

Адель Латур

**Рецепты самоизоляции.
Домашний шоколад**



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 613.2
ББК 51.204.0
А29

Адель Латур

Рецепты самоизоляции. Домашний шоколад / Адель Латур —
Москва: ЛитРес: Самиздат, 2021. — 40 с.

ISBN 978-5-532-97248-3

Что поднимет настроение в условиях самоизоляции? Что может быть уютнее чашки ароматного горячего шоколада? Что может дать большее наслаждение, чем кусочек таящей во рту шоколадки? Какой завтрак может быть вкуснее густого шоколадного супа с ягодами или орешками? Что лучше черного шоколада поддержит вашу работоспособность, когда вам некогда отвлекаться на перекус? Что защитит от хандры и сосудистых заболеваний? Классический твёрдый шоколад, горячий шоколад, шоколадный суп, шоколадные капкейки, маффины, мусс, печенья и торт. 14 рецептов!

ISBN 978-5-532-97248-3

© Адель Латур, текст, 2020
© Omiko Trading LTD., оформление, 2021

Содержание

Введение	6
Классический твёрдый шоколад	7
Рецепт № 1 Молочный шоколад	8
Ингредиенты	8
Ход выполнения	8
Дополнительные рекомендации	8
Рецепт № 2 Белый шоколад	9
Ингредиенты	9
Ход выполнения	9
Дополнительные рекомендации	9
Горячий шоколад	11
Рецепт № 3 Горячий шоколад	12
Ингредиенты	12
Ход выполнения	12
Дополнительные рекомендации	12
Рецепт № 4 Горячий шоколад	13
Ингредиенты	13
Ход выполнения	13
Дополнительные рекомендации	13
Шоколадный суп	15
Рецепт № 5 Шоколадный суп	16
Ингредиенты	16
Ход выполнения	16
Дополнительные рекомендации	16
Шоколадный мусс	18

Рецепт № 6 Крем-мусс из белого шоколада	19
Ингредиенты	19
Ход выполнения	19
Рецепт № 7 Птичье молоко	20
Ингредиенты	20
Ход выполнения	20
Дополнительные рекомендации	21
Рецепт № 8 Суфле с какао	22
Ингредиенты	22
Ход выполнения	22
Шоколадные капкейки	24
Рецепт № 9 Капкейки	25
Ингредиенты	25
Ход выполнения	25
Дополнительные рекомендации	26
Рецепт № 10 Шоколадный ганаш для капкейков	27
Ингредиенты	27
Ход выполнения	27
Дополнительные рекомендации	27
Шоколадные маффины	29
Рецепт № 11 Заварные шоколадные маффины	30
Ингредиенты	30
Ход выполнения	30
Дополнительные рекомендации	31
Рецепт № 12 Маффины за 5 минут	32
Ингредиенты	32
Ход выполнения	32
Дополнительные рекомендации	32

Шоколадное печенье	34
Рецепт № 13 Традиционное шоколадное печенье	35
Ингредиенты	35
Ход выполнения	35
Дополнительные рекомендации	36
Шоколадный торт	37
Рецепт № 14 Шоколадный торт без выпечки	38
Ингредиенты	38
Ход выполнения	38
Дополнительные рекомендации	38
Заключение	40

Введение



Шоколад. Что может быть вкуснее? Что может быть уютнее чашки ароматного горячего шоколада? Что может дать большее наслаждение, чем кусочек таящей во рту шоколадки? Какой завтрак может быть вкуснее густого шоколадного супа с ягодами или орешками? Что лучше черного шоколада поддержит вашу работоспособность, когда вам некогда отвлекаться на перекус? Защищает от хандры и сосудистых заболеваний ...

Классический твёрдый шоколад, горячий шоколад, шоколадный суп, шоколадные капкейки, маффины, мусс, печенье и торт. 14 рецептов. И всё это легко приготовить!

Классический твёрдый шоколад



Классический твёрдый шоколад нетрудно сделать самостоятельно в домашних условиях. Все основные ингредиенты – всегда под рукой: какао, молоко, сахар, масло. А для придания оригинального вкуса, который нравится именно вам, можно использовать какие угодно добавки: специи, ягоды, фрукты, коньяк, ром.

Рецепт № 1 Молочный шоколад

Время приготовления – 1 час 20 минут.

Ингредиенты

- какао-порошок – 5 столовых ложек (100 г)
- молоко – 5 столовых ложек (100 г)
- сахар – 6 столовых ложек (120 г)
- сливочное масло – 50 г (2.5 столовые ложки)
- мука – 1 чайная ложка (5 г)

Ход выполнения

1. Подогрейте молоко.
 2. В подогретое молоко засыпьте какао и сахар.
 3. Полученную смесь доведите до кипения, непрерывно помешивая.
 4. Добавьте в кипящую смесь размягченное сливочное масло, продолжая помешивать.
 5. Когда смесь начнёт закипать и появятся пузырьки, добавьте муку и варите до загустения. При этом продолжайте помешивать, во избежание пригорания.
 6. Снимите смесь с огня и дайте остыть.
 7. Разлейте в формочки.
 8. Поставьте в холодильник для полного застывания.
- Шоколад готов!

Дополнительные рекомендации

В качестве наполнителя для домашнего шоколада можно использовать свежие фрукты и сухофрукты, орешки, а также джемы.

Рецепт № 2 Белый шоколад

Время приготовления – 2 часа

Ингредиенты

- какао-масло – 50 г
- сахарная пудра – 50 г (2.5 столовые ложки)
- сухое молоко – 0.5 чайной ложки (5г)
- морская соль – по вкусу (одна щепотка)
- ванильный экстракт – 0.5 чайной ложки (2.5 мл)

Ход выполнения

1. Растопите какао-масло на водяной бане.
 2. Смешайте сухое молоко и сахарную пудру.
 3. В растопленное масло, помешивая, добавьте сахарную пудру и соль.
 4. Тщательно перемешайте полученную массу горячего белого шоколада.
 5. Добавьте ваниль.
 6. Тщательно перемешайте.
 7. Разложите шоколад в формочки. Для лучшего распределения шоколада внутри формочек встряхните формочки.
 8. Аккуратно извлеките шоколад из формочек. Места возможных трещин и разломов можно склеить горячим шоколадом.
- Шоколад готов!

Дополнительные рекомендации

В качестве наполнителя для домашнего шоколада можно использовать свежие фрукты и сухофрукты, орешки, джемы и прочее.

