

МАРГАРИТА КАЛАМИНА

Канале в природе



Маргарита Борисовна Каламина

Канопе в природе

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51327292

ISBN 9785449829580

Аннотация

По-своему простое и интересное, но часто недооценённое, в этой книге канопе раскрывается в новом, не всем знакомом, свете. Созданные рецепты для этой книги способны порадовать как взрослых, так и детей, и холодной зимой, и жарким летом. Интересные и всегда актуальные эти рецепты обязательно станут очаровательным украшением вашего стола, и даже заядлые любительницы диет и здорового питания смогут наслаждаться их вкусом без всяких опасений.

Содержание

Канапе в природе	5
Листовой желатин и как его использовать	9
Инвертный сироп	11
Гель нейтральный	13
Как приготовить фруктовое – ягодное пюре	15
Домашняя пастила из смородины	16
Мармелад из вишни	21
Домашнее печенье	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Канопе в природе

**Маргарита
Борисовна Каламина**

Редактор Виолетта Евгеньевна Каламина

© Маргарита Борисовна Каламина, 2020

ISBN 978-5-4498-2958-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Канапе в природе

В современной кулинарии очень мало внимания уделяется такому изделию, как фруктово-ягодные канапе. Фрукты и ягоды всегда являются украшением стола, будь то праздничный или будничным день. Также это кульминация трапезы. Красиво и оригинально оформленные фруктово-ягодные тарелки заменяют любую сладость, особенно для тех, кто следит за фигурой и увлекается здоровым питанием. Многие детки отказываются кушать фрукты и предпочитают конфеты, печенье, шоколад, мармелад и т. д. В этой книге рассмотрим, как всё-таки мы сможем договориться с нашими малышами. И, возможно, детки захотят и смогут стать участниками приготовления канапе и фруктовых ассорти. В книге вы найдёте рецепты домашнего мармелада, пастилы, печенья, а также интересные и забавные варианты фруктово-ягодных композиций.

Я решила поделиться своими фруктово-ягодными идеями, так как считаю, что из фруктов и ягод можно сделать много разных полезных и вкусных сладостей, так это сейчас довольно актуально. Из названия становится понятно, что речь пойдёт о фруктовых канапе, то есть кусочках фруктов на палочке. Да, это именно так. Я предлагаю сделать красивые, эстетичные, оригинальные канапе и фруктово-ягодные ассорти.

Мой опыт работы кондитером 20 лет из них 8 лет я занимаю позицию шеф-кондитера. У меня есть опыт работы в известных элитных ресторанах, таких как ресторан «Пушкин», там я начала как кондитер и доросла до су шефа кондитера. Работая в ресторане «Турандот» я заняла позицию шеф-кондитера. Также и на кондитерских производствах, таких, как, например, «CupCake Story», где до сих пор разработанный мной «Трухлявый Пень» считается бестселлером. На его разработку меня вдохновила моя дочь, она не особый поклонник тортиков, и мне захотелось на её 18летие придумать что ни будь интересное, что бы могло её удивить. Естественно, начинала я помощником кондитера и мне поручали простые и нудные позиции, а так хотелось делать красивые и сложные изделия. Но до этого было далеко, по крайней мере так мне казалось. Я очень стеснялась и боялась взяться за что-то сложное, боялась критики коллег, иногда казалось, что не справлюсь и у меня ничего не получится. Но интерес к работе и возможность себя проявить (самостоятельно придумать и приготовить десерт или пирожное) перевесили неуверенность, и я стала воплощать свои идеи в жизнь. Конечно, получалось не всё и не всегда (и сейчас так бывает), но останавливаться нельзя, надо идти дальше. Как перед шеф-кондитером, передо мной очень часто встают различные задачи производства, где необходимо вовремя принять правильное решение, опираясь не только на знания и опыт, но и на свою фантазию,

а иногда и смекалку. К примеру, когда у нас в стране началось эмбарго на свежую ягоду (а всю красивую и свежую ягоду мы получали из Америки) хорошим спросом пользовались фруктово-ягодные канапе с малиной, и что бы ходовую позицию не убирать, мною было принято решение заменить ягоду на пипетку с пюре из свежей малины, что привело к большому спросу, так как на канапе не только не потерялся спрос, но это привнесло и новый формат. Люди всегда хотят видеть перед собой красивое и вкусное блюдо. И очень часто подача ягод и фруктов сводится к однообразным, простым нарезкам или и вовсе фрукты и ягоды остаются лишь декорацией для других блюд. И в попытке решить это вопрос я испробовала разные варианты, что-то оказывалось слишком обыденным, что-то на оборот получалось перегруженным и излишне сложным в приготовлении. Именно на пути к решению этой проблемы мне и пришла идея о фруктово-ягодных канапе и композициях, которыми я хочу поделиться с Вами.

Результат не заставит себя ждать. Поэтому не надо тушеваться и думать «это для других, у меня так не получится». Если могу я, то и у Вас получится.

Эта книга будет полезна любителям удивлять своих родных и близких необычной подачей фруктов и ягод, а профессионалы, которые уже «съели» на этом «собаку», здесь найдут что-то новенькое и интересное.

Любое приготовление пищи надо начинать с подготовки

рабочего места и инвентаря. Правильно и удобно подготовленное рабочее место залог успеха. Проверяем готовность и чистоту инвентаря: разделочную доску, готовим экономку, туалетку, металлические или пластмассовые вырубки, подготавливаем острый нож, кладём шпажки для канапе в доступном и удобном месте. Подготавливаем фрукты и ягоды. Моем ягоды и фрукты, очищаем от шкурки фрукты для канапе, для фруктовых композиций понадобятся фрукты в шкурке. А дальше начинаем фантазировать. В начале книги есть рецепты, которые помогут сделать канапе интересно и необычно. Поэтому выберите, какие составляющие Вам потребуются. Приготовьте их заранее. Удачи.

Листовой желатин и как его использовать

Название желатин происходит от латинского gelātus – «застывший». Масса одного листа листового желатина составляет 5 гр. Листовой желатин более удобен в использовании, т. к. не рассыпается и не требует взвешивания.

При этом листовой желатин очень быстро набухает, (в течение 10—15 минут) и быстро растворяется (5—10 сек). Для желирования 1-го литра жидкости необходимо от 8 (мягкая структура геля) до 10 (прочная структура геля) листов желатина.

Желатин не имеет своего ярко выраженного запаха поэтому на вкус, цвет и запах изделия не влияет. Используется для приготовления заливных блюд из рыбы, мяса, овощей, ягод, паштетов, студней, а также кремов, желе и других кондитерских изделий. Он позволяет получать прозрачные студни и желе, сохраняет естественный цвет и запах продукта.

Листовой желатин замачиваем в большом количестве холодной воды, даём набухнуть. Сцеживаем лишнюю воду и добавляем в подготовленную смесь. Набухший желатин растворяется при $T+40^{\circ}\text{C}$.



Инвертный сироп

Для чего нужен инвертный сироп? Он пригодится для приготовления домашнего зефира, мармелада, фруктового пюре, его можно использовать в рецептах хлеба и даже заменить сироп глюкозы в рецепте зеркальной глазури. основное отличие инвертного сиропа от обычного сахара – инвертный сироп имеет анти – кристаллизационные свойства, проще говоря, выпечка, зефир, крем или ганаши, приготовленный с этим сиропом, не будут засахариваться во время хранения и дольше сохраняются в первоначальном виде. Молекулы сахарозы в результате гидролиза распадаются на несколько моносахаридов – фруктозу и сахарозу. Данный процесс носит название «инверсия», а получаемый продукт – инвертный сироп.

Вода	310 гр.
Сахар песок.	700 гр.
Кислота лимонная сухая	2 гр.
Сода	1,5 гр.
Итого:	1013,5 гр. 800 гр. (готового продукта)

– В сотейнике воду с сахаром доводим до кипения, далее

добавляем лимонную кислоту. Накрываем крышкой.

– Оставляем на маленьком огне на 40 минут.

– Даём остыть 15 мин.

– Добавить соду.

– Даём остыть. Полностью.

– Хранить при $T +4^{\circ}\text{C}$. 30 суток. В плотно закрытом контейнере.

Гель нейтральный

Гель используется для защиты фруктов, ягод, желе, мармелада от обветривания, особенно на срезах и придаёт поверхностям блеск. Тем самым улучшает и увеличивает срок аппетитного и привлекательного вида.

Вода 200 гр.

Сахар песок 300 гр.

Желатин листовой 10 гр.

Итого: 510 гр.

1. Желатин замачиваем в холодной воде.

2. В сотейнике кипятим воду с сахаром.

3. Кипящий сироп снимаем с плиты и добавляем набухший желатин.

4. Процеживаем.

5. Использовать в тёплом виде.

6. Хранить при $T +4^{\circ}\text{C}$ 10 суток. В плотно закрытом контейнере.

7. Перед использованием разогреть в микроволновой печи или на плите до тягучего состояния. Сильно не мешать что бы смесь не наполнилась пузырьками.



Как приготовить фруктовое – ягодное пюре

Чтобы пюре получилось хорошей консистенции, в процессе приготовления необходимо добавить не большое количество инвертного сиропа. Это придаст пюре воздушную структуру и поможет сохранить цвет, а так же выступит как природный консервант.

Готовим фрукты или ягоды для пюре. Обязательно помыть и просушить. При необходимости удалить плодоножки, сердцевинки, косточки и кожуру. Если это ягоды в дополнительном измельчение они не нуждаются. Берём ягоды или обработанные и измельчённые фрукты помещаем в посуду с высоким бортом. При помощи блендера начинаем измельчать в процессе приготовления тонкой струйкой добавляем 10% от массы пюре инвертный сироп. Процедить через сито.

*Хранить при T+4*С 96 часов.*

*Хранить при T- 18*С. 30 суток.*

Домашняя пастила из смородины

Сахар песок	600 гр.
Вода	100 гр.
Желатин листовой	50 гр.
Инвертный сироп	275 гр.
Пюре из красной смородины (из любых фруктов и ягод).	300 гр.
Соль	1 гр.
<i>Лимонная кислота на кончике ножа или лимонный сок 1 столовая ложка.</i>	
Итого:	1326 гр. / 1000гр. Готового продукта.
 Смесь для подпыла зефира:	
Крахмал картофельный	100 гр.
Сахарная пудра	100 гр.
Итого:	200 гр.

– Желатин замочить в холодной воде.

– Холодный инвертный сироп сбиваем, в миксере насадкой венчик.

– В сотейнике пюре, сахар песок, соль, воду доводим до кипения и кипятим 2—4 мин.

– Снимаем с плиты и растворяем желатин в горячей смеси.

– Тонкой струйкой вливаем в инвертный сироп горячую смесь с желатином.

– Вводим лимонный сок или лимонную кислоту.

– Взбиваем до готовности. Масса станет пышной и плотной.

– Разливаем на силиконовый коврик, посыпанный смесью для подпыла зефира, с высоким бортом. (или в любую форму с бортом, обтянутую пищевой плёнкой и посыпанную смесью для подпыла.)

– Оставляем сушить при комнатной температуре на 18 часов.

– Посыпаем смесью для подпыла зефира.

– Аккуратно вынимаем из коврика.

– Режем на квадратики 3 см. на 3 см. посыпаем смесью для подпыла.

– Сложить в бокс, прокладывая пергаментом.

– Хранить при $T + 18^{\circ}\text{C}$ (в тёмном месте). 30 суток.







Мармелад из вишни

Сахар песок №1 200гр.

Сахар песок №2 55 гр.

Инвертный сироп 100 гр.

Пектин жёлтый 15 гр.

Лимонная кислота 7 гр.

Вишнёвое пюре. 300 гр.

Итого: 677 гр. / 500 гр. (готовое изделие).

– Вишнёвое пюре сахар №1, инвертный сироп, доводим до кипения.

*– Сахар №2 смешиваем с пектином жёлтым и добавляем в кипящую смесь, увариваем до 104*С. (если нет градусника, капаем на холодную поверхность небольшое количество мармелада и через минуту проверяем плотность капли).*

– Лимонную кислоту смешиваем с горячей водой (полностью растворить в микроволновой печи 10 -15 сек).

– В смесь добавляем растворённую лимонную кислоту, доводим до кипения.

– Сразу разливаем по формам. Формы могут быть любого вида.

*– Оставить на 12 часов при T +18*С.*

– Вынуть из форм обсыпать сахаром. (мармелад так же можно использовать и без сахара).

- Сложить в бокс, прокладывая пергаментом.
- Хранить при $T +18^{\circ}\text{C}$ 14 суток. беречь от света.



Домашнее печенье

Домашнее печенье сильно отличается от покупного. Вы точно знаете, какие продукты используете и сами можете влиять на вкус, форму и цвет печенья. Приготовление этого печенья занимает мало времени, но при этом оно получается очень вкусным, ароматным, рассыпчатым и, конечно, такого вкуса как Вам захочется. Ниже мы познакомимся с тремя видами домашнего печенья. Это печенье можно использовать как самостоятельную сладость, так и составляющее наших канапе, что предаст канапе новый, оригинальный вид, и новые вкусовые сочетания. Мы с Вами сможем поэкспериментировать и узнать с какой ягодой и какими фруктами лучше сочетается тот или иной вкус печенья: шоколад, ваниль или орех, что оттеняет и дополняет вкус и аромат фруктов и ягод, а какой вид перекрывает и не подходит.

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.