла ($t +27^{\circ}\text{C}$).

5 Додати кристалізовану масу до решти $2/3$ шоколадної маси та добре перемішати. Шоколад готовий до роботи. Якщо шоколад загустів, трохи підігрійте його до робочої температури, але не вище 33°C .

6 Декорувати чіпси темперованим шоколадом.

7 Помістити в холодильник на 10-15 хв для застигання.



Печиво сабле

Складність **

- Тринідад Вайт - 0,50 кг
- Масло вершкове 82.5% - 0,36 кг
- Сіль - 0,004 кг
- Цукор - 0,35 кг
- Жовтки - 0,16 кг
- Борошно пшеничне в/г - 0,42 кг
- Пекарський порошок У - 0,01 кг
- Лайм - 0,03 кг

Наповнювач:

- Малина - 0,10 кг



140°C



25 хв.



1 Усі інгредієнти, окрім малини, змішати міксером на середній швидкості декілька хвилин.

2 Як тільки інгредієнти змішалися (шоколад не має розчинитися повністю), додати малину та обережно перемішати лопаткою.

3 Вкрити харчовою плівкою "в контакт" та помістити в холодильник на 2 години.

4 Поділити на порційні заготовки по 50 г.

5 Випікати 25 хв. при температурі 140°C.

6 Оздобити за бажанням солоною карамеллю та сублімованою малиною.



Zeelandia

Солона карамель



Складність ***

- Цукор - 1,00 кг
- Вершки тваринні - 0,60 кг
- Масло вершкове 82.5% - 0,30 кг
- Сіль - 0,012 кг
- Тринідад Мілк - 0,50 кг
- Кориця мелена - 0,002 кг



140°C



25 хв.

1 В каструлі з товстим дном поступово розплавити цукор: додавати невеликими частинами та постійно помішувати.

2 Коли весь цукор розплавиться, додати в кілька прийомів гарячі вершки. Проварити 1 хв.

3 Додати вершкове масло. Розтопити та прогріти (щоб вийшла вся волога).

4 З'єднати карамель з шоколадом.

5 Емульгувати блендером до однорідності.

6 Додати корицю. Ще раз проемульгувати блендером.



Бісквіт шоколадний



Складність **

- Тринідад Дарк - 0,180 кг
- Молоко пастеризоване - 0,115 кг
- Жовтки - 0,095 кг
- Борошно мигдальне - 0,095 кг
- Борошно пшеничне в/г - 0,015 кг
- Масло вершкове 82.5% - 0,165 кг
- Яєчний білок - 0,140 кг
- Цукор - 0,055 кг



160°C



10-15 хв.



30 хв.

1 Молоко довести до кипіння та влити в шоколад, перемішати до однорідної консистенції.

2 Додати жовтки, ретельно перемішати.

3 Ввести сухі інгредієнти та розтоплене масло.

4 Білки збити з цукром до стійкої піни. Змішати з шоколадною масою.

5 За допомогою кондитерського мішка наповнити силіконові форми тістом.

6 Випікати при температурі 160°C протягом 10-15 хв.

7 Одразу після випікання помістити бісквіт до шоквої морозильної камери. Вийняти з форм після охолодження.

8 Прикрасити за бажанням.





Більше рецептів з
українським професійним
шоколадом Тринідад
на www.zeelandia.ua