

Адель Латур

14

рецептов

**Влюблённым
в шоколад**



Адель Латур

Влюблённым в шоколад

«Издательские решения»

Латур А.

Влюблённым в шоколад / А. Латур — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-982077-8

Ммм... 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, печенье и торт. 14 рецептов!

ISBN 978-5-44-982077-8

© Латур А.
© Издательские решения

Содержание

Введение	6
Классический твёрдый шоколад	7
Рецепт №1 Молочный шоколад	8
Рецепт №2 Белый шоколад	9
Горячий шоколад	10
Рецепт №3 Горячий шоколад	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Влюблённым в шоколад

Адель Латур

© Адель Латур, 2020

ISBN 978-5-4498-2077-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

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, печенья 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.



Горячий шоколад



Изначально шоколад употребляли в пищу именно в виде горячего напитка, задолго до появления шоколадных плиток. Первые свидетельства о какао-бобах, из которых он изготавливается, появились около 3500 лет тому назад. Ритуал распития горячего горького напитка из какао-бобов, принятый у индейцев, описал испанский конкистадор Эрнандо Кортес.

Консистенция напитка может быть как густой (кремовой), так и жидкой. Классический горячий шоколад изготавливается из какао-бобов. Однако в современных условиях обычно используют плитку качественного шоколада. Самый простой рецепт приготовления – в расплавленный шоколад добавить молоко.

В зависимости от добавления тех или иных приправ, вкус и аромат может широко варьироваться.

Рецепт №3 Горячий шоколад

Время приготовления – 10 минут.

Ингредиенты

- сахар – 2 чайные ложки (10г)
- какао-порошок – 2 чайные ложки (10 г)
- вода – 20 мл (0.1 стакана)
- молочный шоколад – 40 г
- молоко – 230 мл (1.2 стакана)

Ход выполнения

1. Мелко нарубите шоколад.
2. Насыпьте какао и сахар в маленькую кастрюльку, залейте водой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.