


Зоряна Івченко
Домашние
сладости
и конфеты
Делаем сами



Зоряна Увченко

Домашние сладости и конфеты

Делаем сами

ХАРЬКОВ КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2016 ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
И25



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ІВЧЕНКО Зоряна

ИВЧЕНКО Зоряна

**Домашні солодоші та цукерки.
Робимо власноруч**
(російською мовою)

**Домашние сладости и конфеты.
Делаем сами**

Головний редактор *С. С. Скляр*
Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *М. В. Весновська*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *М. В. Весновская*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 15.01.2016.
Формат 70х100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosThin». Ум. друк. арк. 11,61.
Дод. наклад 8000 пр. Зам. №

Подписано в печать 15.01.2016.
Формат 70х100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosThin». Усл. печ. л. 11,61.
Доп. тираж 8000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, пр. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.
Свідцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, г. Харьков, ул. Энгельса, 11
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-1091-2 (PDF)

- © Ивченко З., текст и фотографии, 2016
- © Depositphotos.com yulan, phb.cz, обложка, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016

От автора

Изготовление конфет — любимого всеми лакомства — в домашних условиях кажется делом сложным и весьма трудоемким, требующим особых знаний и навыков, которое под силу только опытным кондитерам.

На самом деле все не так страшно! Воспользовавшись рецептами из нашей книги, вы легко убедитесь в том, что из самых обычных, вполне доступных продуктов, потратив не так уж много времени, можно приготовить дома и знаменитое «Птичье молоко», и «Рафаэлло», и любимые многими конфеты «Коровка» и «Ириска», и зефир, и козинаки... А с приготовлением шоколадного трюфеля справится даже ребенок! Вы научитесь правильно варить карамель, тянучку и помадку, делать марципан, мармелад и грильяж. Малышам особую радость доставят, конечно же, леденцы на палочках, а худеющим и просто следящим за своей фигурой девушкам и женщинам — замечательные конфеты из сухофруктов и отрубей.

Приготовленные в домашних условиях сладости, кроме всего прочего, еще и куда как полезнее покупных, ведь в них не будет консервантов и других вредных для организма веществ. Вы можете использовать только проверенные продукты, качество которых не вызывает у вас сомнений.

И наконец, изготовление домашних сладостей и конфет — это увлекательное занятие для всей семьи! В этом деле каждый может проявить себя, свою фантазию и вкус.

Радуйте своих близких и родных, друзей и знакомых изумительными домашними лакомствами, изготовленными собственными руками!



Инструментарий и продукты

Если вы всерьез увлеклись изготовлением домашних конфет, стоит позаботиться об инвентаре. Для начала даже очень небольшой ассортимент полезных инструментов существенно расширит ваш конфетный репертуар.

Инструменты



Кулинарный термометр необходим для варки карамели и разнообразных леденцов, зефира, суфле. Он позволит измерить температуру варящегося сиропа с точностью до градуса, ведь его диапазон — от 25 до 300 °C. Не помешает и дополнительная шкала по Фаренгейту, которая довольно часто используется в других странах.

Термометр — полезная и нужная в хозяйстве вещь, поэтому если у вас его нет, то приобретите лучше универсальный, который и для мяса подойдет.

Формочки силиконовые для конфет. С такими формочками ваши конфеты после небольшой тренировки ничем не будут отличаться от магазинных, а вкус и состав — в разы лучше. Силиконовые формочки имеют самые разные конфигурации, легко моются, и конфеты из них вынимать удобно. Еще один их плюс — невысокая цена.





Посуда

Что касается посуды, то при изготовлении домашних сладостей вам понадобятся емкости для смешивания ингредиентов, кастрюли и сотейники разных размеров — чугунные, эмалированные, с тефлоновым или керамическим покрытием (для шоколада и крема), а также из нержавеющей стали (для сиропов). Для водяной бани подойдет емкость из огнеупорного стекла.

Продукты

Продукты для приготовления домашних конфет и других лакомств необходимо выбирать высшего качества.

Шоколад лучше использовать кусковой, сливочное масло — натуральное. Особое внимание следует уделить качеству молока и сливок.

Желатин при необходимости можно заменить агар-агаром или пектином.

Сахар можно использовать и обычный белый, и коричневый. Для помадок и глазурей его стоит перемалывать в сахарную пудру. Готовую сахарную пудру перед использованием лучше просеивать.

Спиртные напитки следует добавлять в изделия только в том случае, если они не предназначены для детей.

Вместо промышленных пищевых красителей при изготовлении домашних сладостей лучше отдать предпочтение натуральным, то есть использовать для придания цвета различные овощи (морковь, сладкий перец, свеклу, шпинат, зелень петрушки), какао, апельсиновую цедру, куркуму, шафран, фрукты и ягоды.



Приготовление карамели и марципана

При изготовлении домашних сладостей очень часто используются разные вариации карамели и марципан. Предлагаем вашему вниманию базовые рецепты этих продуктов.

Карамель сливочно- масляная

Ингредиенты:

Сахар — 300 г

Сливки (33%) — 250 мл

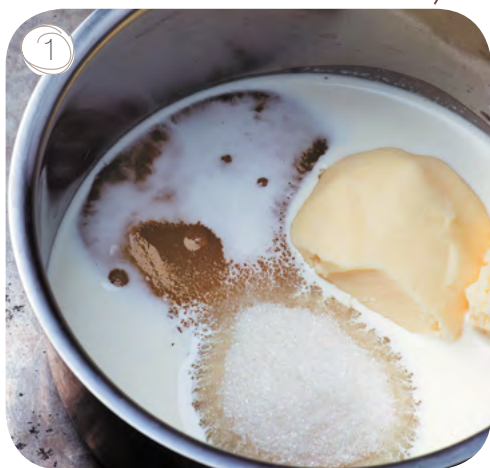
Масло сливочное — 15 г

Ванильный экстракт — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Мед — 30 г



Приготовление:



Вылить сливки в кастрюльку с толстым дном и добавить сахар, мед, масло и ванильный экстракт. Поставить кастрюльку на небольшой огонь и нагревать, помешивая, пока сахар не растворится.



Погрузить основание кастрюли в миску с холодной водой, чтобы сахар не переварился. Затем перелить в проложенную промасленной бумагой форму. Оставить на 2—3 часа для застывания.



Застывший пласт разрезать на кусочки.

Марципан

Приготовление:

Ингредиенты:

Миндаль — 100 г
Сахарная пудра — 50 г
Миндальный экстракт — 5 капель
Миндальный ликер — 1 ст. л.



Сырой миндаль залить крутым кипятком, дать постоять 1 минуту. Воду слить и снять шкурку с орехов.



Добавить миндальный экстракт и ликер и вымесить пластичную массу. Если жидкости мало, добавить еще ликера или лимонного сока.

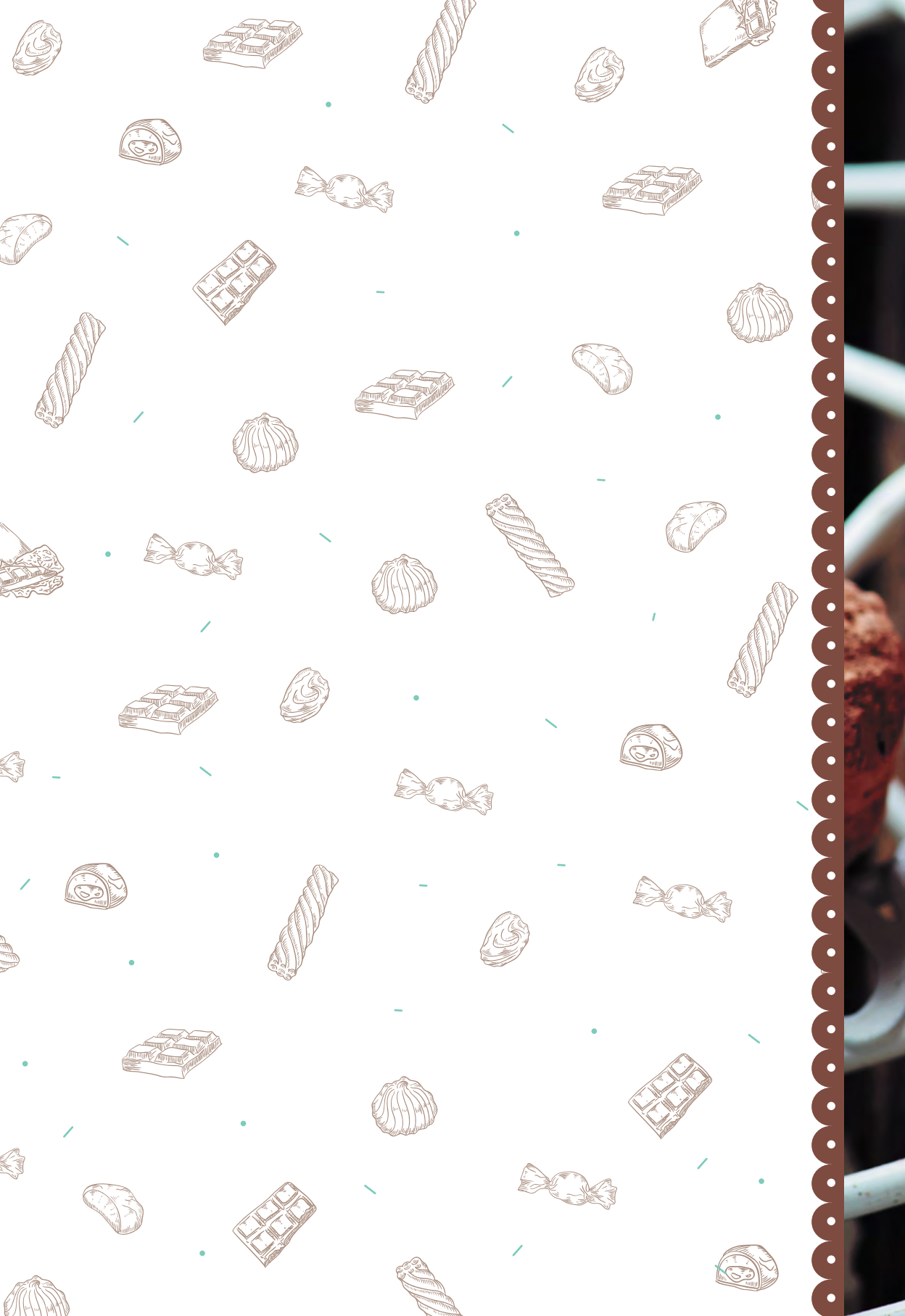


Обсушить миндаль и измельчить в блендере вместе с сахарной пудрой в мелкую крошку, в муку.



Из готового марципана сформовать брусок, завернуть его в фольгу или пищевую пленку и хранить в холодильнике.







Домашние сладости

СВОИМИ РУКАМИ

Абрикосово-кокосовые конфеты



Ингредиенты:

Кокосовая стружка — 80 г

Курага — 10 шт.

Миндаль — 10 шт.

Абрикосовый конфитюр — 2 ст. л.

Сгущенное молоко — 2 ст. л.

Приготовление:

1

Смешать сгущенное молоко, кокосовую стружку и конфитюр. Убрать массу в морозилку на 20 минут.

2

Миндаль обжарить на сухой сковороде или на противне в духовке и очистить.

3

Начинить курагу миндалем.

4

Затвердевшую массу достать из морозилки, разделить на 10 кусочков. Сформовать из них шарики, внутрь каждого вложив курагу с миндалем.

Английские тоффи с черным и белым шоколадом

Ингредиенты:



Сахар коричневый «Демерара» — 1 стакан



Хлопья овсяные — 1/2 стакана



Масло сливочное — 100 г



Орехи (кешью, грецкие или пекан) — 1 горсть



Шоколад — 80 г

Приготовление:

1. На сухой сковороде обжарить хлопья (до первого дымка).
2. Отдельно обжарить орехи в небольшом количестве масла.
3. Высыпать сахар на сковороду. Через 2—3 минуты добавить к нему масло и томить на маленьком огне 5 минут, интенсивно помешивая. Всыпать хлопья и готовить 2—3 минуты.
4. В форму, застеленную пергаментом, вылить карамель, разровнять. В теплую карамель вдавить орехи и разрезать ее на квадраты 1,5 x 1,5 см.
5. Растопить шоколад на водяной бане. Вылить шоколад поверх орехов. Остудить в холодильнике. Перед подачей разломать.

Абрикосовый мармелад

Приготовление:

Ингредиенты:

Абрикосы — 400 г

Сахар — 400 г

Желфикс — 30 г

Лимонная кислота — $\frac{1}{3}$ ч. л.

1

Абрикосы вымыть, положить в кастрюльку и залить кипятком так, чтобы он только покрыл фрукты. Довести до кипения. Воду слить. С абрикосов снять кожицу, удалить косточки. Мякоть переложить в чистую кастрюльку и измельчить блендером в пюре.

2

Смешать желфикс с небольшим количеством сахара и добавить к фруктовой массе. Перемешать и довести массу до кипения на небольшом огне. Всыпать оставшийся сахар, добавить лимонную кислоту и, постоянно помешивая, вновь довести до кипения. Варить мармелад около 5 минут.

3

Готовый мармелад вылить в форму. Оставить до полного остывания. Затем убрать в холодильник на сутки, чтобы застыл.

4

Разрезать мармелад на кусочки или вырезать маленькими формочками для печенья различные фигурки.

Хранить мармелад можно в стеклянной баночке или пластиковом контейнере.

Шоколадные конфеты

Приготовление:

Ингредиенты:

Шоколад горький — 100 г

Шоколад молочный — 50 г

Масло сливочное — 20 г

Сахар — 2 ч. л.

Мед — 2 ч. л.

1. Оба вида шоколада наломать на кусочки. Все продукты сложить в маленькую кастрюльку с толстым дном и поставить на небольшой огонь.
2. Помешивая, довести массу до кипения. Прямоугольную форму смазать маслом и вылить в нее шоколадную массу. Убрать в холодильник на 4 часа.
3. Застывшую массу нарезать кубиками.

Хранить конфеты в холодильнике.



Абрикосовый зефир

Ингредиенты:

Абрикосовое пюре — 600 г

Агар-агар — 2 ч. л.

Яичный белок — 2 шт.

Сахар — 450 г

Лимонная кислота — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Вода — 1 стакан

Приготовление:

1

В миске взбить миксером охлажденные белки с лимонной кислотой и 150 г сахара в очень густую пену.

2

Оставшийся сахар высыпать в кастрюлю, добавить агар-агар и влить воду. Поставить на огонь и довести сироп до кипения.

3

Взбивая белковую массу, добавить в нее абрикосовое пюре. Когда масса станет однородной, одного цвета, тоненькой струйкой вливать кипящий сироп, продолжая взбивать.

4

Выложить взбитую массу в кондитерский мешок с фигурной насадкой. Противень застелить бумагой для выпечки и отсадить маленькие зефиринки. Оставить их подсыхать при комнатной температуре.





Английская тоффи- карамель

Ингредиенты:

Сливки жирные — 125 мл

Сахар — 80 г

Мед — 2 ст. л.

Масло сливочное — 40 г

Масло растительное — 1 ч. л.

Приготовление:

1

В кастрюльку с толстым дном влить сливки, всыпать сахар, положить мед и масло.

2

На небольшом огне, помешивая, варить карамель около 15 минут, она должна стать светло-коричневого цвета.

3

Небольшую прямоугольную форму смазать растительным маслом и вылить в нее горячую карамель. Дать застыть и нарезать на кусочки.

Апельсиновые цукаты

Ингредиенты:

Апельсин — 3 шт.

Сахар — 200 г

Вода — 100 мл

Шоколад горький — 30 г



Приготовление:

1 С апельсинов снять кожуру. Удалить почти весь белый слой. Нарезать апельсиновую кожуру полосками шириной 0,5 см.

2 Залить холодной водой полоски апельсиновой кожуры и поставить в холодильник на ночь.

3 Положить полоски в кастрюльку, залить свежей водой и довести до кипения.

4 В чистую кастрюльку всыпать сахар и влить воду. Помешивая, варить до полного растворения сахара.

5 Положить в сироп апельсиновые полоски и варить около 30 минут на небольшом огне. Откинуть цукаты на дуршлаг, дать сиропу стечь. Выложить цукаты на решетку, чтобы просохли.

6 Шоколад растопить в микроволновой печи. Окунуть цукаты в растопленный шоколад и вновь выложить на решетку — для затвердения шоколада.


Ромовые трюфели из белого шоколада

Ингредиенты:

 Белый шоколад — 240 г

 Сметана густая — 60 мл

 Ром — 1 ст. л.

 Кокосовая стружка, кунжут, вафельная крошка, какао



Приготовление:

1. Порубить ножом белый шоколад. Соединить с ромом и сметаной, растопить на слабом огне. Снять кастрюльку с огня, дать остыть, затем перелить полученную смесь в миску и убрать в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь. Шоколад станет густым и пластичным.
2. Из шоколадной массы сформовать шарики размером приблизительно с грецкий орех.
3. Конфеты обваливать в вафельных крошках, кокосовой стружке, кунжуте или просто посыпать какао.

Хранить конфеты в холодильнике.

Белая нуга с орехами



Приготовление:

1

Положить в кастрюльку мед и прогреть до 140 °С, до полного растворения.

2

Белок взбить с 1 ст. л. сахара добела.

3

В горячий мед всыпать весь оставшийся сахар и варить до его полного растворения.

4

Влить во взбитый белок тоненькой струйкой горячий сироп, не прекращая взбивать.

5

Поставить емкость на водяную баню и, постоянно помешивая спатулой, варить массу до загустения и полного исчезновения кристаллов сахара, около 30 минут.

7

Прямоугольную форму размером 15 x 15 см выстлать пищевой пленкой и выложить в нее горячую массу. Разровнять, накрыть пленкой и дать остыть. Убрать в холодильник на сутки.

6

В горячую массу добавить масло и миндальный экстракт, перемешать. Всыпать орехи и клюкву.

8

Застывшую нугу нарезать квадратиками и хранить в холодильнике.

Ингредиенты:

Сахар — 250 г

Мед — 75 г

Фундук — 30 г

Клюква вяленая — 30 г

Масло сливочное — 40 г

Яичный белок — 1 шт.

Экстракт миндаля — 3 капли



Апельсиновый мармелад

Ингредиенты:

Апельсин — 2 шт.

Пектин — 1 ст. л.

Лимонный сок — 1 ст. л.

Сахар — 180 г

Сахарная пудра — 1 ст. л.



Приготовление:

1

Снять с апельсина цедру тонкими полосками. В маленькой кастрюльке довести до кипения 50 мл воды с 50 г сахара, варить до растворения сахара. Положить полоски цедры в сироп и варить 5 минут. Оставить цедру остывать в сиропе.

2

С апельсинов снять слой белой мякоти и нарезать апельсины на куски. Положить в кастрюльку, добавить 100 мл воды и варить на небольшом огне до размягчения, около 15 минут.

3

Протереть апельсиновую массу через сито и вернуть в кастрюльку. Довести массу до кипения. Смешать пектин с 1 ст. л. сахара и ввести в апельсиновую массу. Варить 2 минуты. Добавить цедру с сиропом и перемешать.

4

Всыпать оставшийся сахар, влить лимонный сок и варить до растворения сахара, а затем еще 5 минут.

5


Вылить массу в форму, дать остыть и убрать в холодильник на ночь.

6

Застывший мармелад разрезать на полоски и обвалять в сахарной пудре.

Конфеты из бурого риса и творога

Ингредиенты:

-  Рис бурый — 100 г
-  Молоко — 300 мл
-  Творог — 100 г
-  Мед — 2 ст. л.
-  Ванилин по вкусу
-  Какао-порошок для обваливания

Приготовление:

1. Рис отварить согласно инструкции в молоке с ванилином до готовности.
2. Измельчить в блендере вместе с творогом и медом. Убрать в холодильник на 1 час.
3. Сформовать из готовой массы конфеты и обвалять в какао-порошке.

Хранить конфеты в холодильнике.

Белые трюфели с апельсином

Ингредиенты:

Белый шоколад — 400 г

Апельсин — 1 шт.

Сливки — 100 мл

Приготовление:

1

С апельсина снять цедру тонкими полосками и выжать сок.

2

В 100 мл сока варить 2 ст. л. цедры, пока жидкость не уварится до половины.

3

Сливки нагреть до кипения, распустить в них шоколад, разломанный на кусочки, и размешать.

4

Добавить уваренный сок с цедрой и перемешать. Убрать на 3 часа или на ночь в холодильник.

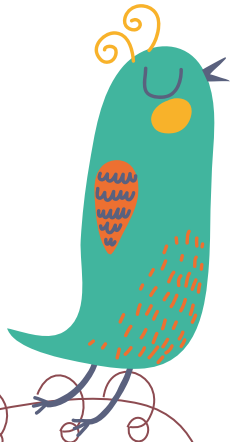
5

Из шоколадной массы ложкой сформовать трюфели и украсить полосками цедры.





Арахисовый фадж



Ингредиенты:

Арахисовое масло — 200 г
Сгущенное молоко — 200 г
Соль — 1 щепотка

Приготовление:

1

В стеклянную миску положить арахисовое масло и налить сгущенное молоко. Поставить в микроволновую печь на 1 минуту при мощности 600 Вт.

2

Посоливать и перемешать массу.

3

Застелить прямоугольную форму пищевой пленкой и выложить массу. Разровнять и убрать на 3 часа в холодильник.

4

Застывшую массу нарезать маленькими квадратами.

Желейные молочные конфеты

Ингредиенты:

Молоко — 300 мл

Желатин — 3 ст. л.

Сахар коричневый — 50 г

Корица — 1 щепотка

Мак — 1 ч. л.

Кунжут — 1 ч. л.

Кокосовая стружка — 1 ч. л.

Кофе растворимый — 1/2 ч. л.



Приготовление:

1

В половину молока всыпать желатин для набухания.

2

Оставшееся молоко подогреть, добавить сахар, корицу и кофе. Перемешать, довести до кипения, но не кипятить!

3

Добавить в смесь набухший желатин, снова подогреть, помешивая, до полного растворения желатина, но до кипения не доводить.

4

Вылить желейную массу в плоскую форму. Посыпать сверху кунжутом, маком и кокосовой стружкой. Убрать на ночь в холодильник.

5

Застывшее желе разрезать на кусочки.

Батончик «Баунти»

Ингредиенты:



Сливки — 200 мл



Сахар — 50 г



Масло сливочное — 50 г



Кокосовая стружка — 250 г



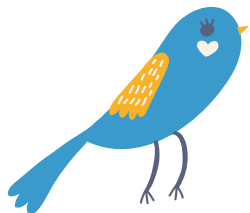
Шоколад для покрытия — 300 г

Приготовление:

1. Масло, сахар, сливки выложить в кастрюльку и прогреть до полного растворения сахара и масла. До кипения не доводить. Вмешать кокосовую стружку.
2. Застелить небольшую квадратную форму пленкой. На пленку выложить массу, разровнять. Накрыть пленкой и убрать в холодильник на 1 час.
3. Сняв пленку, перевернуть пласт на тарелку, разрезать на полоски, снова накрыть и убрать в морозилку на 3—4 часа.
4. Растопить шоколад. Положить батончики на решетку, полить шоколадом. Если есть желание, можно украсить и белым шоколадом.

Уложить батончики в формочки, хранить в холодильнике.

Ванильный фадж



Ингредиенты:

Сахар — 800 г

Молоко — 250 мл

Сливки жирные густые — 125 мл

Кукурузный сироп — 175 мл

Соль — 1 ч. л.

Ваниль — 1 стручок

Приготовление:

1

Смазать маслом форму для выпечки размером 20 x 20 см.

2

Соединить в большой кастрюле сахар, молоко, сливки, кукурузный сироп, соль и стручок ванили (семена выскоблить). Варить на маленьком огне, пока температура массы не достигнет 115 °С.

3

Вылить смесь в миску для взбивания и дать остыть (20 минут). Взбить миксером (3 минуты) до получения густой глянцевої массы.

4

Перелить в смазанную маслом форму и оставить застывать на несколько часов.

5

Застывшую массу острым ножом нарезать на квадратики.





Вафельные трюфели с орехами

Ингредиенты:

Вафли — 100 г

Сахар — 150 г

Молоко — 100 мл

Масло сливочное — 100 г

Сухое молоко
или молочная смесь — 350 г

Какао-порошок — 5–6 ч. л.

Фундук — 100 г

Приготовление:

1 В кастрюле смешать размягченное масло с какао и сахаром до однородной массы.

2 Залить кипящим молоком. Варить 5 минут, постоянно помешивая.


3 Снять с огня, всыпать сухое молоко и тертые орехи. Получившуюся массу тщательно перемешать. Охладить.

4 Разделить массу на кусочки, сформовать шарики, обвалять в вафельной крошке и поставить в холодильник.



Трюфели из белого шоколада





Ингредиенты:

-  Шоколад белый — 200 г
-  Сливки (33%) — 100 г
-  Масло сливочное — 75 г
-  Миндальная стружка
-  Кокосовая стружка

Приготовление:

1. Шоколад порубить, растопить на водяной бане. Снять посуду с водяной бани.
2. Подогреть сливки, не доводя до кипения. Растопить масло (очень хорошего качества), но не дать ему закипеть.
3. Смешать шоколад со сливками до однородной массы, добавить масло и продолжать взбивать, пока смесь не охладится и не превратится в однородную блестящую массу.
4. Накрыть емкость пленкой и убрать в холодильник на 2 часа для затвердения массы.
5. Сформовать из застывшей массы шарики размером с грецкий орех.
6. Обвалять часть в миндальной стружке, часть — в кокосовой.

Ингредиенты:

-  Масло сливочное — 150 г
-  Сгущенное молоко — 150 мл
-  Кокосовая стружка — 110 г
-  Фундук — 50 г

Домашние «Рафаэлло»

Приготовление:

1. Масло размягчить до комнатной температуры, смешать со сгущенным молоком, вмешать кокосовую стружку, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 3 часа.

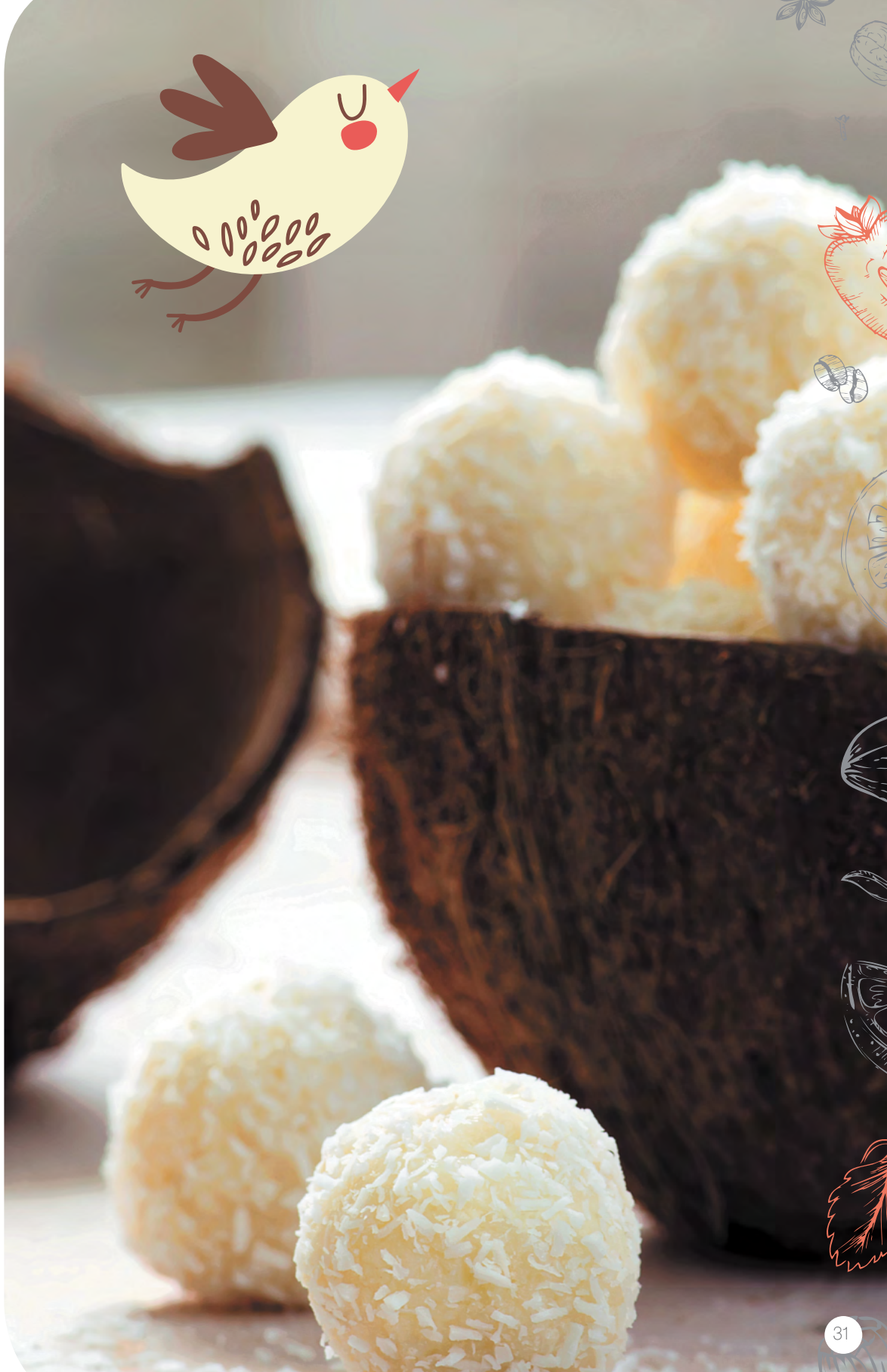


2. Застывшую массу разделить на кусочки. Из каждого кусочка сформовать шарик размером с лесной орех, вложив внутрь фундук.



3. Обвалять шарики в кокосовой стружке. Убрать на час в холодильник.

Хранить готовые конфеты в холодильнике.



Конфеты «Белое суфле»



Ингредиенты:

Желатин — 1 ст. л.

Сахар — 1 ст. л.

Масло сливочное — 50 г

Мороженое пломбир — 120 г

Белок яичный — 2 шт.

Сахарная пудра — 3 ч. л.

Приготовление:



1

Замочить желатин в 5 ст. л. воды и оставить на 30 минут.

2

Сливочное масло взбить блендером с мороженым.

3

Охлажденные белки взбить до устойчивой пены, затем порциями ввести сахарную пудру.

4

В разбухший желатин добавить сахар и нагреть до полного растворения, не доводя до кипения.

5

Осторожно тоненькой струйкой влить сахарно-желатиновый раствор в белки, продолжая медленно взбивать.

6

Затем ввести масло с мороженым. Все взбить. Массу выложить в форму ровным слоем и поставить в холодильник на 1 час.

7

Из застывшей массы нарезать полоски, которые затем скатать в рулетики.

Финиково-арахисовые конфеты с овсянкой

Ингредиенты:



Финики без косточек — 200 г



Арахис — 200 г



Овсяные хлопья — 30 г

Приготовление:

1. Духовку разогреть до 180 °С. Арахис смешать с овсяными хлопьями и обжарить, помешивая, до золотистого цвета, около 20 минут.
2. Орехам с хлопьями дать остыть, затем измельчить. Добавить в смесь финики и вновь все вместе тщательно измельчить.
3. Из полученной массы сформовать конфеты в виде шариков или конусов.

Хранить готовые конфеты в холодильнике.



Конфеты со сгущенным молоком и шоколадом

Ингредиенты:

Молоко сухое — 150 г
Сгущенное молоко — 150 мл
Сахарная пудра — 6 ст. л.
Коньяк — 25 мл
Шоколад темный — 100 г
Ванильный экстракт — 1 ч. л.
Арахис — 50 г

Приготовление:

- 1 В миску высыпать 100 г сухого молока, сахарную пудру, ванильный экстракт, молотые орехи.
- 2 Добавить в смесь коньяк и сгущенное молоко. Вымесить массу, постепенно вводя оставшееся сухое молоко.
- 3 Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке и влить в каждую формочку по $\frac{1}{2}$ ч. л. Выложить на шоколад шарик из сладкой массы. Немного примять. Оставшимся шоколадом смазать верх.
- 4 Убрать конфеты в холодильник до полного застывания шоколада. Извлечь конфеты из формы.

Конфеты «Беррана»

Ингредиенты:

Чернослив — 20 шт. — — —
Печенье песочное — 200 г — — —
Масло сливочное — 100 г — — —
Шоколад темный — 100 г — — —

Приготовление:



1

Чернослив распарить на водяной бане и обсушить.

2

Печенье измельчить в блендере и смешать с размягченным маслом. Оставить при комнатной температуре на 20—30 минут.

3

Разделить песочную массу на 20 частей. Каждую часть размять в лепешку, положить чернослив и сформовать шарик. Убрать в холодильник на 30 минут.

4

Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке. Накалывая конфеты на шпажку, обмакнуть их в шоколад. Дать шоколаду застыть.



Кунжутная халва

Ингредиенты:

Семена белого кунжута — 150 г

Мед светлый — 60 г

Сок лимона — 1 ст. л.



Приготовление:

1

Кунжут обжарить до светло-золотистого цвета на сухой сковороде. Остудить, измельчить с помощью блендера в пасту.



2

Мед выложить в небольшую кастрюльку и прогреть до растворения. Добавить кунжутную пасту и сок лимона, варить на маленьком огне, постоянно помешивая, около 10 минут, до загустения.



3

Небольшую прямоугольную форму смазать растительным маслом и выложить горячую халву. Дать остыть и убрать в холодильник на 2 часа.











4

Застывшую халву нарезать кубиками.

Кофейно-фасолевые конфеты

Ингредиенты:

-  Грецкие орехи — $\frac{2}{3}$ стакана
-  Красная фасоль — $\frac{1}{2}$ стакана
-  Арахисовое масло — 50 г
-  Сахарная пудра — 2 ст. л.
-  Какао-порошок — 5 ст. л.
-  Изюм крупный — 20—25 шт.
-  Ром — 15 мл
-  Натуральный молотый кофе — 4—5 ст. л.

Приготовление:

1. Изюм промыть и замочить на ночь в роме.
2. Фасоль замочить на ночь. Воду поменять и отварить фасоль до готовности. В конце варки посолить. Воду с фасоли слить.
2. Орехи смолоть. Фасоль пюрировать блендером. Добавить орехи, масло, сахарную пудру, какао. Еще раз взбить блендером до однородности. Собрать всю массу в ком.
3. Отщипывая от массы маленькие кусочки, сформовать из них шарики, вложив в каждый начинку — изюм.
4. Обваливать шарики в молотом кофе.



Желейные конфеты



Ингредиенты:

Конфитюр сливовый — 100 мл

Желатин — 2 ч. л.

Вода — 2 ст. л.

Приготовление:

1 Желатин замочить в воде и прогреть 10 секунд в микроволновой печи.

2 Нагреть конфитюр и смешать с растворенным желатином.

3 Выложить еще теплое желе в формочки.

4 Убрать в холодильник на 1 час, до полного застывания.

Изюмно- кокосовые конфеты

Ингредиенты:

Изюм темный — 50 г

Кокосовая стружка — 100 г

Приготовление:

1

Изюм промыть,
а затем залить
крепким горячим
чаем на 1 час.

2

Отжать
изюм
от жидкости
и измельчить
в блендере.

3

Добавить
70 г кокосовой
стружки и тща-
тельно переме-
шать.

4

Скатать из мас-
сы малень-
кие шарики
и обвалять
в оставшей-
ся кокосовой
стружке.






5

Убрать
на 1 час
в холо-
дильник.



Мятные шоколадные палочки

Ингредиенты:

-  Сахар — $\frac{1}{2}$ чашки
-  Вода — $\frac{2}{3}$ чашки
-  Мятный экстракт — $\frac{1}{2}$ ч. л.
-  Шоколад — 200 г
-  Кокосовая стружка — 4 ст. л.

Приготовление:

1. Сварить сироп из воды и сахара. Внимательно следя, довести до темно-золотого цвета. Снять с огня. Аккуратно и быстро вмешать мятный экстракт.
2. Вылить карамель ровным слоем на смазанный маслом противень и разровнять. Оставить застывать. Скалкой разломать на мелкие кусочки.
3. Растопить шоколад на водяной бане. Снять с огня и вмешать кокосовую стружку и кусочки карамели.
4. Массу разровнять в прямоугольник 20 x 25 см. Когда застынет, нарезать на тонкие полоски длиной 5 см.

Конфеты «Тирамису»



Приготовление:

- 1 К готовому крепкому кофе добавить сахар. В немного остывший кофе влить коньяк.

- 2 Печенье измельчить блендером в крошку. Добавить кофе, аккуратно перемешать.

- 3 Смешать творожный сыр с сахарной пудрой, добавить к крошке и хорошо перемешать.

- 4 Сформовать из массы небольшие шарики. Обвалять конфеты со всех сторон в какао и убрать на 1 час в холодильник.

Ингредиенты:

Печенье савоярди — 100 г

Сыр творожный — 3 ст. л.

Кофе натуральный — 3 ст. л.

Коньяк — 1 ч. л.

Сахар — 3 ч. л.

Какао-порошок
(для посыпки) — 2 ч. л.

Сахарная пудра — 1 ч. л.

Марципановые нарезные конфеты



Ингредиенты:

Шоколад темный (50%) — 300 г

Марципан (65% миндаля) — 200 г

Сливки — 100 мл

Масло сливочное — 50 г

Шоколад горький (70%) — 275 г

Приготовление:

1 Темный шоколад поломать на кусочки и растопить в микроволновой печи (2 минуты при мощности 60 Вт), добавить теплые сливки и перемешать. Добавить слегка подогретое сливочное масло. Хорошо перемешать.

2 Полученный ганаш выложить в блендер вместе с марципаном и тщательно перемешать.

3 Выложить массу ровным слоем на застеленный пергаментом поднос или в прямоугольную форму для выпечки и оставить на сутки при комнатной температуре настояться.






4 Достать пласт из формы и нарезать прямоугольниками.

5 Темперировать горький шоколад: растопить 200 г шоколада до температуры 42 °С, добавить туда оставшиеся 75 г шоколада, поломанного на мелкие кусочки, и перемешать.

6 Прямоугольники конфет погрузить по очереди в растопленный шоколад, затем выложить на пергамент и дать полностью застыть.

Подсолнечные конфеты с хлопьями «4 злака» и кардамоном

Ингредиенты:

-  Семечки подсолнечника — 90 г
-  Хлопья «4 злака» — 90 г
-  Финики без косточек — 120 г
-  Кардамон — 5 коробочек
-  Вода — 40 мл

Приготовление:

1. Финики замочить в холодной воде на 1 час. Семечки смешать с хлопьями и обжарить в духовке при 180 °С до легкой золотистости, не забывая помешивать.
2. Часть хлопьев измельчить вместе с зернышками кардамона (освободить от коробочек). Финики также измельчить блендером.
3. Смешать все составляющие, постепенно добавляя теплую воду, чтобы получилась пластичная масса.
4. Сформовать из получившейся массы круглые конфетки.

Хранить такие конфеты в холодильнике.

Молочная тянучка



Ингредиенты:

Молоко — 250 мл

Сахар — 100 г

Мед — 1½ ст. л.

Сливки (20%) — 1½ ст. л.

Масло сливочное — 50 г

Соль — 1 щепотка

Приготовление:

1

В кастрюлю налить молоко и довести до кипения. Добавить мед, сливки, сахар, соль и варить, помешивая, на среднем огне до загустения. Смесь должна стать светло-коричневого цвета.

2

Вмешать нарезанное мелкими кубиками масло до полного его растворения. Снять с огня.

3

Вылить горячую массу в форму, смазанную сливочным маслом. Оставить в прохладном месте на 30 минут.

4

Извлечь остывший пласт из формы и разрезать на кубики.

Хранить тянучку в холодильнике.





Овсяные конфеты

Приготовление:



1

Обжарить овсяные хлопья на сухой сковороде до появления легкого орехового запаха и остудить.

2

В кастрюльку положить масло, молоко и сахар, довести до кипения. Добавить какао, затем хлопья, перемешать, накрыть крышкой и дать немного остыть.

3

Из еще теплой массы влажными руками сформовать круглые конфеты. Внутрь каждой конфетки вложить кусочек грецкого ореха.

4

Оставшиеся орехи смолоть. Обвалять конфеты в молотых орехах и убрать на несколько часов в холодильник.

Ингредиенты:

Масло сливочное — 100 г —
Молоко — 7 ст. л. —
Какао-порошок — 2 ст. л. —
Орехи грецкие — 1 стакан —
Хлопья овсяные — 1½ стакана —
Сахар — ½ стакана —

Пенное медовое желе

Приготовление:

1 Сахарную пудру всыпать в кастрюльку, добавить мед и 150 мл воды. Варить сироп до растворения меда и пудры, до температуры 130 °С.

2 Желатин замочить в 150 мл холодной воды. Сироп снять с огня и растворить в нем желатин.

3 Охлажденные белки взбить с солью до стойкой пены. Тонкой струйкой влить горячий сироп в белки, не переставая их взбивать.

4 Вылить взбитую массу в стеклянную прямоугольную форму, разровнять, дать остыть и убрать на ночь в холодильник.

5 Разрезать желе на маленькие квадратики и обвалить в сахарной пудре.

Ингредиенты:

Сахарная пудра —
450 + 50 г (для посыпки)

Яичный белок — 2 шт.

Мед — 3 ст. л.

Вода — 300 мл

Желатин — 10 г

Соль — 1 щепотка



Трильчатые конфеты

Ингредиенты:

Орехи грецкие — 125 г

Масло сливочное — 20 г

Сахар — 60 г

Шоколад горький — 100 г

Сливки — 1 ст. л.



Приготовление:

1

Грецкие орехи крупно порубить.

2

В небольшой кастрюльке с толстым дном растопить масло с сахаром. Сахар должен растаять и стать коричневым.

3

Высыпать орехи в карамель, перемешать. Готовить около 5 минут, помешивая, чтобы орехи полностью покрылись карамелью и слегка поджарились.

5

Шоколад разломать на куски. Выложить в миску и влить сливки. Растопить в микроволновой печи 2 минуты при мощности 600 Вт.

4

Выложить ореховую массу на бумагу для выпечки и разровнять. Оставить на 1 час, чтобы грильяж подсох и затвердел. Накрыть грильяж листом пергамента и измельчить скалкой в крупную крошку.

7






Чайной ложкой набирать шоколадную массу и с помощью второй ложки формировать небольшие шарики. Выложить их на пергамент и убрать в холодильник на 1 час.

6

Перемешать, добавить рубленый грильяж и снова перемешать.

Трюфель «Имбирный пряник»

Ингредиенты:






-  Шоколад горький — 450 г
-  Сливки (33—35%) — 300 мл
-  Масло сливочное — 120 г
-  Сироп «Имбирный пряник» — 50 г
-  Вафельные трубочки без начинки (вафельные рулетики) — 150 г

Приготовление:

1. Шоколад растопить в микроволновке, добавить подогретые сливки с сиропом «Имбирный пряник», размешать до однородной массы. Добавить теплое сливочное масло, хорошо перемешать.
2. Поставить в холодильник на 2—3 часа, чтобы масса остыла.
3. Вафельные трубочки измельчить в крупную крошку.
4. Из застывшей массы сформовать шарики и обвалять их в вафельной крошке.

Ириски на топленном молоке

Ингредиенты:

-  Молоко топленное — 200 мл
-  Сахар — 150—200 г
-  Мед — 2 ст. л.
-  Масло сливочное — 30 г
-  Ванилин — 1 пакет
-  Масло растительное для смазывания



Приготовление:

1. В кастрюльку выложить все ингредиенты, залить топленным молоком.
2. Поставить на средний огонь и варить примерно 30 минут, постоянно помешивая. Готовая масса должна быть густой, с ярким карамельным цветом.
3. Формочки для льда смазать растительным маслом.
4. Разлить массу в формочки и убрать в морозилку на 30 минут.

Имбирно-лимонные конфеты

Приготовление:

- 1 Сливки довести до кипения. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. С лимона снять цедру мелкой стружкой. Залить имбирь и цедру сливками и оставить на 30 минут.

- 2 Шоколад поломать на кусочки и растопить в микроволновой печи в течение 2 минут при мощности 600 Вт. Перемешать до однородности.

- 3 В шоколад процедить сливки, тщательно отжав имбирь и цедру. Все перемешать и выложить в прямоугольную форму, застеленную пищевой пленкой. Разровнять и убрать на 3 часа в холодильник.

- 4 Готовые конфеты нарезать прямоугольниками.

Ингредиенты:

Шоколад горький — 100 г

Сливки (35%) — 100 мл

Лимон — 1 шт.

Имбирь свежий — 1 см корня



Ингредиенты:

Клубника свежая — 300 г

Шоколад молочный — 100 г

Клубника в шоколаде

Приготовление:

1

Клубнику вымыть, не отрывая хвостики, и дать обсохнуть.

2

Шоколад наломать на кусочки и положить в небольшую огнеупорную миску. Растопить шоколад в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 2 минут.

3

Перемешать шоколад до однородного состояния. Обмакнуть каждую ягоду в шоколад и выложить на пергамент или решетку для застывания.



Клубничная кожа



Ингредиенты:

Клубника — 500 г

Мед — 1 ст. л.

Приготовление:

1

Клубнику вымыть, удалить хвостики и обсушить.



2

Подготовленные ягоды вместе с медом измельчить в блендере до однородной массы.



3

Противни застелить пергаментом. Вылить на пергамент клубничное пюре и распределить его с помощью spatula тонким слоем.



4

Сушить в духовке при температуре 80—100 °C около 2 часов. Разрезать на полосы и свернуть рулетиками.



Конфеты «Итальянское молоко»

Ингредиенты:

Шоколад черный — 200 г

Белок яичный — 3 шт.

Кислота лимонная на кончике ножа

Сахар — 180 г

Желатин — 20 г

Сгущенное молоко — 150 г

Масло сливочное — 150 г

Приготовление:

1

Замочить желатин, дать набухнуть. В набухший желатин добавить сахар и растопить, не доводя до кипения.

2

Взбить блендером охлажденные белки, постепенно добавляя лимонную кислоту.

3

Отдельно взбить блендером масло, постепенно добавляя сгущенное молоко.

4

В белки, продолжая их медленно взбивать, постепенно ввести остывший желатин, затем взбитое масло со сгущенным молоком.

5

Выложить массу ровным слоем в прямоугольную форму. Поставить в холодильник и дать застыть. Застывшее суфле нарезать небольшими прямоугольниками.

6

Растопить шоколад на водяной бане или в микроволновке, дать остыть. Каждый кусочек суфле погрузить в растопленный шоколад. Выложить на фольгу или решетку и дать застыть.

Ириски

Ингредиенты:



Масло сливочное — 30 г



Молоко — 200 мл



Сахарная пудра — 200 г



Мед — 2 ст. л.



Масло растительное для смазывания



Приготовление:

1. Влить в кастрюлю молоко, добавить масло, сахарную пудру, мед и поставить кастрюлю на огонь.
2. Постоянно помешивая, варить смесь примерно 30—35 минут. Снять с огня, когда масса станет густой и приобретет карамельный цвет.
3. В смазанные растительным маслом формочки вылить полученную массу и убрать в холодильник или морозильник до застывания.



Приготовление:

1

В кастрюлю с толстым дном влить сгущенное молоко, добавить какао-порошок, перемешать до однородной массы, без комочков.

2

Добавить масло, перемешать и довести смесь на среднем огне до кипения. Затем уменьшить огонь до минимума и варить смесь, постоянно помешивая, до загустения. Масса должна хорошо отходить от стенок кастрюли.

3

Смесь остудить при комнатной температуре, переложив ее в стеклянную емкость, а потом отправить в холодильник.

4

Руками, смазанными растительным маслом, скатать из массы небольшие шарики — размером с грецкий орех.

Конфеты «Бригадейро»

Ингредиенты:

Сгущенное молоко — 380 г

Какао-порошок — 3 ст. л.

Масло сливочное — 1 ст. л.

Конфеты из отрубей

Приготовление:

1

Гранулированные отруби
измельчить в блендере.

2

Добавить к отрубям конфи-
тюр и пряности. Тщательно
перемешать.

3

Из массы скатать
небольшие шари-
ки и обвалить их
в какао-порошке.

Ингредиенты:

Отруби, готовые
к употреблению — 1 стакан

Конфитюр любой — 1 ст. л.

Корица, имбирь,
кардамон — по 1 щепотке

Какао-порошок — 2 ч. л.



Конфеты «Рождествен- ский пудинг»

Приготовление:

1

Очищенный миндаль подрумянить в духовке при 180 °С до золотистого цвета. Остудить и измельчить в блендере.

2

Курагу и финики (удалив косточки) мелко нарезать.

3

В миске смешать мед, специи, апельсиновую цедру. Добавить курагу, финики и миндаль. Тщательно перемешать.

4

Влажными руками скатать из массы шарики и обвалять их в сахарной пудре.

Хранить конфеты в холодильнике в закрытом контейнере до 1 месяца.

Ингредиенты:

Миндаль — 200 г

Мед — 150 г

Апельсиновая цедра — 2 ч. л.

Корица молотая — 1½ ч. л.

Молотый душистый перец — ½ ч. л.

Молотый мускатный орех — ½ ч. л.

Курага — 100 г

Финики — 100 г

Сахарная пудра — 100 г





Приготовление:

1

Овсяные хлопья из-мельчить, орехи (можно смешать несколько видов) смолоть, курагу измельчить в блендере или пропустить через мясорубку.



2

Тщательно перемешать все подготовленные ингредиенты, добавив мед и масло.



3

Из массы сформировать шарики размером с небольшой грецкий орех или утрамбовать ее в силиконовые формы для конфет.



4

Поставить в духовку, предварительно разогретую до 180 °С, на 15—20 минут. Остудить.

Конфеты «Фитнес»

Ингредиенты:


Хлопья овсяные — 200 г

Курага — 100 г

Орехи — 50 г

Мед — 30 г

Масло растительное — 20 г



Шоколадные конфеты с кокосовой начинкой

Ингредиенты:

-  Шоколад белый — 120 г
-  Сливки — 50 мл
-  Кокосовое молоко — 50 мл
-  Кокосовая стружка — 35 г
-  Масло сливочное — 25 г
-  Шоколад темный (50%)
для глазури — 300 г

Приготовление:

1. Белый шоколад растопить в микроволновке.
2. Сливки подогреть вместе с кокосовым молоком и смешать с шоколадом.
3. Масло немного подогреть в микроволновке и смешать с шоколадно-сливочной массой. Добавить кокосовую стружку и убрать в холодильник на 4—5 часов.
4. Растопить темный шоколад и облить им готовые конфеты.

Трюфели с курагой

Приготовление:

- 1 Курагу вымыть, обсушить и мелко порезать. Желток взбить вилкой или венчиком.
- 2 Шоколад разломать на кусочки и растопить на водяной бане на медленном огне. Огонь выключить, но шоколад с водяной бани не снимать, добавить в него нарезанное на кубики масло, затем сливки и шафран. Размешать до полного растворения масла.
- 3 Добавить в шоколадно-сливочную смесь взбитый желток, затем сахарную пудру и курагу. Все тщательно перемешать. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.
- 4 Набирая чайной ложкой застывшую смесь, очень быстро скатать шарики размером чуть больше лесного ореха. Выложить на блюдо или поднос и поставить в холодильник на 30 минут.
- 5 Обвалять шарики в сахарной пудре. Поставить в холодильник.

Ингредиенты:

Шоколад белый — 150 г

Сливки — 30 мл

Масло сливочное — 30 г

Сахарная пудра — 30 г

Курага — 30 г

Желток яичный — 1 шт.

Шафран на кончике ножа



Тыквенные трюфели

Приготовление:

1

Апельсин вымыть, обсушить, стереть с него мелкой теркой цедру.

2

Шоколад поломать на кусочки, масло нарезать кубиками. Растопить шоколад с маслом в микроволновой печи (2 минуты при мощности 600 Вт) и перемешать до однородности.

4

Застывшую массу набирать ложкой и формировать руками маленькие шарики, выкладывая их на пергамент.

Ингредиенты:

Тыквенное пюре — 50 г

Шоколад горький — 100 г

Масло сливочное — 50 г

Корица молотая — 1 ч. л.

Мускатный орех — 1 щепотка

Имбирь сухой молотый — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Апельсин — 1 шт.

Сахар коричневый — 2 ст. л.

3

Добавить к шоколаду тыквенное пюре, апельсиновую цедру, имбирь, мускатный орех и половину корицы, перемешать. Массу убрать на 3 часа в холодильник.

5

Коричневый сахар смешать с оставшейся корицей и обвалить в этой смеси трюфели.





Приготовление:

1

Положить в миску поломанный на кусочки шоколад, масло и сгущенное молоко. Растопить в микроволновой печи или на водяной бане. Перемешать до получения однородной массы.

2

Ввести арахисовое масло порциями, по чайной ложке, не вымешивая до растворения, чтобы остались вкрапления.

3

Добавить орехи и маршмеллоу, перемешать и выложить ровным слоем в застеленную пленкой форму.

4

Дать застыть в холодильнике около часа. Затем извлечь из формы и разрезать на кусочки.

Фадж с маршмеллоу

Ингредиенты:

Шоколад горький — 200 г

Сгущенное молоко — $\frac{1}{3}$ банки

Масло сливочное — 15 г

Фундук жареный — 50 г

Маршмеллоу — 50 г

Арахисовое масло — 2 ст. л.



Масляная карамель с семечками и клюквой

Приготовление:

1

В кастрюле с толстым дном на небольшом огне растопить масло. Всыпать сахар и ванильный сахар, помешивая, довести до кипения. Варить до золотисто-коричневого цвета. Снять с огня и вмешать соль и соду.



2

Добавить поджаренные тыквенные семечки и клюкву, быстро перемешать и выложить на смазанную маслом стеклянную или мраморную доску. Разровнять и дать немного остыть. Разрезать на небольшие квадратики.

Ингредиенты:

Масло сливочное — 330 г

Сахар — 300 г

Соль — 2 ч. л.

Сода — 1 ч. л.

Ванильный сахар — 2 ч. л.

Тыквенные семечки — 5 ст. л.

Клюква вяленая — 4 ст. л.

Медовые леденцы

Ингредиенты:

Сахар — 150 г

Мед — 50 г

Мятное масло — 3 капли

Вода — 60 мл

Приготовление:

1

В кастрюльку
всыпать сахар, положить
мед и влить воду.
На среднем огне
варить до полного
растворения сахара.



2

Добавить мятное масло,
перемешать и вылить
ровным тонким слоем на
рабочую поверхность, за-
стеленную пергаментом.



3

Когда леденцовая масса
застынет, поломать ее
на кусочки.



Муррон традиционный

Ингредиенты:

Мед цветочный — 1 кг

Сахар коричневый — $3\frac{1}{4}$ стакана

Миндаль — 300 г

Орехи кешью — 300 г

Орехи грецкие — 250 г

Орехи кедровые — 250 г

Кардамон молотый — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Корица молотая — 1 ч. л.

Масло растительное
для смазывания формы

Сахарная пудра для присыпки



Приготовление:

1

Миндаль залить крутым кипятком, дать остыть, воду слить и снять с орехов шкурку.

2

Орехи (кроме кедровых) по отдельности обжарить на сухой сковороде.

3

Обжаренные орехи измельчить в блендере в крупную крошку.

4

На очень медленном огне нагреть мед, снимая пену. Затем добавить коричневый сахар, перемешать и нагревать до полного растворения сахара.

5

Сироп снять с огня, добавить молотые орехи и целые кедровые, кардамон и корицу. Перемешать, немного остудить.

6

Форму смазать растительным маслом, выложить массу ровным слоем толщиной примерно 1,5 см, накрыть промасленным пергаментом и убрать в холодильник на 7 дней.

7

Снять пергамент, извлечь застывший пласт из формы, разрезать на кубики. Из кубиков можно сформовать шарики и обвалить их в сахарной пудре.

Шоколадные конфеты с начинкой из имбирных цукатов

Ингредиенты:



Шоколад горький — 100 г



Сливки — 50 г



Цукаты имбирные — 80 г

Приготовление:

1. Поломать шоколад на кусочки и поместить в небольшую миску. Сливки подогреть, не доводя до кипения, и залить ими шоколад. Перемешать шоколад со сливками до получения однородной гладкой массы.
2. Нарезать имбирные цукаты на мелкие кусочки.
3. Заполнить формы для конфет наполовину шоколадной массой. Выложить в центр каждой формы кусочки имбирных цукатов. Покрывать оставшейся шоколадной массой. Выровнять поверхность с помощью скребка или ножа и убрать заполненную форму в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь.
4. Затвердевшие конфеты аккуратно извлечь из формы.

Трюфели с перцем чили

Приготовление:

1

Шоколад поломать на кусочки и растопить в микроволновой печи.

2

Сливки подогреть с перцем, добавить в шоколад, размешать.

3

Масло размягчить и подмешать в массу. Убрать на 12 часов в холодильник.

4

Из застывшей массы сформовать шарики и обвалить их в какао. Дать застыть в холодильнике 30 минут.

Ингредиенты:

Шоколад горький — 325 г

Сливки (33—38%) — 175 мл

Масло сливочное — 100 г

Перец чили молотый — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Какао-порошок — 2 ст. л.





Приготовление:

1

Поломать шоколад на кусочки и сложить в миску. Залить сливками. Добавить масло, нарезанное кусочками.



2

Растопить все в микроволновой печи в течение 2 минут при мощности 600 Вт. Перемешать, чтобы получилась однородная масса.



3

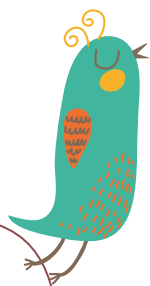
Печенье измельчить в крошку в блендере или скалкой и всыпать в шоколадную массу, оставив примерно 2 ст. л. для посыпки. Добавить коньяк или ром (по желанию), перемешать и убрать в холодильник на 1 час.



4

Чайной ложкой набирая застывшую массу, сформовать шарики и обвалить их в крошке из печенья. Поставить конфеты на 20 минут в холодильник.

Трюфели с печеньем



Ингредиенты:

Шоколад горький — 100 г

Сливки (35%) — 100 мл

Печенье «Юбилейное» — 70 г

Масло сливочное — 30 г

Коньяк или ром — 1 ч. л.



Фадж «Красный бархат»



Ингредиенты:

Шоколад белый — 200 г

Сгущенное молоко — 3 ст. л.

Ванильный экстракт — 2 капли

Красный пищевой краситель

Приготовление:

1

Шоколад и сгущенное молоко положить в миску и поставить в микроволновую печь при мощности 600 Вт на 2 минуты.

2

Добавить в растопленный шоколад ванильный экстракт и краситель, перемешать и разлить в формочки «сердечки».

3

Дать фаджу застыть в течение 30 минут в холодильнике и вынуть из формочек.

Финики с начинкой из марципана

Ингредиенты:

Финики вяленые
или свежие — 20 шт.

Марципан — 100 г

Фисташки рубленые — 2 ст. л.

Приготовление:

1

Из фиников
аккуратно
извлечь
косточки.



2

Из марципановой
массы сформовать
небольшие ломтики
продолговатой фор-
мы и начинить ими
финики.



3

Рублеными
фисташками
посыпать марци-
пан сверху.



Рахат- лукун с розой

Ингредиенты:

Крахмал — 3 ст. л.

Вода — 4 стакана

Сахар — 4 стакана

Сироп (вишневый или малиновый) — 2 ст. л.

Розовое масло — 1—2 капли

Масло сливочное — 20 г

Сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана



Приготовление:

1

Крахмал залить холодной водой (1 стакан), размешать.



2

В кастрюлю с водой всыпать сахар и довести сахарный сироп на сильном огне до кипения, периодически снимая пену. Затем, непрерывно помешивая, влить тонкой струйкой крахмальный раствор и продолжать варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды.



3

Снять рахат-лукум с огня, добавить вишневый или малиновый сироп и розовое масло, хорошо перемешать.



4

Выложить массу на смазанный сливочным маслом противень, сформовать в виде прямоугольного пласта толщиной 2—3 см и оставить на 3—4 часа в прохладном месте.



5

Когда рахат-лукум застынет, нарезать его на небольшие кусочки, обвалять их в сахарной пудре.

Простая шоколадная помадка

Ингредиенты:



Шоколад темный — 125 г



Масло сливочное — 120 г



Сахарная пудра — 250 г



Молоко — 60 мл



Грецкие орехи рубленые — 1/2 чашки

Приготовление:

1. Выложить форму для выпечки размером 20 × 20 см фольгой. Слегка смазать растопленным сливочным маслом.
2. Смешать измельченный шоколад, масло, молоко и просеянную сахарную пудру в кастрюльке с толстым дном. Держать на слабом огне, помешивая, до тех пор, пока масло и шоколад растают, а масса станет гладкой и однородной. Довести до кипения и кипятить 1 минуту.
3. Снять с огня и вымешать деревянной лопаткой до гладкости. Вмешать орехи.
4. Выложить массу в подготовленную форму и разровнять поверхность металлической ложкой. Оставить до застывания.
5. Застывший пласт аккуратно извлечь из формы, снять фольгу и нарезать на квадраты.

Подсолнечная халва с отрубями и изюмом

Ингредиенты:

Семечки подсол-
нечника — 50 г

Изюм — 30 г

Отруби — 30 г

Вода — 40 мл



Приготовление:

1

Семечки с отрубями обжарить на сухой сковороде, постоянно помешивая, в течение 2—3 минут. Изюм промыть, затем залить водой и довести до кипения, нагревать в течение 1 минуты.

2

Семечки с отрубями измельчить в комбайне. Добавить изюм (воду не сливать), еще раз хорошенько измельчить, добавить воду и тщательно перемешать.

3

Форму (контейнер) застелить пищевой пленкой и выложить в нее полученную массу, хорошенько утрамбовать. Убрать на ночь в холодильник.





Пряничные конфеты



Ингредиенты:

Шоколад горький — 450 г

Сливки (35%) — 300 мл

Масло сливочное — 120 г

Вафельная крошка — 150 г

Имбирь молотый — 1 щепотка

Корица молотая — 1 щепотка

Мускатный орех
молотый — 1 щепотка

Приготовление:

Шоколад растопить в микроволновке, добавить подогретые сливки и все пряности, размешать до однородной массы. Затем добавить теплое сливочное масло и вновь тщательно перемешать.



Выложить полученную массу ровным слоем в прямоугольную форму, застеленную пищевой пленкой. Поставить в холодильник на 2—3 часа, чтобы масса застыла.



Разрезать застывший пласт на прямоугольные конфеты и посыпать их вафельной крошкой.

Ингредиенты:

Шоколад белый — 150 г

Сгущенное молоко — 3 ст. л.

Экстракт ванили — 6 капель

Красители пищевые



Радужный фадж

Приготовление:

1

В три емкости положить по 50 г шоколада и по 1 ст. л. сгущенного молока.

2

Растопить в микроволновой печи в течение 1 минуты при мощности 600 Вт одну порцию шоколада, добавить краситель и 2 капли ванильного экстракта, тщательно перемешать.

3

В застеленную пищевой пленкой форму выложить ровным слоем растопленный цветной шоколад и оставить на 5 минут.

4

Так же растопить и окрасить в другой цвет остальные порции шоколада и выложить их сверху.

5

Дать трехслойному пласту застыть в холодильнике в течение 10 минут и разрезать на кубики.

Полезные конфеты

Ингредиенты:

Инжир вяленый — 10—12 шт.

Орехи грецкие — 150 г

Шоколад тертый — $\frac{1}{4}$ чашки

Льняное семя (измельченное
в муку) — $\frac{1}{3}$ чашки

Арахисовое масло — 1 ст. л.

Мед — 1 ст. л.

Корица молотая — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Приготовление:

1

В комбайне смешать инжир, орехи, шоколад, льняную муку, масло, мед и корицу до однородной массы.



2

Скатать из полученной массы шарики или сформовать конусы и охладить в холодильнике 30 минут.



Малиновые трюфели

Приготовление:

1

Ягоды малины протереть через сито.



2

Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане или в микроволновой печи.



3

В сотейнике довести до кипения сливки, влить в шоколад, перемешать до однородности.



4

К шоколадной массе добавить малиновое пюре и соль, перемешать. Полученную массу разложить в формочки и убрать в холодильник на 1 час. Либо емкость с массой накрыть и охладить в течение часа, а затем из застывшей массы сформовать трюфели. При желании готовые конфеты обвалять в какао-порошке.

Ингредиенты:

Малина — 1 стакан

Сливки (35%) — 1½ стакана

Соль — 1 щепотка

Шоколад черный — 450 г





Марципановый трюфель



Ингредиенты:

Шоколад горький — 350 г

Сливки жирные — 75 мл

Масло сливочное — 20 г

Марципан — 300 г

Какао или мелко дробленный миндаль — $\frac{1}{2}$ стакана

Приготовление:

1 Натереть марципан на крупной терке. Шоколад поломать на кусочки.

2 Соединить в кастрюле шоколад, сливки, масло и марципан, поставить на водяную баню. Держать до полного растворения шоколада и марципана (около 10 минут), постоянно помешивая.

3 Снять с водяной бани. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1,5—2 часа.

4 Чайной ложкой набирать массу и формировать шарики диаметром 2—2,5 см.

5 Обвалять конфеты в какао или миндале и разложить в бумажные формочки.

Хранить конфеты в холодильнике.

Мармелад

Приготовление:

1 Замочить агар-агар в 500 мл сока на 20 – 30 минут.

2 В кастрюлю насыпать весь сахар и залить оставшимся соком. Поставить на небольшой огонь, нагреть, постоянно помешивая. Сироп должен закипеть, а сахар полностью раствориться.

4 Кастрюлю снять с огня. Дать смеси немного остыть и разделить ее на части. В каждую часть добавить пищевой (или натуральный) краситель определенного цвета.

6 После застывания мармелад нарезать на кусочки любой формы, обвалять в сахаре и разложить на решетке для просушки. Через 2—3 часа мармелад повторно обвалять в сахаре. Оставить мармелад на сутки для образования сахарной корочки.

Ингредиенты:

Сок яблочный — 650 мл

Агар-агар — 15 г

Сахар — 500 г

Лимонная кислота — 1/2 ч. л.

Красители пищевые

3 В кипящий сироп влить сок с агар-агаром. Размешать и снова довести до кипения. Добавить лимонную кислоту и перемешать. Смесь обязательно нужно прокипятить, чтобы агар-агар полностью раскрыл свои желирующие свойства.

5 Как только смесь, остывая, станет тягучей, разлить ее по формочкам.

Ореховые конфеты с нутом

Ингредиенты:

 Нут отварной — 2 ст. л.

 Грецкие орехи — 1 ст. л.

 Корица, ванилин

 Кунжут — 1 ст. л.

 Мед — 1 ст. л.

Приготовление:

1. Отварной нут, грецкие орехи и семена кунжута измельчить в блендере.
 2. Добавить мед и пряности. Перемешать.
 3. Сформовать из получившейся массы руками круглые конфеты.
- Хранить конфеты в холодильнике.





Леденцы с мелиссой

Ингредиенты:

Сахар — 250 г

Глюкозный сироп — 60 мл

Листья мелиссы — 10 шт.

Вода — 90 мл

Лимонная кислота — 1 щепотка

Приготовление:

1 В кастрюльку всыпать сахар, добавить глюкозный сироп и воду. Варить на среднем огне до температуры 165 °С.



2 Листья мелиссы мелко порубить и добавить в кипящую массу вместе с лимонной кислотой. Перемешать и сразу разлить по формочкам.



3 Дать леденцам застыть и извлечь из формочек.

Малиновые трюфели из белого шоколада



Ингредиенты:

Шоколад белый — 250 г

Масло сливочное — 125 г

Малиновое варенье — 125 г

Приготовление:

1

Растопить шоколад на водяной бане. Охладить до комнатной температуры.

2

Ввести размягченное сливочное масло в шоколад. Вмешать варенье и убрать в холодильник на 3—4 часа.

3

Быстро сформовать из массы трюфели и положить в морозилку на 4—5 часов.



Кукурузные хлопья в шоколаде

Приготовление:

Ингредиенты:

Шоколад горький — 100 г

Хлопья кукурузные
глазированные — 250 г

1

Шоколад
наломать на
куски и положить
в миску. Растопить
в микроволновой
печи в течение
2 минут и переме-
шать до однород-
ности.

2

Кукурузные хлопья положить в горячий
шоколад и перемешивать до тех пор, пока
все хлопья не покроются слоем шоколада.

3

На лист фольги или пергамент выло-
жить хлопья в шоколаде в виде небольших
горок и убрать на 20 минут в холодильник.





Кукурузные шарики



Ингредиенты:

Хлопья кукурузные — 600 г

Сгущенное молоко — 1 банка

Мед — 1 ст. л.

Сахарная пудра — 1 ст. л.

Масло сливочное — 200 г

Кокосовая стружка — 3 ст. л.

Приготовление:

1

Хлопья измельчить в блендере. Сливочное масло размягчить и смешать с хлопьями, сахарной пудрой, медом и сгущенным молоком.



2

Из полученной массы сформовать маленькие шарики, обвалять их в кокосовой стружке и убрать на 30 минут в холодильник.

Марципановые конфеты с фисташками

Ингредиенты:

Шоколад темный — 350 г

Марципан — 250 г

Фисташковая паста — 3 ч. л.

Фисташки — 50 г

Ликер «Амаретто» — 2 ст. л.

Сахарная пудра — 3 ст. л.



Приготовление:

1

Фисташки подсушить на противне или на сухой сковороде, остудить и измельчить в блендере.

2

Марципан комнатной температуры размять, добавить к нему фисташковую пасту, измельченные фисташки, ликер и 2 ст. л. сахарной пудры. Сформовать марципановое тесто в брикет.

3

На рабочую поверхность насыпать оставшуюся сахарную пудру и с помощью скалки раскатать марципановое тесто в прямоугольник толщиной 8—10 мм. Подравнять все стороны.

4

Намазать поверхность марципана тонким слоем темперированного шоколада. Разровнять шоколад кондитерским шпателем или лопаткой. Это будет верх конфет. Дать шоколаду застыть 5—10 минут.

5

Нарезать пласт на квадратики желаемого размера. Окунув каждую конфету в шоколад, выложить на пергамент. Дать шоколаду полностью застыть.

Шоколадные завитки с чили

Ингредиенты:

 Шоколад горький — 650 г

 Сливки (33—38%) — 320 г

 Перец чили — 1 ч. л.

 Масло сливочное — 200 г

 Какао-порошок для обсыпки — 50 г


Приготовление:

1. Шоколад растопить в микроволновке в течение 2 минут при мощности 600 Вт.
2. Сливки подогреть с перцем, не доводя до кипения, влить в шоколад и перемешать.
3. Добавить в смесь немного подогретое масло, вымесить и дать настояться 12 часов при комнатной температуре.
4. С помощью кондитерского мешка сформировать конфеты желаемой формы и убрать в холодильник на 30 минут. Посыпать готовые конфеты какао.



Конфеты «Сникерс»

Ингредиенты:

-  Сухое молоко — 300 г
-  Какао-порошок — 2 ст. л.
-  Масло сливочное — 30 г
-  Сливки (20%) — 50 мл
-  Арахис — 400 г
-  Сахар — 1 стакан

Приготовление:

1. Смешать сахар, какао и сливки. Поставить смесь на огонь и, постоянно помешивая, чтобы не подгорела, довести до кипения. Как только смесь закипит, снять с огня и добавить очищенный, обжаренный и измельченный арахис и размягченное сливочное масло.
2. Перемешать и постепенно ввести сухое молоко. Когда смесь схватится, вымесить тугую массу руками.
3. Чуть влажными руками скатать из массы шарики и выложить их на блюдо, застеленное пищевой пленкой или присыпанное сухими сливками.
4. Накрывать конфеты пищевой пленкой и убрать на 1—2 часа в холодильник.

Конфеты с малиновым ганашом

Приготовление:

- 1 Белый шоколад растопить, добавить подогретые сливки, размягченное масло и в последнюю очередь — конфитюр.



- 2 Хорошо перемешать и отправить в холодильник на 3—4 часа, а лучше на сутки.



- 3 Горький шоколад растопить в микроволновой печи, залить им форму на $\frac{1}{3}$. Поставить в холодильник на 20 минут.



- 4 Достать форму, с помощью кондитерского мешка отсадить начинку, заполнив форму на $\frac{2}{3}$. Затем залить донышко растопленным шоколадом и отправить на 20 минут в холодильник.



- 5 Достать форму и извлечь из нее конфеты.

Ингредиенты:

Шоколад темный (70%) — 200 г

Шоколад белый — 100 г

Сливки (35%) — 30 мл

Масло сливочное — 10 г

Малиновый конфитюр — 150 г



Апельсиновые шары

Ингредиенты:

Сливки жирные — 200 мл

Сахар — 200 г

Масло сливочное — 1 ст. л.

Апельсиновые цукаты — 100 г

Лимонные цукаты — 50 г

Миндаль — 200 г

Шоколадная глазурь — 200 г

Приготовление:

1 Сливки нагреть в кастрюльке, добавить 175 г сахара и, помешивая, варить до золотистого цвета. Добавить масло, перемешать, снять с огня.



2 Все цукаты мелко нарезать.



3 Миндаль обжарить на сухой сковороде несколько минут и измельчить.



4 Остальной сахар в маленькой кастрюльке нагреть до карамелизации и смешать с вареными сливками.







5 Смешать сливочную массу с миндалем и цукатами и выложить на застеленный бумагой для выпечки противень.



6 Из застывшей массы сформовать ложкой маленькие шарики и полить их шоколадной глазурью.

Банановый мармелад

Ингредиенты:

-  Алычовое пюре — 250 г
-  Банан — 1 шт.
-  Желатин — 20 г
-  Вода (или сок) — $\frac{1}{2}$ стакана



Приготовление:

1. Желатин замочить в алычовом пюре вместе с водой/соком, оставить на 1 час. Банан очистить и взбить блендером в пюре.
2. Нагреть смесь с желатином до растворения желатина, но не кипятить. Добавить пюре банана и взбить миксером (1 минута).
3. Форму для выпечки застелить пищевой пленкой и выложить в нее полученную массу. Убрать в холодильник на 4 часа, а лучше на ночь.
4. Выложить на стеклянную или мраморную доску и острым ножом разрезать на квадратики.

Двухслойный шоколадно- ореховый фадж

Приготовление:

1

В миску положить поломанный кусочками шоколад, добавить половину сгущенного молока и половину сливочного масла. Поставить миску в микроволновую печь на 1 минуту при мощности 600 Вт.

2

Массу тщательно перемешать и выложить ровным слоем в прямо-угольную, застеленную пищевой пленкой форму.

3

В чистую миску положить арахисовое масло, оставшееся сгущенное молоко и сливочное масло. Растопить в течение 1 минуты в микроволновой печи при мощности 600 Вт.

4

Тщательно перемешать арахисовую массу и выложить ее поверх шоколадной. Разровнять и убрать на 3—4 часа в холодильник.

5

Остывший фадж нарезать квадратиками.

Ингредиенты:

Шоколад горький — 150 г

Арахисовое масло — 100 г

Сгущенное молоко — 100 г

Масло сливочное — 50 г





Приготовление:

1

Форму для выпечки выстелить пергаментом. Шоколад поломать на кусочки, нарезать кусочками сливочное масло, с лимона теркой стереть цедру.



2

Соединить сливки с сахаром, поставить на маленький огонь и после закипания варить около 10 минут, пока масса не станет густой и тягучей.



3

Готовую карамель снять с огня и сразу же добавить в нее шоколад, масло и цедру. Быстро перемешать до однородного состояния.



4

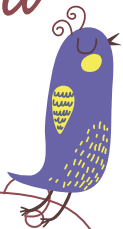
Вылить помадку в подготовленную форму и разровнять. Оставить в прохладном месте до полного остывания.



5

Когда фадж застынет, нарезать его кусочками.

Карамельно-лимонный фадж



Ингредиенты:

Сахар коричневый — 150 г

Шоколад белый — 100 г

Масло сливочное — 40 г

Сливки (30%) — 100 мл

Лимон — 1 шт.

Индийские конфеты «Бурфи»

Ингредиенты:



Молоко — 2 л



Сахар — 6 ст. л.



Масло сливочное —
1½ ст. л.



Приготовление:

1. В толстостенной кастрюле на небольшом огне смешать все ингредиенты. При постоянном помешивании довести смесь до кипения. Затем кипятить молочную смесь на среднем огне, постоянно помешивая, от 45 минут до 1 часа, чтобы смесь загустела и начала отставать от стенок и дна кастрюли.
2. На противень, смазанный сливочным маслом, вылить полученную густую массу. Пласт разровнять.
3. Дать пласту застыть. Извлечь пласт из формы и разрезать на квадратики.

Карамельные трюфели

Приготовление:

1

Молочный и горький шоколад нарезать ножом на мелкие кусочки.

2

На слабом огне карамелизировать сахар до янтарного цвета. Для того чтобы сахар растапливался равномерно, кастрюльку следует слегка встряхивать. Ложкой помешивать не стоит, налипшие на стенки кастрюли гранулы сахара убирать вниз силиконовой лопаточкой.

3

Кастрюлю с растопленным сахаром снять с огня, добавить масло и перемешать.

4

Сливки подогреть, вылить в карамель, перемешать. Если образовались комочки карамели, прогреть карамель, постоянно помешивая, до их растворения.

5

Всыпать в горячую сливочную карамель измельченный шоколад, перемешать.

6

Вылить шоколадную массу в форму, застеленную пищевой пленкой или пергаментом. Накрыть сверху пленкой и убрать в холодильник на 2 часа.

7

Застывшую массу нарезать квадратиками, сформовать из них шарики и обвалять в какао-порошке.

Ингредиенты:

Шоколад горький — 100 г

Шоколад молочный — 60 г

Сливки (35%) — 87 мл

Сахар коричневый — 62 г

Масло сливочное — 14 г

Какао-порошок — 50 г



Конфеты с льняным семенем



Ингредиенты:

Финики — 200 г

Банан — 1 шт.

Миндаль — 100 г

Семя льна — 100 г

Корица — 1 щепотка

Приготовление:

1

Обжаренный и очищенный миндаль вместе с семенем льна смолоть в блендере.



2

Из фиников вынуть косточки. Спелый банан очистить. Перемолоть финики с бананом в пюре.



3

Во фруктовое пюре добавить корицу и $\frac{2}{3}$ молотых орехов и семени льна. Тщательно перемешать.



4

Сформовать из массы конфеты и обвалять их в оставшихся молотых орехах с семенами. Поставить на 30 минут в холодильник.

Овсяные батончики с льняным семенем Приготовление:

Ингредиенты:

Овсяные хлопья — 200 г

Банан — 1 шт.

Яблоко — 1 шт.

Льняное семя — 60 г

Семечки подсолнечника — 60 г

Кунжут — 60 г

1 Спелый банан
очистить. Яблоко
очистить и вырезать
сердцевину.



2 Все ингредиенты
соединить и перемо-
лоть в блендере
в однородную массу.



3 Сформовать
из получившейся
массы батончики.



4 Выложить батон-
чики на противень,
застеленный перга-
ментом, и выпекать
30 минут в духовке при
температуре 150 °С.



Финиковые конфеты

Приготовление:

1 В блендере измельчить финики без косточек, добавить размягченное масло и половину сухого молока.



2 Корицу и какао смешать в миске с оставшимся сухим молоком.

3 Соединить обе смеси и смешать до получения однородной массы.

4 Скатать из массы небольшие шарики и обвалять их в кокосовой стружке.

Ингредиенты:

Молоко сухое — 160 г

Масло сливочное — 50 г

Финики — 6 шт.

Какао-порошок — 1 ч. л.

Корица — 1 щепотка

Кокосовая стружка — 1 ст. л.





Шоколадные конфеты с кокосовой начинкой

Ингредиенты:

Кокосовая стружка — 240 г

Сахарная пудра — 100 г

Сгущенное молоко — 250 г

Шоколад молочный — 200 г

Приготовление:

1

Смешать кокосовую стружку с сахарной пудрой. Добавить сгущенное молоко, перемешать до однородности.



2

Из получившейся массы руками сформовать шарики, выложить на пергамент и поместить в морозильник на 10 минут.



3

Молочный шоколад растопить в микроволновой печи или на водяной бане. Достать кокосовые шарики из морозильника и обмакнуть в шоколад с помощью вилки. Выложить конфеты на пергамент и поместить в холодильник на 15 минут для застывания шоколада.





Трюфели «Мокка»



Ингредиенты:

Шоколад горький — 100 г

Сливки (35%) — 50 мл

Кофе растворимый — 1 ч. л.

Коньяк — 1 ч. л.

Приготовление:

1

Шоколад поломать на кусочки, залить кипящими сливками, добавить кофе и коньяка.

2

Все тщательно перемешать до полного растворения шоколада. Выложить в прямоугольную форму, застеленную пищевой пленкой, и убрать на 2 часа в холодильник.

3

Застывшую массу нарезать квадратиками, при желании обвалять в какао-порошке.

Трюфели пraliне

Приготовление:

1

Измельчить в блендере 75 г орехов. Смешать с сахарной пудрой. Добавить сливки и горький шоколад, поломанный на кусочки.



2

Поставить смесь на средний огонь и довести до кипения, добавить соль. Проварить до однородного состояния. Затем переложить в миску, накрыть и убрать в холодильник на 2 часа.



3

По истечении времени сформовать конфеты руками. Взять 1 ч. л. крема. Немного приплюснуть, вложить в середину целый орех. Сформовать трюфели и убрать на некоторое время в морозилку.



4

Растопить молочный шоколад, поломав его на кусочки, в микроволновке. Достать охлажденные трюфели и с помощью двух вилок окунуть каждую конфету в шоколад. Присыпать при желании ореховой крошкой или какао-порошком.

Ингредиенты:

Фундук жареный — 125 г

Сахарная пудра — 1/2 стакана

Шоколад горький — 150 г

Шоколад молочный — 150 г

Сливки (35%) — 1/4 стакана

Соль — 1 щепотка

Какао-порошок для посыпки



Готовые конфеты хранить в холодильнике.

Смородиновая пастила



Приготовление:

Ингредиенты:

Красная смородина — 500 г

Сахар — 250 г

Пектин — 1 ст. л.

Лимонная кислота — 1 ч. л.

Яблочный сок — 250 мл

1

Смородину вымыть и снять с веточек. Положить ягоды в кастрюльку и влить яблочный сок. Довести до кипения, варить 5 минут. Протереть массу через сито и вернуть в кастрюлю.

2

Смешать пектин с сахаром и вмешать в ягодное пюре. Довести до кипения и варить на маленьком огне, постоянно помешивая, около 30 минут. Пастила должна загустеть. Добавить лимонную кислоту и проварить еще 5 минут.

3

Выложить ягодную массу в форму, застеленную пергаментом, и разровнять. Оставить на сутки.

4

Застывшую пастилу разрезать на квадратики. При желании посыпать сахарной пудрой.





Трюфели из белого шоколада с овсянкой

Ингредиенты:

Шоколад белый — 200 г

Сливки (35%) — 80 мл

Клюква сушеная — 2 ст. л.

Хлопья овсяные — 40 г

Приготовление:

1

Шоколад крупно порубить.

2

Сливки вскипятить и вылить их на шоколад. Хорошо перемешать до полного растворения шоколада.

3

Добавить сушеную клюкву. Остудить массу и поставить в холодильник на 2—3 часа.

4

Овсяные хлопья обжарить на сухой сковороде с тефлоновым покрытием в течение 3—4 минут и высыпать на плоскую тарелку.

5

Из шоколадно-сливочной массы скатать шарики-трюфели размером с грецкий орех. Обвалять их в овсяных хлопьях, немного прижимая, чтобы хлопья хорошо прилипли.

Сливовая пастила

Ингредиенты:

Сливы — 1,5 кг

Сахар — 1 кг

Лимон — 2 шт.



Приготовление:

1 Сливы вымыть, удалить косточки. Сложить сливы в сотейник, влить немного воды (количество воды зависит от сочности слив) и варить сливы до мягкости.

2 Переработать сливы погружным блендером в однородное пюре.

3 Добавить к сливам сахар и поставить сотейник со сливами снова на огонь, варить до растворения сахара.

4 Лимоны вымыть, обсушить. Снять с лимонов цедру и выжать сок. Добавить сок и цедру к сливовому пюре.

5 Варить сливовую пастилу на небольшом огне, постоянно помешивая, 1—1,5 часа. Масса должна хорошо загустеть, но ни в коем случае не пригореть.

6 Готовое густое пюре выложить в прямоугольную форму, застеленную пергаментом или пищевой пленкой. Дать остыть и убрать в холодильник на сутки.

7 Готовую сливовую пастилу нарезать кусочками.

Шоколадные конфеты с вишней и маршмеллоу

Ингредиенты:

-  Шоколад — 200 г
-  Сливки жирные — 100 мл
-  Масло сливочное — 50 г
-  Маршмеллоу — 30 г
-  Орехи грецкие — 40 г
-  Вишня сушеная — 40 г



Приготовление:

1. Шоколад растопить на водяной бане, снять с огня. Нагреть сливки, но не кипятить. Смешать размягченное масло, сливки и шоколад. Мешать до гладкого состояния.
2. Нарезать маршмеллоу, вишню и орехи. Добавить к шоколадной массе. Разложить по формочкам. Убрать в холодильник до полного застывания.

Трюфели с апельсином



Приготовление:

Ингредиенты:

Шоколад горький — 150 г

Масло сливочное — 50 г

Сливки (35%) — 100 мл

Апельсин — 1 шт.

Какао-порошок — 3 ст. л.

1 С апельсина стереть теркой цедру. Шоколад поломать на кусочки. Сливочное масло нарезать кубиками.

2 В миску налить сливки, положить шоколад и масло. Поставить миску в микроволновую печь на 3 минуты при мощности 600 Вт.

3 Перемешать массу до полной однородности. Добавить цедру апельсина и еще раз перемешать. Убрать миску в холодильник на 2 часа.

4 Чайной ложкой набирать застывшую шоколадную массу и сформовать руками маленькие шарики.

5 На тарелку насыпать какао-порошок и обвалить в нем шоколадные шарики со всех сторон. Убрать готовые трюфели в холодильник для застывания минимум на 30 минут.





Мятные трюфели из белого шоколада

Ингредиенты:

Белый шоколад — 450 г

Сливки (35%) — 100 мл

Мятный сироп — 1 ч. л.

Сахарная пудра с ванилью — 3 ст. л.

Приготовление:

1

Нагреть сливки до кипения. Добавить кусочки белого шоколада и мятный сироп. Перемешать до полного растворения шоколада и оставить на ночь в холодильнике.



2

Застывшую массу набирать чайной ложкой и сформовать маленькие шарики.











3

Выложив шарики на тарелку с сахарной пудрой, обвалять их. Убрать на 2—3 часа в холодильник.

Конфеты «Брауни»

Ингредиенты:

-  Шоколад — 300 г
-  Фисташки — 60 г
-  Семечки подсолнечника — 1 стакан
-  Кунжут — 1 стакан
-  Мед — 4 ст. л.
-  Соевый соус — 1 ст. л.
-  Какао-порошок — 3 ст. л.
-  Финики — 200 г

Приготовление:

1. Семена кунжута и семечки подсолнечника обжарить отдельно на сухой сковороде до золотистого цвета. Финики освободить от косточек. В чаше блендера соединить кунжут, семечки (немного оставить), финики, мед, соевый соус.
2. Добавить в смесь какао. Комок получившейся смеси вымесить в оставшихся семечках и кунжуте.
3. Форму застелить пергаментной бумагой, выложить смесь на бумагу и примять пальцами, распределяя по форме.
4. Шоколад растопить и вылить на пласт ровным слоем. Посыпать рублеными фисташками.
5. Поставить в морозильник на 15 минут для застывания. Застывший пласт разрезать на кусочки.

Каталонские конфеты

Приготовление:

- 1 Орехи смолоть в блендере. Сахар растопить в посуде с толстым дном. В горячий сахар добавить орехи, перемешать. Выложить на пергамент для охлаждения.



- 2 Остывшую ореховую смесь перемолоть в блендере в мелкую крошку.



- 3 Белый шоколад с маслом растопить на водяной бане. По ложке всыпать пралине в шоколадно-масляную смесь до тех пор, пока смесь не станет густой. Если смесь получится рассыпчатой, добавить шоколада. Если жидкой — молотых орехов.



- 4 Руками сформовать 12—15 конфет, внутрь каждой конфеты вложив целый орех. Убрать в холодильник на 10 минут.



- 5 Растопить молочный шоколад в микроволновой печи. Каждую конфету окунуть в растопленный шоколад. Убрать в холодильник на 20 минут для застывания.

Ингредиенты:

Шоколад белый — 100 г

Масло сливочное — 20 г

Фундук — 100 г + 12—15 шт.
(для сердцевинок)

Сахар — 50 г

Шоколад молочный — 70 г



Приготовление:

1

В небольшую кастрюльку налить сливки и всыпать обычный и ванильный сахар. На небольшом огне варить массу до загустения и светло-коричневого цвета, постоянно помешивая.



2

В загустевшую массу всыпать порошок растворимого кофе и перемешать. Добавить сахарную пудру, перемешать и снять с огня.



3

Прямоугольную форму смазать маслом и выложить в нее карамельную массу. Разровнять и дать застыть.



4

Застывшую карамель нарезать ромбиками или треугольниками.

Кофейная карамель

Ингредиенты:

Сливки (35%) — 200 мл

Сахар — 100 г

Сахар ванильный — 1 ч. л.

Кофе растворимый — 1 ч. л.

Сахарная пудра — 2 ст. л.



Кофейные леденцы

Ингредиенты:

Кофе растворимый
(заваренный) — 2 ст. л.

Сахар — 6 ст. л.

Приготовление:



1

Заваренный растворимый кофе смешать с сахаром в кастрюльке с толстым дном.

2

Нагревать смесь на сильном огне до полного растворения сахара, 2—3 раза перемешать.

3

Когда масса начнет приобретать цвет кофе, снять ее с огня и сразу же разлить по формочкам.

4

Дать леденцам застыть. Извлечь их из формочек.



Индийский мармелад

Ингредиенты:

Яблоки — 10 шт.

Масло сливочное — 3 ст. л.

Сахар — 300 г

Изюм — 100 г

Фундук — 50 г

Вода — 2 ст. л.



Приготовление:

1 Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину. Мякоть нарезать маленькими кубиками.

2 Масло растопить в кастрюле, добавить яблоки и обжарить их 5 минут, часто помешивая. Когда яблоки станут коричневыми, добавить воду, уменьшить огонь и варить яблоки без крышки 15 минут, они должны развариться и немного загустеть. Яблочную массу пюрировать.

3 Добавить в пюре сахар и продолжить варить, постоянно помешивая, пока смесь не станет однородной и не начнет отставать от дна кастрюли. Увеличить огонь и продолжать варить на среднем огне, постоянно помешивая, чтобы выпарить всю жидкость. Когда смесь станет золотисто-коричневого цвета и загустеет (ее будет тяжело перемешивать), снять с огня.


4 Добавить промытый изюм и измельченные орехи, перемешать. На среднем огне проварить массу еще 5 минут.

5 Выложить мармелад в форму, застеленную пергаментом, дать остыть. Убрать на 10 часов в холодильник.

6 Застывший мармелад нарезать квадратиками.

Кокосовая карамель

Ингредиенты:

-  Кокосовое масло — 2 ст. л.
-  Кокосовое молоко — 500 мл
-  Кукурузный сироп — 225 мл
-  Морская соль — 1 ч. л.
-  Сахар — 150 г
-  Вода — 200 мл

Приготовление:

1. Смазать кокосовым маслом форму размером 25 x 25 см.
2. Соединить в кастрюле кокосовое молоко, кукурузный сироп и морскую соль, нагревать на небольшом огне до полного растворения ингредиентов. Снять с огня.
3. В другой кастрюле смешать сахар и воду и готовить на среднем огне без перемешивания, пока температура смеси не достигнет 155 °C. Сразу же снять с огня и влить в карамель молочную смесь. Вернуть кастрюлю на огонь и варить на сильном огне до загустения и температуры 115 °C.
4. Сразу же перелить карамельную смесь в подготовленную форму и дать застыть при комнатной температуре. Разрезать смазанным маслом ножом на квадраты.

Сливочно-цитрусовая помадка

Приготовление:

1

С лимона стереть теркой цедру. Выжать сок.

2

Соединить все подготовленные ингредиенты, кроме кокосовой стружки. Тщательно перемешать и убрать получившуюся массу в холодильник на 20 минут.

3

Из застывшей массы сформовать руками маленькие шарики и обвалять их в кокосовой стружке.

Ингредиенты:

Молоко сухое — 300 г

Сгущенное молоко — 150 г

Лимон — 1 шт.

Сок лимонный — 1 ст. л.

Масло сливочное — 30 г

Стружка кокосовая — 30 г



Ингредиенты:

Печенье «Юбилейное» — 300 г

Сахар — 1 стакан

Масло сливочное — 100 г

Сгущенное молоко — $\frac{1}{2}$ банки

Сливки — $\frac{1}{3}$ стакана

Сливочные колбаски



Приготовление:

1

Печенье измельчить блендером в крошку. Смешать с сахаром и маслом. Добавить сгущенку и сливки.



2

Нагревать смесь на слабом огне, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится, около 5 минут. Масса должна стать гладкой и тягучей.

3

Выложить массу в форму ровным слоем и дать остыть.

4

Разрезать застывший пласт на конфеты.



Фадж с «Нутеллой»

Ингредиенты:

Шоколадная паста
«Нутелла» — 200 г

Сгущенное молоко — 200 г

Шоколад черный — 100 г

Масло сливочное — 30 г

Соль — 1 щепотка

Приготовление:

1

Квадратную форму для выпечки застелить пищевой пленкой.



2

Выложить в миску «Нутеллу», сгущенное молоко, шоколад и масло, нарезанные кубиками. Поставить миску в микроволновую печь на 2 минуты при мощности 600 Вт.



3

Добавить соль, перемешать до получения однородной массы. Выложить в подготовленную форму и разровнять.



4

Поставить форму в холодильник на 3—4 часа. Извлечь застывшую массу из формы и нарезать квадратами.

Шоколадные конфеты с медом и миндалем

Ингредиенты:



Шоколад молочный — 200 г



Сливки (33—38%) — 100 мл



Миндаль молотый — 50 г



Мед — 2 ст. л.



Масло сливочное — 30 г



Шоколад горький для глазури — 200 г

Приготовление:

1. Сливки нагреть, не доводя до кипения, высыпать поломанный на кусочки молочный шоколад и размешать до получения ганаша. Остудить.
2. В сковороде с тефлоновым покрытием смешать мед и сливочное масло и на сильном огне кипятить 3—5 минут, пока масса не начнет густеть. Всыпать молотый миндаль и хорошо перемешать, чтобы каждый кусочек ореха оказался покрыт карамелью.
3. Немного остудить и смешать с шоколадным ганашом.
4. Остывшую шоколадно-миндальную массу выложить чайной ложкой (по размеру одной конфетки) на лист пергамента. Оставить на сутки, чтобы масса максимально затвердела.
5. На следующий день на водяной бане растопить горький шоколад, снять с бани и, помешивая, остудить его до температуры тела.
6. Накалывая каждую конфету на зубочистку или спичку, обмакнуть в горький шоколад, чтобы она покрылась шоколадом со всех сторон, и выложить на фольгу. Дать шоколаду застыть.



Приготовление:

1

По отдельности растопить на водяной бане или в микроволновке оба вида шоколада.

2

На фольгу ложкой выложить порции шоколада, в каждую лепешку вдавить палочку.

3

Украсить лоллипопы кондитерской присыпкой, кусочками сухофруктов и убрать на 20 минут в холодильник.

4

Аккуратно отделить конфеты от фольги.

Шоколадные лоллипопы на палочках

Ингредиенты:

Шоколад черный — 50 г

Шоколад белый — 50 г

Курага — 2 шт.

Клюква вяленая — 10 шт.

Кондитерская присыпка

Палочки



Энергетические конфеты

Приготовление:

1

Овсяные хлопья слегка обжарить на сухой сковороде до появления аромата. Немного хлопьев измельчить и отложить для присыпки.

2

В основную массу хлопьев добавить сгущенное молоко и сливки, хорошо перемешать.

3

Влажными руками сформовать из получившейся массы небольшие шарики или кубики.

4

Обваливать конфеты в смеси овсяных хлопьев, корицы и кокосовой стружки.

Ингредиенты:

Сгущенное молоко — 200 г

Хлопья овсяные — 300 г

Сливки (10%) — 200 мл






Корица, кокосовая стружка для присыпки





Шоколадные конфеты с клубничной начинкой

Ингредиенты:

-  Шоколад горький (70%) — 200 г
-  Шоколад белый — 100 г
-  Сливки (35%) — 30 мл
-  Масло сливочное — 10 г
-  Клубничный конфитюр — 150 г

Приготовление:

1. Белый шоколад растопить, добавить подогретые сливки, масло и в последнюю очередь — конфитюр.
2. Хорошо перемешать и убрать массу в холодильник на 3—4 часа, а лучше на сутки.
3. Горький шоколад растопить в микроволновой печи, залить формочки приблизительно на $\frac{1}{3}$. Убрать в холодильник на 20 минут.
4. Достать форму, внутрь отсадить с помощью кондитерского мешка или ложкой начинку, на $\frac{2}{3}$ заполнив форму. Не больше, иначе дно не приклеится.
5. Залить доньшко оставшимся шоколадом и убрать форму на 20 минут в холодильник.
6. Застывшие конфеты аккуратно извлечь из формы.

Трюфели из белого шоколада

Приготовление:

1 Шоколад порубить и растопить на водяной бане.

2 Подогреть сливки, не давая им закипеть. Растопить сливочное масло (хорошего качества), но не дать ему закипеть.

3 Смешать шоколад со сливками до однородной массы, добавить масло и продолжать взбивать, пока масса не охладится и не станет однородной и блестящей.

4 Накрыть емкость пленкой и убрать в холодильник на 2 часа.

5 Сформовать руками из застывшей массы шарики размером с грецкий орех. Обвалять часть в миндальной стружке, а часть — в кокосовой.

Ингредиенты:

Шоколад белый — 200 г

Сливки (33%) — 100 мл

Масло сливочное — 75 г

Миндальная стружка

Кокосовая стружка



Ингредиенты:

Сахар — 500 г

Сироп глюкозный — 2 ст. л.

Розовая вода — 4 ст. л.

Краситель пищевой



Розовые леденцы

Приготовление:

1

В кастрюльку всыпать сахар, добавить глюкозный сироп и розовую воду. Помешивая, варить на среднем огне до полного растворения сахара.

2

Добавить в сироп краситель, перемешать, снять кастрюльку с огня и поставить в посуду с холодной водой.

3

Помешивая, немного остудить массу и вылить на пергаментную бумагу.

4

Когда карамель застынет, разрезать ее ножом на кусочки.



Сливочная помадка

Ингредиенты:

Сахар — 300 г

Сливки (10—20%) — 200 мл

Сгущенное молоко — 5 ст. л.

Соль — 1 щепотка

Приготовление:

1

Насыпать сахар в сотейник, добавить соль и сгущенное молоко. Влить сливки. Перемешать, поставить на огонь.

2

Варить, постоянно помешивая, 30—40 минут, до кремового цвета.

3

Разлить помадку в силиконовые формочки. Оставить при комнатной температуре до полного застывания.



Мексиканские конфеты

Ингредиенты:

Сгущенное молоко — 1 банка

Масло сливочное — 40 г

Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Сахар — 300 г

Какао-порошок — 2 ст. л.

Клюква вяленая — 2 ст. л.

Сахарная пудра для посыпки



Приготовление:

1

В кастрюле с толстым дном смешать молоко, сахар, масло и соль. Поставить на огонь и довести до кипения. Помешивая, варить до полного растворения сахара.

2

Добавить какао-порошок и вяленую клюкву, перемешать и продолжать готовить, помешивая, до тех пор, пока масса не станет отделяться от стенок кастрюли.

3

Выложить массу на вощеную или пергаментную бумагу, накрыть сверху вторым листом бумаги и с помощью скалки раскатать в прямоугольный или квадратный пласт толщиной 5 мм.

4


Затем верхний лист бумаги снять и ножом разрезать пласт на квадраты или прямоугольники.

5

Посыпать сахарной пудрой. Оставить до затвердевания.

Овсяные козинаки

Ингредиенты:

 Овсяная крупа — 30 г
($\frac{1}{4}$ стакана)

 Вода — $\frac{1}{2}$ стакана

 Шоколад горький — 35 г

 Мед — 1 ч. л.



Приготовление:

1. Крупу залить водой и оставить на час. Процедить. Просушить крупу с помощью полотенца. Выложить на бумагу для выпечки и подсушить в духовке в течение 40 минут при 150°C до хрустящего состояния. Не забывайте помешивать! Дать крупе остыть.
2. Добавить мед и перемешать. Шоколад растопить на водяной бане. Форму застелить фольгой. Все стенки формы смазать тонким слоем шоколада.
3. Выложить овсяную крупу и залить оставшимся шоколадом. Убрать на несколько часов в морозилку.
4. Снять фольгу, разрезать на кусочки.

Хранить козинаки в холодильнике.

Козинаки

Приготовление:

1

Сахар высыпать на сухую сковороду и нагревать на слабом огне, пока сахар не начнет плавиться. Помешивая, продолжать нагревать сахар, пока карамель не станет коричневого цвета.



2

Добавить масло и воду. Всыпать семечки, кунжут и арахис. Быстро перемешать и уменьшить огонь.



3

Снять с огня и быстро выложить массу на смазанный маслом противень ровным слоем. Дать застыть и разрезать на кусочки.

Ингредиенты:

Сахар — 200 г

Масло сливочное — 15 г

Вода — 1 ст. л.

Семечки подсолнечника — 40 г

Арахис — 40 г

Кунжут — 20 г





Приготовление:

1 Кокосовую стружку двух цветов насыпать в две отдельные миски.



2 К каждому виду стружки добавить по 1 ч. л. лимонного сока, по 1 ст. л. сахарной пудры и по 2 ст. л. сгущенного молока. Тщательно перемешать обе массы.



3 Небольшую прямоугольную или квадратную форму выстелить пищевой пленкой и выложить слой кокосовой стружки одного цвета. Плотно утрамбовать ее ложкой.



4 Сверху ровным слоем распределить стружку другого цвета и тоже плотно утрамбовать. Накрыть все пищевой пленкой и убрать на 3 часа в холодильник для застывания.



5 Готовые конфеты нарезать квадратиками или прямоугольниками.

Кокосовый лед

Ингредиенты:

Кокосовая стружка
цветная — 140 г

Сгущенное молоко — 4 ст. л.

Сахарная пудра — 2 ст. л.

Лимонный сок — 2 ч. л.



Курага с марципаном в шоколаде

Приготовление:

1

Курагу промыть, обсушить, залить соком и оставить на 1 час для набухания.

2

Скатать из марципана маленькие шарики и вложить по шарiku в курагу.

3

Растопить шоколад на водяной бане или в микроволновой печи и обмакнуть в него курагу.

4

Выложить конфеты на пергамент, посыпать молотыми фисташками и дать застыть.

Ингредиенты:

Курага — 200 г

Сок яблочный — 100 мл

Марципан — 100 г

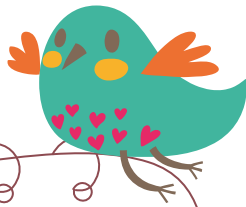
Шоколад белый — 150 г

Фисташки — 30 г





Леденцы на палочках с кунжутом



Ингредиенты:

Сахар — 150 г
Мед — 50 г
Кунжут — 50 г
Клубничный конфитюр — 40 мл

Приготовление:

1

В кастрюльке с толстым дном довести до кипения сахар, мед и конфитюр. Варить 5 минут на небольшом огне.

2




Снять с огня, добавить семена кунжута, перемешать и разлить по силиконовым формочкам.

3

Вставить палочки и дать леденцам застыть.

Подсолнечные конфеты с хрустящей овсяной крупой

Ингредиенты:

-  Овсяная крупа — 30 г
-  Семечки подсолнечника — 30 г
-  Изюм — 30 г



Приготовление:

1. Овсяную крупу залить водой и оставить на 1 час. Процедить. Просушить крупу с помощью полотенца. Выложить на бумагу для выпечки и подсушить в духовке при 150 °C в течение 40 минут до хрустящего состояния, периодически помешивая. Дать крупе остыть.
2. Измельчить в блендере крупу вместе с семечками и изюмом.
3. Из получившейся массы сформовать конфеты в виде шариков или конусов.

Маршмеллоу

Приготовление:

1. Слегка смазать маслом и выстелить пергаментом прямоугольную форму для выпечки размером 16,5 x 26 см.
2. Замочить желатин в $\frac{2}{3}$ стакана холодной воды на 10 минут.
3. Смешать сахар и $\frac{2}{3}$ стакана холодной воды в кастрюле. Нагреть, помешивая, на медленном огне, пока сахар полностью не растворится и сироп не станет прозрачным. Добавить набухший желатин вместе с водой и нагревать, помешивая, пока желатин полностью не растворится.
4. Перелить смесь в чашу миксера, дать остыть и взбивать на высокой скорости 6—10 минут до очень густой консистенции. Добавить ванилин и взбивать еще 1 минуту.
5. Выложить массу в подготовленную форму и разровнять поверхность. Оставить на 1—2 часа при комнатной температуре.
6. Затем вынуть застывший пласт из формы за края бумаги, нарезать влажным ножом на 24 квадрата и обвалить кусочки маршмеллоу в кокосовой стружке.

Ингредиенты:

Сахар — 1½ стакана

Желатин — 2 ст. л.

Кокосовая стружка — 2 стакана

Ванилин — 1 щепотка



Кунжутные белые трюфели



Ингредиенты:

- Шоколад белый — 200 г
- Сливки жирные — 50 мл
- Кунжутная паста тахини — 1 ст. л.
- Кунжут — 5 ст. л.

Приготовление:

1

Поломать шоколад на кусочки, залить сливками и растопить в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 2 минут.

2

Добавить в массу тахинную пасту, перемешать и убрать в холодильник на 2 часа.

3

Из застывшей массы скатать шарики и обвалять их в семенах кунжута.

Кунжутные КОЗИНАКИ

Приготовление:

Ингредиенты:

Кунжут — 1 стакан
Сахар коричневый — 3 ст. л.
Мед — 3 ст. л.

1

Семена кунжута слегка обжарить на сухой сковороде на медленном огне до золотистого цвета, 5—7 минут.

2

В кастрюльке с толстым дном смешать коричневый сахар и мед и готовить на медленном огне до полного растворения сахара, около 5 минут. Добавить кунжутные семена и перемешать деревянной ложкой.

3

Положить на стол пергаментную бумагу, выложить на нее кунжутно-сахарную смесь и накрыть сверху листом пергамент. С помощью скалки разровнять массу в квадратный пласт толщиной около 1 см.




4

Снять верхний лист пергамента и разрезать пласт на квадраты или с помощью формочек для печенья вырезать фигурки.



Трюфели с яичным ликером

Ингредиенты:

-  Кокосовая стружка — 200 г
-  Шоколад молочный — 250 г
-  Сливки жирные — 60 мл
-  Масло сливочное — 25 г
-  Яичный ликер — 3 ст. л.

Приготовление:

1. Поджарить кокосовую стружку на сухой сковороде до золотистого цвета. Мелко порубить шоколад и растопить на водяной бане.
2. Подогреть сливки и смешать с шоколадом и стружкой. Охладить смесь до 34 °С и подмешать размягченное масло с ликером. Убрать на ночь в холодильник.
3. Скатать из застывшей массы шарики и обвалять их по желанию — в стружке, какао, сахарной пудре, ореховой крошке и т. д.

Трюфели в шоколаде

Приготовление:

- 1 Орехи порубить ножом в среднюю крошку.

- 2 В кастрюлю высыпать сахар и залить водой. Поставить на слабый огонь и варить, пока сироп слегка не загустеет и не приобретет золотистый цвет.

- 3 Добавить лимонный сок и хорошенько перемешать.

- 4 Снять сироп с огня, всыпать орехи и хорошенько вымешать ложкой.

- 5 Смачивая ложку и руки время от времени холодной водой, набирать небольшими порциями ореховую массу и формировать шарики. Выложить их на бумагу для выпечки и оставить на 30 минут.

- 6 На водяной бане растопить шоколад, поломанный на кусочки. Добавить коньяк и перемешать.

- 7 Каждый ореховый шарик полностью окунуть в глазурь.

- 8 Выложить шарики на пергамент и дать застыть в холодильнике.



Ингредиенты:

Орехи грецкие — 2 стакана

Сахар — 150 г

Вода — 50 мл

Сок лимонный — 1 ст. л.

Шоколад темный — 200 г

Коньяк — 2 ст. л.



Малиновые леденцы на палочке



Ингредиенты:

Сахар — 250 г

Глюкозный сироп — 60 мл

Вода — 90 мл

Малиновый сироп — 4 ст. л.

Лимонная кислота — 1 щепотка

Краситель пищевой

Приготовление:

1

В кастрюльку насыпать сахар, влить воду и глюкозный сироп. Варить на среднем огне до температуры 164 °С.



2

Добавить малиновый сироп, лимонную кислоту и по желанию красный пищевой краситель.



3

Перемешать и сразу же разлить по формочкам. Вставить палочки.



4

Дать леденцам застыть и извлечь их из формочек.



Приготовление:

1

Взбить охлажденные белки с лимонной кислотой в густую пену. Постепенно ввести 150 г сахара.



2

В кастрюльку высыпать оставшийся сахар, добавить агар-агар и влить воду. Поставить кастрюльку на огонь и нагревать сироп до температуры 115 °С.



3

Продолжая взбивать белковую массу, добавить в нее яблочное пюре. Когда масса станет одного цвета, тоненькой струйкой ввести кипящий сироп, продолжая взбивать. Хорошо взбив и перемешав, вылить смесь в форму ровным слоем и убрать в холодильник для застывания.



4

Затвердевшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой.

Яблочная пастила



Ингредиенты:

Яблочное пюре — 600 г

Агар-агар — 2 ч. л. с верхом

Яичный белок — 2 шт.

Сахар — 450 г

Лимонная кислота — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Вода — 1 стакан

Трюфели с халвой

Ингредиенты:

Шоколад молочный — 50 г

Шоколад горький — 50 г

Шоколад белый — 50 г

Халва кунжутная — 150 г

Печенье «Юбилейное» — 150 г

Сливки жирные — 100 мл

Кокосовая стружка — 3 ст. л.



Приготовление:

1

Поломать весь шоколад на кусочки. В миску влить сливки и положить шоколад. Растопить в микроволновой печи при мощности 600 Вт (2 минуты). Тщательно размешать, чтобы смесь стала однородной.

2

Печенье измельчить в крошку в блендере или скалкой. Халву тоже измельчить в блендере.

3

Добавить крошку печенья и халву в растопленный шоколад и тщательно перемешать. Убрать массу в холодильник на 1 час.

4

Из застывшей смеси скатать маленькие шарики и обвалять их в кокосовой стружке. Поставить конфеты в холодильник на 1,5—2 часа или на 20 минут в морозилку.

Хранить в холодильнике в закрытом контейнере. Трюфели можно заморозить и хранить в морозилке.

Вишневые конфеты в молочном шоколаде

Ингредиенты:

-  Шоколад темный — 200 г
-  Шоколад молочный — 200 г
-  Вишня замороженная — 100 г
-  Сахар — 50 г
-  Пектин — 10 г
-  Сливки — 70 мл
-  Масло сливочное — 30 г
-  Миндальные хлопья

Приготовление:

1. Залить формы для конфет темным темперированным шоколадом, затем слить лишнее и убрать в холодильник. Через 20 минут аккуратно извлечь из формы.
2. Вишню разморозить, измельчить блендером и поставить на огонь. Пектин смешать с сахаром и добавить к вишне. Дать покипеть 2—3 минуты и снять с огня.
3. Молочный шоколад поломать на кусочки, $\frac{2}{3}$ растопить в микроволновке до 40 °С. Затем добавить оставшуюся $\frac{1}{3}$ и хорошо вымесить до полного растворения.
4. Добавить теплые сливки, затем вмешать сливочное масло. Оставить на 3—4 часа.
5. В шоколадные формочки выложить вишневую начинку, затем порцию молочного ганаша. Украсить конфеты миндальными хлопьями.



Кейк-попсы из печенья

Приготовление:

1 Печенье измельчить в крошку блендером. Добавить сахарную пудру, размягченное сливочное масло, творожный сыр и тщательно перемешать.

2 Скатать из массы шарики, вставить в них палочки и убрать на 10 минут в морозилку.

3 Растопить шоколад на водяной бане или в микроволновке и обмакнуть в него конфеты. Посыпать каждый шарик кондитерской посыпкой и охладить 30 минут в холодильнике.

Ингредиенты:

Печенье «Юбилейное» — 10 шт.

Творожный сыр — 3 ст. л.

Шоколад молочный — 100 г

Масло сливочное — 20 г

Сахарная пудра — 1 ст. л.

Посыпка кондитерская — 30 г



Шоколадные конфеты с хрустящими хлопьями

Ингредиенты:

Шоколад горький — 150 г

Арахисовое масло — 3 ст. л.

Вареное сгущенное
молоко — 100 г

Масло сливочное — 100 г

Хрустящие глазированные в какао
кукурузные хлопья — 40 г

Кунжут — 2 ст. л.

Приготовление:

1

Растопить на паровой бане арахисовое масло, шоколад, сливочное масло и сгущенное молоко.



2

Кукурузные хлопья слегка придавить скалкой и добавить в шоколадную массу.



3

В каждую формочку для конфет насыпать немножко кунжутных семян, залить шоколадной смесью и отправить в морозилку до полного застывания.

Хранить готовые конфеты в холодильнике.



Содержание

От автора	3
Инструментарий и продукты.....	4
Приготовление карамели и марципана.....	7

Домашние сладости своими руками

Абрикосово-кокосовые конфеты	12
Английские тоффи с черным и белым шоколадом	13
Абрикосовый мармелад	14
Шоколадные конфеты	14
Абрикосовый зефир	16
Английская тоффи-карамель	17
Апельсиновые цукаты.....	18
Ромовые трюфели из белого шоколада	19
Белая нуга с орехами	20
Апельсиновый мармелад	22
Конфеты из бурого риса и творога	23
Белые трюфели с апельсином	24
Арахисовый фадж	25
Желейные молочные конфеты	26
Батончик «Баунти»	27
Ванильный фадж.....	28
Вафельные трюфели с орехами	29
Трюфели из белого шоколада	30
Домашние «Рафаэлло»	30
Конфеты «Белое суфле»	32
Финиково-арахисовые конфеты с овсянкой	33
Конфеты со сгущенным молоком и шоколадом	34
Конфеты «Бефана»	35
Кунжутная халва	36
Кофейно-фасолевые конфеты	37
Желейные конфеты	38
Изюмно-кокосовые конфеты	39
Мятные шоколадные палочки.....	40
Конфеты «Тирамису»	40
Марципановые нарезные конфеты	42

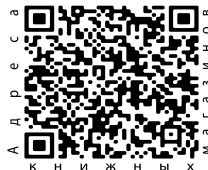
Подсолнечные конфеты с хлопьями «4 злака» и кардамоном.....	43
Молочная тянучка	44
Морковно-шоколадные конфеты	45
Овсяные конфеты	46
Пенное медовое желе.....	47
Грильяжные конфеты	48
Трюфель «Имбирный пряник»	49
Ириски на топленом молоке	50
Имбирно-лимонные конфеты	50
Клубника в шоколаде	52
Клубничная кожа	53
Конфеты «Птичье молоко»	54
Ириски.....	55
Конфеты «Бригадейро»	56
Конфеты из отрубей.....	57
Конфеты «Рождественский пудинг»	58
Конфеты «Фитнес»	59
Шоколадные конфеты с кокосовой начинкой	60
Трюфели с курагой	60
Тыквенные трюфели.....	62
Фадж с маршмеллоу.....	63
Масляная карамель с семечками и клюквой	64
Медовые леденцы	65
Туррон традиционный.....	66
Шоколадные конфеты с начинкой из имбирных цукатов	67
Трюфели с перцем чили	68
Трюфели с печеньем	69
Фадж «Красный бархат»	70
Финики с начинкой из марципана	71
Рахат-лукум с розой.....	72
Простая шоколадная помадка	73
Подсолнечная халва с отрубями и изюмом	74
Пряничные конфеты	75
Радужный фадж	76



Полезные конфеты	77	Каталонские конфеты	108
Малиновые трюфели	78	Кофейная карамель	110
Марципановый трюфель	79	Кофейные леденцы	111
Мармелад	80	Индийский мармелад	112
Ореховые конфеты с нутом	80	Кокосовая карамель	113
Леденцы с мелиссой	82	Сливочно-цитрусовая помадка	114
Малиновые трюфели		Сливочные колбаски	115
из белого шоколада	83	Фадж с «Нутеллой»	116
Кукурузные хлопья в шоколаде	84	Шоколадные конфеты	
Кукурузные шарики	85	с медом и миндалем	117
Марципановые конфеты с фисташками	86	Шоколадные лоллипопы	
Шоколадные завитки с чили	87	на палочках	118
Конфеты «Сникерс»	88	Энергетические конфеты	119
Конфеты с малиновым ганашом	88	Шоколадные конфеты	
Апельсиновые шары	90	с клубничной начинкой	120
Банановый мармелад	91	Трюфели из белого шоколада	120
Двухслойный		Розовые леденцы	122
шоколадно-ореховый фадж	92	Сливочная помадка	123
Карамельно-лимонный фадж	93	Мексиканские конфеты	124
Индийские конфеты «Бурфи»	94	Овсяные козинаки	125
Карамельные трюфели	94	Козинаки	126
Конфеты с льняным семенем	96	Кокосовый лед	127
Овсяные батончики		Курага с марципаном в шоколаде	128
с льняным семенем	97	Леденцы на палочках с кунжутом	129
Финиковые конфеты	98	Подсолнечные конфеты	
Шоколадные конфеты		с хрустящей овсяной крупой	130
с кокосовой начинкой	99	Маршмеллоу	130
Трюфели «Мокка»	100	Кунжутные белые трюфели	132
Трюфели пралине	101	Кунжутные козинаки	133
Смородиновая пастила	102	Трюфели с яичным ликером	134
Трюфели из белого		Грильяж в шоколаде	134
шоколада с овсянкой	103	Малиновые леденцы на палочке	136
Сливовая пастила	104	Яблочная пастила	137
Шоколадные конфеты		Трюфели с халвой	138
с вишней и маршмеллоу	105	Вишневые конфеты	
Трюфели с апельсином	106	в молочном шоколаде	139
Мятные трюфели		Кейк-попсы из печенья	140
из белого шоколада	107	Шоколадные конфеты	
Конфеты «Брауни»	108	с хрустящими хлопьями	141

УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093) 170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: **www.bookclub.ua**
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

***Приглашаем к сотрудничеству
авторов, художников, переводчиков и редакторов***

e-mail: publish@bookclub.ua

Ивченко З.

И25 Домашние сладости и конфеты. Делаем сами / Зоряна Ивченко. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», 2016. — 144 с. : цв. ил.

ISBN 978-617-12-1091-2 (PDF)

**УДК 641/642
ББК 36.991**