

ТОРТ «МАК-ТВОРОГ-ЕЖЕВИКА» (16 CM)



Вам понадобится: 2 кольца по 16 см, 1 кольцо 14 см.

Маковый бисквит:

Молотый мак – 150 г

Молоко – 150 г

Сахар – 75 г

Сливочное масло – 75 г (комнатной температуры)

Яйца – 3 шт

Молотый миндаль – 35 г

Измельченный грецкий орех – 60 г

1. Духовку разогреть до 180°C. Под дно колец положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон.
2. Измельченный мак с молоком довести до кипения. Охладить.
3. Растереть сливочное масло с сахаром. Добавить по одному желтки.
4. Добавить мак, молотый миндаль и измельченные орехи.
5. Взбить белки до твердых пиков.
6. К маково-ореховой смеси аккуратно частями добавить белки.
7. Выпекать 35-45 минут до сухой зубочистки. Остудить на решетке, вынуть из колец и завернуть в пленку. Оставить в холодильнике минимум на 8 часов. После холодильника срезать верхушку. У вас должно получиться 2 бисквита приблизительно по 2 см в высоту.

Творожное суфле:

Творог – 265 г

Крахмал – 13 г

Сгущенное молоко – 40 г

Яйца – 2 шт.

Сахар – 60 г

1. Духовку разогреть до 150°C. Под дно кольца положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон.
2. Белки отделить от желтков.
3. Взбить сахар с желтками добела.
4. Творог перетереть на сито.
5. К взбитым желткам добавить творог, крахмал и сгущенное молоко, взбить.
6. Белки взбить до твердых пиков.
7. К творожной смеси аккуратно подмешать частями белок.
8. Выпекать суфле 40-45 мин.
9. Отправить в холодильник минимум на 6 часов, только потом достать из кольца.

Ежевичное желе:

Ежевика – 200 г

Желатин – 4 г + 24 г воды

Сахар – 20 г

1. Замочить желатин в воде для набухания.
2. Ежевику проварить с сахаром до мягкости, затем пюрировать.
3. Процедить.
4. Добавить набухший желатин.
5. Вылить в кольцо диаметром 14 см и убрать в холодильник до полного остывания.

Сырный крем

Сливки 33% - 180 г

Сливочный сыр – 300 г

Сахарная пудра – 60 г (пробуйте по вкусу)

1. Чашу и венчик положить в морозилку минут на 10.
2. Хорошо охлажденные сливки, сливочный сыр и сахарную пудру взбить до пышной, устойчивой массы.

Сироп (для пропитки):

Сахар – 50 г

Вода- 250 г

1. Соедините сахар с водой, закипятить.
2. Охладить. Перед сборкой торта пропитать бисквиты.

Крем для выравнивания:

Все ингредиенты комнатной температуры!

Сливочный сыр - 360 г

Сливочное масло (82,5%) - 180 г

Сахарная пудра - 90 г

1. Взбить сливочное масло пару минут.
2. Добавить сахарную пудру и взбивать еще 5-10 минут, пока масло не побелеет и не станет пышной массой.
3. Частями добавлять сыр, каждый раз взбивая импульсами, только для объединения.
4. Смешать крем силиконовой лопаткой.
5. Нанести на охлажденный торт тонким слоем. Убрать в холодильник минут на 40.
6. Выровнять торт.

Сборка (снизу вверх): бисквит (пропитанный сиропом) - крем - желе – крем – суфле- крем - бисквит (пропитанный сиропом).

ТОРТ «ШОКОЛАД-ХЛОПОК-БЕЛЫЕ ГРИБЫ» (16 CM)



Вам понадобится: 2 кольца по 16 см, 1 кольцо 14 см.

Шоколадный бисквит:

Мука - 215 г

Сахар - 300 г

Какао темное - 90 г

Сода -1,5 ч.л.

Разрыхлитель-1ч.л.

Соль - 1/4 ч.л.

Растительное масло - 55 г

Пахта или несладкий йогурт или кефир-180 г

Горячий крепко заваренный кофе-175 г

Яйца большие-2 шт

Ванильная эссенция -1/2 ч.л. или пакетик ванильного сахара

1. Духовку разогреть до 180°C. Под дно колец положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон. Тесто будет жидкое!
2. В чаше миксера соединить все сухие ингредиенты, перемешать венчиком.
3. Добавить яйца, растительное масло, пахту, взбить на средней скорости миксера 3-4 минуты, добавить горячий кофе и взбить еще пару минут. Разлить в два кольца.

4. Выпекать 30-35 минут до сухой зубочистки. Остудить на решетке, вынуть из колец и завернуть в пленку. Оставить в холодильнике минимум на 8 часов. После холодильника срезать образовавшуюся верхушку. У вас должно получиться 2 бисквита приблизительно по 2 см в высоту.

Сироп (для пропитки):

Сахар – 50 г

Вода- 250 г

1. Соедините сахар с водой, закипятить.
2. Охладить. Перед сборкой торта пропитать бисквиты.

Хлопковый чизкейк:

Все ингредиенты комнатной температуры!

Молоко- 60 г

Сливочный сыр – 100 г

Сливочное масло – 25 г (растопленное)

Яйца – 2 шт

Сахар – 45 г

Мука – 20 г

Крахмал кукурузный – 7 г

Ванильный экстракт – ½ ч.л. (можно заменить ванильным сахаром)

1. Духовку разогреть до 120°C. Под дно кольца положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон.
2. Тщательно смешайте молоко с сыром. Добавьте сливочное масло.
3. Отделите белки от желтков.
4. К желткам добавьте 20 г сахара и ванильный экстракт, взбейте до пышности.
5. Белки начать взбивать на средней скорости до образования пены, потом в два приема ввести оставшийся сахар (25 г) до устойчивых пиков.
6. К взбитым желткам добавить сырно-сливочную массу, перемешать. Добавить просеянную муку с крахмалом (предварительно их соединить).
7. В несколько приемов аккуратно ввести белки. Тесто должно получиться пышным и воздушным.
8. Вылить в подготовленное кольцо. Запекать приблизительно 60-70 минут.
9. Остудить в выключенной духовке. Потом поставить в холодильник минимум на 6 часов.
10. Только потом вытащить из кольца.

Ганаш на пиве и грибах:

Темное пиво – 200 г

Сушеный белый гриб – 13 г

Белый шоколад – 50 г

Черный шоколад – 70 г

Желатин – 3 г + вода 15 г

Сливочное масло 82,5% (комнатной температуры) – 20 г

Глюкоза – 25 г

1. Пиво прокипятить с грибами и настоять желательно ночь.
2. Желатин замочить и дать набухнуть.
3. Из отвара взять 75 мл жидкости, к ней добавить глюкозу и довести до кипения.
4. Горячий отвар залить поверх шоколада, размешать, добавить желатин.
5. Добавить сливочное масло, пробить блендером и вылить в подготовленное кольцо диаметром 14 см.
6. Убрать в холодильник для застывания.

Шоколадный сырный крем

Сливки 33% - 100 г

Сливочный сыр – 300 г

Сахарная пудра – 40 г (пробуйте по вкусу)

Черный шоколад – 100 г

1. Чашу и венчик положить в морозилку.
2. На водяной бане соединить шоколад и сливки. Оставить минут на 30 в прохладном месте.
3. Охлажденные сливки с шоколадом, сливочный сыр и сахарную пудру взбить до пышной, плотной массы.

Ганаш для покрытия

Черный шоколад- 160 г

Мед – 19 г

Сливки 33% – 64 г

Сливочное масло 82,5% – 96 г (комнатной температуры)

1. Растопить шоколад. Соединить его с медом и хорошо перемешать.
2. Довести сливки до кипения и вылить в шоколадную массу, перемешать до однородности. Остудить до 40°C.
3. Ввести масло в ганаш, пробить блендером.

Сборка (снизу вверх): бисквит (пропитанный сиропом) - крем - чизкейк – крем – ганаш на пиве и грибах- крем - бисквит (пропитанный сиропом).

ТОРТ «ФУНДУК-КАРАМЕЛЬ-КОФЕ» (16 СМ)



Вам понадобится: 2 кольца по 16 см

Фундучный бисквит:

Яичный белок – 6 крупных яиц

Сахарная пудра – 165 г

Сливочное масло – 90 г

Мука - 85 г

Фундучная мука – 85 г

Щепотка соли

1. Духовку разогреть до 180°C. Под дно колец диаметром 16 см положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон.
2. Растопить масло, охладить.
3. Белки со щепоткой соли взбить до средних пиков на средней скорости, затем частями добавлять сахарную пудру. Взбить до крепких пиков. В конце миксер включить на тах скорость и взбить ее минутку.
4. Смешать фундучную муку и муку. Ввести во взбитый белок, вымесить рукой.
5. Добавить столовую ложку яично-мучной массы в растопленное масло, соединить, и вылить к общей массе. Перемешать тщательно лопаткой.
6. Выпекать 30-35 минут до сухой зубочистки. Остудить на решетке, и завернуть в пленку. Оставить в холодильнике минимум на 8 часов. После холодильника срезать верхушку. У вас должно получиться 2 бисквита приблизительно по 2 см в высоту.

Карамель

Сливки теплые- 100 г

Сахар- 130 г

Сливочное масло 82,5% - 58 г

Соль – щепотка

1. Растопить сахар в кастрюле с толстым дном (лучше в казанке) до янтарного цвета. Не пережечь!
2. Хорошо подогреть сливки, добавить к сахару, мешать венчиком. Аккуратно!
3. Добавить холодное сливочное масло, кусками, после каждого хорошо помешивать. Добавить соль. Хранить в холодильнике.

Сироп (для пропитки):

Сахар – 50 г

Вода- 250 г

1. Соедините сахар с водой, закипятить.
2. Охладить. Перед сборкой торта пропитать бисквиты.

Чизкейк

Все ингредиенты комнатной температуры!

Сливочный сыр - 350 г

Яйца - 1 шт

Сахар - 40 г

Сливки- 60 г

Карамель- 60 г

1. Духовку разогреть до 120°C.
2. Сыр немного размять и смешать с сахаром. Добавить яйцо, перемешать до однородности.
3. Подмешать карамель, в конце добавить сливки. Все смешивать лопаткой, не взбивать!
4. Вылить начинку в подготовленную форму и запекать 70-80 минут. Проверить готовность чизкейка – центр должен чуть дрожать.
5. Остудить в выключенной духовке. Убрать в холодильник минимум на 6 часов.
6. Только после того, как чизкейк дозрел, достать из кольца.

Ореховая карамель

Фундук запеченный - 25 г

Карамель – 90 г

1. Фундук подробить и соединить с карамелью.

Кофейный крем-чиз:

Сливочный сыр - 300 г

Сливки (33%) - 130 г

Сахарная пудра - 60 г (пробуйте по вкусу)

Кофе 3 в 1 – 8 г

1. Чашу и венчик положить в морозилку минут на 10.
2. Хорошо охлажденные сливки, сливочный сыр, сахарную пудру и кофе взбить до плотной, пышной массы.

Крем для выравнивания:

Сливочный сыр - 500 г

Сливки 33% - 100 г

Сахарная пудра - 100 г (пробуйте по вкусу)

1. Чашу и венчик положить в морозилку минут на 10.
2. Хорошо охлажденные сливки, сливочный сыр и сахарную пудру взбить до плотной массы.
3. Нанести на охлажденный торт тонким слоем. Убрать в холодильник минут на 40.
4. Выровнять торт.

Сборка (снизу вверх): бисквит (пропитанный сиропом) - крем - чизкейк – крем - поверх крема делаете борт опять из крема, во внутрь ореховая карамель, сверху опять немного крема, разровнять - бисквит (пропитанный сиропом).

ТОРТ «МОРКОВЬ-РОЗМАРИН» (16 см)



Вам понадобится: 3 кольца по 16 см

Морковный бисквит:

Взбить:

Растительное масло без запаха – 180 г

Сахар – 210 г

Яйца – 2 шт (комнатной температуры)

Яйца добавлять по одному.

Смешать:

Мука – 130 г

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Сода – 2/3 ч.л.

Корица – ½ ч.л.

Мускатный орех – ½ ч.л.

Ванильный сахар – 10 г

Соль – пару щепоток

Соединить жидкие и сухие ингредиенты. К ним

Добавить:

Морковь, тертая на мелкую терку – 250 г (без сока)

Апельсиновая цедра – 1 ч.л. (по желанию)

Грецкий орех (запеченный, очищенный, дробленный) – ½ стакана (по желанию)

1. Духовку разогреть до 180°C. Под дно колец положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон.
2. Выпекать 30-40 минут до сухой зубочистки. Остудить на решетке, вынуть из колец и завернуть в пленку. Оставить в холодильнике минимум на 8 часов.

Крем сметанный с розмарином:

Сметана 25% жирности – 1,05 кг

Сахарная пудра – по вкусу

Розмарин - веточка

1. Отвесить сметану.
2. Из общей массы сметаны взять 100-150 г, к ней добавить небольшую веточку розмарина. На очень медленном огне практически довести до кипения. Накрыть крышкой и полностью охладить. Опять нагреть почти до кипения, накрыть крышкой и охладить. Дать настояться 30-60 минут. Достать веточку розмарина.
3. Соединить отвешенную сметану и сметану, ароматизированную розмарином. Добавить сахарную пудру по вкусу.

Сборка (снизу вверх): бисквит – крем –бисквит - крем –бисквит- крем.

По желанию на крем можно добавить апельсиновые цукаты.

ЧИЗКЕЙК «СНИКЕРС» (диаметр 16см, высота кольца 6 см)



Карамель:

Тёплые сливки 33% - 100 г

Сахар - 130 г

Сливочное масло 82,5% - 58 г

Соль – щепотка

1. Растопить сахар в кастрюле с толстым дном (лучше в казанке) до янтарного цвета.
2. Хорошо подогреть сливки, добавить к сахару, мешать венчиком.
3. Добавить холодное сливочное масло, кусочками, после каждого хорошо помешивать.
4. Добавить соль. Охладить. Хранить в холодильнике.

Основа

Печенье Орео- 8 шт (55г)

Светлое печенье с арахисом - 190 г

Сливочное масло - 80 г (если будет сильно крошится печенье -добавить ее немного масла)

Сахар – по необходимости

Соль – по необходимости

1. Духовку разогреть до 180С. Под дна кольца положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон.
2. Печенье измельчить в блендере до состояния крошки.
3. Масло растопить в микроволновке или в сотейнике.
4. Смешать вместе печенье, щепотку соли, сахар и сливочное масло.
5. Кольцо смазать сливочным маслом и сделать основу с бортиками.
6. Выпекать 8-10 минут, вытащить из духовки и охладить.

Чизкейк

Все ингредиенты комнатной температуры!

Сливочный сыр - 450 г

Сахар – 60 г

Карамель – 60 г

Яйца - 1 шт + 1 желток

Сливки от 30% - 70 г

Арахис запеченный (дробленный) - 30 г

Шоколад тертый на крупную терку! – 35 г

1. Духовку разогреть до 120°С.
2. Сыр немного размять с сахаром. Добавить яйцо, перемешать до однородности, затем желток. Подмешать карамель комнатной температуры. В конце влить сливки.
3. Добавить арахис и тертый шоколад. Размешать только для соединения! Долго не мешать!
4. Вылить начинку на основу. Запекать 70-120 минут. Готовность чизкейка определить – центр чизкейка должен дрожать. Остудить в выключенной духовке. Потом поставить в холодильник минимум на 6 часов.
5. Только потом вытащить чизкейк из кольца.
6. Охлажденный чизкейк покрыть карамелью, посыпать орешками.

ЧИЗКЕЙК «ФИСТАШКОВЫЙ» (16 СМ)



Вам понадобится: кольцо 16 см, кольцо 17 см

Фисташковый бисквит (кольцо диаметром 17 см):

Все ингредиенты комнатной температуры!

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 30 г

Мука – 36 г

Разрыхлитель – ½ ч.л.

Фисташковая паста – 12 г

Молоко – 10 г

Растительное масло – 14 г

Краситель – по желанию

1. Духовку разогреть до 170С. Под дно кольца диаметром 17 см положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон.
2. Отделить белок от желтка.

3. Белок взбить до средних пиков на средней скорости, затем частями добавлять сахар. Взбить до крепких пиков. В конце миксер включить на max скорость и взбить ее минутку.
4. В стакан блендера положить желток, фисташковую пасту, масло и молоко. Взбить блендером до однородного состояния. По желанию добавить краситель.
5. Вылить фисташковую массу на белки, добавить просеянную муку и разрыхлитель. Перемешать силиконовой лопаткой!
6. Вылить тесто в кольцо. Запекать 20-25 минут.
7. Остудить на решетке, вынуть и завернуть в пленку. Оставить в холодильнике минимум на 2 часа. После холодильника срезать верхушку.
8. Вложить бисквит в кольцо диаметром 16 см, под бисквит положить пергамент, под него фольгу, собрать со всех сторон, борта смазать сливочным маслом.

Фисташковый чизкейк

Все ингредиенты комнатной температуры!

Сливочный сыр - 450 г

Сахар - 75 г

Яйца – 1шт.

Сливки - 50 г

Фисташковая паста – 25 г

1. Разогреть духовку до 120°C.
2. Сливочный сыр смешать с сахаром. Добавить яйцо. Подмешать фисташковую пасту. В конце влить сливки.
3. Вылить начинку в кольцо с бисквитом. Запекать 70-90 минут. Готовность чизкейка определить – центр чизкейка должен дрожать. Остудить в выключенной духовке. Потом поставить в холодильник минимум на 6 часов.
4. Только потом вытащить из кольца.

Малиновый соус:

Малина-200 г

Сахар-40 г

Крахмал(кукурузный) – 1 ч.л. с небольшой горкой

1. Малину сложить в сотейник, добавить сахар, проварить пару минут, добавить просеянный крахмал. Еще немножко проварить.
2. Протереть через сито, остудить до комнатной температуры.
3. Выложить соус на охлажденный чизкейк. Украсить по желанию.

ЧИЗКЕЙК «ТИРАМИСУ» (15X15 CM)



Пропитка:

Растворимый кофе – 3 г

Сахар – 5 г

Вода – 130 г

Кофейный ликер, амаретто – по вкусу и по желанию

1. Соединить сахар с кофе, залить кипятком. Для бисквита: от полученного отлить 20 г и добавить 4 г кофе. Охладить.
2. По желанию добавить алкоголь.

Кофейный бисквит:

Яичный желток – 46 г

Мука – 57 г

Яичный белок – 69 г

Сахар – 57 г

Растворимый кофе – 4 г + 20 г пропитки

1. Духовку разогреть до 170°C.
2. Белки взбить до средних пиков на средней скорости, затем частями добавлять сахар. Взбить до крепких пиков. В конце миксер включить на такую скорость и взбить еще минутку.

3. Уменьшить скорость миксера до минимальной, добавить взбитые слегка вилкой желтки. Смешать только для объединения!
4. Добавьте кофе, смешайте лопаткой.
5. Вмешайте аккуратно муку.
6. Выпекать 12-13 минут до сухой зубочистки. Остудить.
7. Пропитайте бисквит пропиткой.

Мусс-крем:

Желатин – 13 г + 40 г кофе из пропитки

Сливки 33% - 300 г

Сахар – 100 г

Вода – 41 г

Яичный желток – 3 шт.

Маскарпоне – 250 г (комнатной температуры)

1. Замочите желатин в кофе для набухания.
2. Чашу и венчик положить в морозилку минут на 10. Хорошо охлажденные сливки взбить до плотных пиков.
3. Смешайте сахар с водой и варите до 115°C.
4. Пока варится сироп взбейте желтки до посветления.
5. Тонкой струйкой влейте сироп в желтки не прекращая взбивать до того момента, пока масса не остынет.
6. Добавьте маскарпоне, взбейте только для объединения!
7. Распустите желатин и добавьте к маскарпоне.
8. Вмешайте взбитые сливки.
9. Выложите мусс-крем на бисквит, уберите в холодильник до полного застывания.

Крем-чиз для декора:

Сливочный сыр – 200 г

Сливки 33% - 65 г

Сахарная пудра – 30 г

Кофе 3 в 1 – пару щепоток

Какао для посыпки

1. Чашу и венчик положить в морозилку минут на 10.
2. Хорошо охлажденные сливки, сыр, сахарную пудру и кофе взбить до плотной массы.
3. Украсить кремом чизкейк, сверху посыпать какао порошком.

Леденцы на палочке

Сахар - 200 г

Патока – 140 г

Вода – 30 г

1. Все соединить.
2. Довести до температуры 140°C.
3. Вылить на подготовленный тефлоновый коврик, сразу вставляя палочки и посыпая посыпками.

Если карамель становится сильно густой, прогреть немного на огне, и продолжить отливать леденцы.

Изомальт:

Рабочая температура приблизительно 140°C. Плавление возможно – многократное.

Изделия из изомальта не тают на шоколаде и мастике, изолировать от влажности также можно какао-маслом.

Окрашивать изомальт желательно при температуре 120°C жидкими красителями, если пользуетесь сухими красителями – добавляйте их в сухой изомальт. Если цвет нужен мутный – добавьте белый краситель к основному цвету.

Шоколадная глазурь (подтеки):

Шоколад черный от 54% - 90 г

Сливочное масло 82,5% - 45 г

1. Шоколад растопить со сливочным маслом на водяной бане.
2. Охладить до слегка тягучего состояния.

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА

Темперирование шоколада — это кристаллизация какао-масла в шоколаде. В процессе темперирования масло какао в шоколаде переходит в стабильную форму. Это придает шоколаду твердость, хрупкость и блеск.

Как только вы подвергаете шоколад нагреванию - вы разрушаете всю прочную кристаллическую решетку и вам нужно собрать её опять!

Чтобы получить стабильные кристаллы масла какао, шоколад нужно нагреть выше температуры плавления всех кристаллов — например, до 45°C для белого шоколада! Сейчас мы разрушили все кристаллы! Затем нам нужно охладить шоколад, чтобы все типы кристаллов (а их всего 5) опять образовались. А затем вновь чуть подогреть до рабочей температуры, чтобы образовалась кристаллическая решетка только одного вида! Самая прочная и самая красивая)))) Это кристаллы Бетта группы!

ВАЖНО!

Температура в помещении, где Вы работаете с шоколадом должна быть от 18 до 20 градусов. При влажности воздуха не выше 70 % . Хранить шоколад при температуре от 12 до 20 градусов! Не в холодильнике!!!

Если на упаковке вашего шоколада есть указания производителя, при каких температурах темперировать данный шоколад, не игнорируйте их. Если таких указаний нет, используйте классическую шкалу:

- **Темный:** 50°C → 27°C → 31–32°C
- **Молочный:** 45°C → 27°C → 29–30°C
- **Белый:** 40°C → 25°C → 28–29°C

Темперирование каллетами

Ингредиенты

- 100 г белого шоколада (распустить)
- 20-25 г белого шоколада (оставить в каллетах)
- 100 г черного шоколада (распустить)
- 45-50 г черного шоколада (оставить в каллетах)

Распустите шоколад короткими импульсами в микроволновой печи до 45°C. Добавьте каллеты.

Нельзя подобрать точную пропорцию, сколько шоколада мы распустим и сколько каллет добавить, потому что на это влияет температура до которой мы распустили шоколад, температура самих каллет, температура помещения. Из-за этого, этот метод требует практики.

Хорошо вымешивайте, пока каллеты не разойдутся. Если вы всыпали больше каллет, чем нужно, и они плохо расходятся, то можно помогать им разойтись с помощью фена, слегка подогревая, не превышая 32°C для темного шоколада.

Если вы всыпали мало каллет, то есть они разошлись, а температура 34°C, то вы не затемперировали шоколад. В этом случае все стабильные кристаллы расплавились, мы получили распущенный шоколад без стабильных кристаллов. Лучше всыпать больше каллет, дольше их вымешивать и помочь разойтись им при помощи фена, чем всыпать мало.

Проверьте результат, окунув кончик шпателя и оставив кристаллизоваться.

Темперирование с помощью Микрио

Ингредиенты

- 100 г шоколада (или любое другое количество)
- 1 г какао-масла Микрио (1% от массы шоколада)

Микрио — это обычное какао-масло, только очень мелкой фракции, что позволяет ему легко и быстро разойтись в нагретой массе шоколада.

Распустите шоколад короткими импульсами в микроволновой печи до 45–50°C. Отвесьте Микрио, нам нужен 1% от массы шоколада. Дождитесь пока шоколад остынет до 34°C, можете помешивать шоколад, чтобы масса остывала быстрее. Когда шоколад остынет до 34°C, добавьте Микрио и тщательно перемешайте его с шоколадом, чтобы масло разошлось. После добавления Микрио и тщательного перемешивания, температура должна понизиться до рабочей 31–32°C, шоколад готов. Проверить результат можно также, как и в первом способе, окунув кончик шпателя и оставив кристаллизоваться.

Темперирование на плите

Ингредиенты

- Любое количество любого шоколада

Распустите шоколад до 45–50°C.

Нагрев шоколад до 45–50°C, охладите его на мраморной плите до 27°C. Для того, чтобы охладить шоколад, вылейте его на мраморную (или гранитную) плиту. Часть шоколада вы можете оставить в миске (но не более 1/3 от общей массы).

Температура 27°C — условный температурный порог, который необходимо пройти. Вы можете охладить шоколад до 26.5°C, но не можете до 27.5°C, иначе у вас ничего не получится. При достижении этой «нижней», пороговой температуры в массе шоколада начинают образовываться стабильные кристаллы.

Когда температура опустилась ниже 27°C, соберите шоколад обратно в миску. Хорошо перемешайте. Если после смешивания шоколада в миске температура ниже рабочей 31–32°C, подогрейте шоколад феном либо блендером. Когда мы нагреваем шоколад до рабочей температуры, **очень важно не превышать 32°C**, чтобы не расплавить все стабильные кристаллы, которые мы создавали на стадии охлаждения.

Проверьте результат. Шоколад должен кристаллизоваться в течение 1–2 минут (в зависимости от температуры в помещении), он станет матовым, не липким.