

ЯПОНСКИЙ ДЕСЕРТ

МОТИ

КАК ПРИГОТОВИТЬ РИСОВЫЕ МОТИ В
ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



АСЯ ОРЛОВА

Ася Орлова
Японский десерт моти.
Как приготовить рисовые
моти в домашних условиях

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69469813
SelfPub; 2023*

Аннотация

Японские моти – это не просто еда, а настоящее произведение искусства. Эта книга раскроет вам все секреты приготовления этих изящных и вкусных блюд. Вы узнаете историю появления моти в Японии и значение каждого ингредиента. Автор делится проверенными рецептами для классических сладких моти, а также более современных вариаций с разнообразными начинками – от овощей до морепродуктов и мяса. С последовательными пошаговыми инструкциями и полезными советами по подбору ингредиентов и технике заворачивания приготовление моти покажется вам легким и увлекательным. Попробуйте уникальную кухню Японии, создавая аппетитные моти в своей кухне по рецептам из этой книги!

Содержание

Введение	4
Глава 1. Как все начиналось: история десерта моти	6
Глава 2. Основы приготовления моти	10
Глава 3. Ингредиенты для идеального моти	14
Глава 4. Секреты приготовления начинки	18
Глава 5. Лайфхаки для идеальной формы и текстуры	22
Глава 6. Украшаем как профессионал: секреты декорирования	27
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Ася Орлова

Японский десерт моти.

Как приготовить рисовые моти в домашних условиях

Введение

Друзья!

Я хочу представить вам свою новую книгу "Японский десерт моти. Как приготовить рисовые моти в домашних условиях". Моти – это традиционное японское лакомство, которое завоевало любовь сладкоежек во всем мире.

История моти уходит корнями в далекое прошлое. Первые рецепты появились еще в VIII веке в период Хэйан. Изначально моти готовили из клейкого риса, обваренного в воде или молоке. Со временем рецептура усложнялась, стали добавлять фрукты, орехи, чай матча.

Сегодня моти – неотъемлемая часть японской кухни. Эти

воздушные десерты подаются на праздничных церемониях, днях рождения, свадьбах. Моти так полюбились во всем мире, что регулярно готовятся в домах Европы и Америки.

В своей книге я собрала лучшие авторские рецепты моти с клубникой, манго, шоколадом, чаем матча и другими ингредиентами. Вы найдете варианты на любой вкус – фруктовые, шоколадные, с маршмеллоу! Готовьте вместе с детьми или удивите своих гостей изысканным десертом. Приятного аппетита и сладких моментов с моей новой книгой!

Глава 1. Как все начиналось: история десерта моти

Происхождение рецепта моти

Давайте поговорим об истории любимого многими десерта – моти. Как же зародилась эта сладкая традиция в далекой Японии?

Оказывается, рецепт моти берет свое начало еще в VIII веке. Тогда в период Хэйан при императорском дворе были популярны разные сладости из клейкого риса. Этот рис готовили особым образом – варили на пару, а потом обрабатывали водой или молоком. Получалась приятная на ощупь масса, из которой лепили небольшие шарики или лепешки, иногда начиняя фруктами.

Так появился прототип современных моти! Со временем рецепты совершенствовались, становились все более изысканными. Начали добавлять матча, чая, разные начинки. Но основа осталась прежней – нежный, чуть прозрачный рисовый десерт, тающий во рту.

Я очень люблю экспериментировать с рецептами моти, добавляя новые ингредиенты. В следующих главах мы поговорим о современных вариациях. А пока – ставим рис вариться и готовимся узнать все секреты приготовления этого чудесного десерта!

Распространение моти по миру

Моти настолько понравился в Японии, что со временем завоевал популярность и в других странах!

В первую очередь, конечно, моти полюбился в азиатских государствах, где сильно влияние японской кухни – Китае, Корее, Тайване. Там тоже стали готовить эти аппетитные рисовые шарики, добавляя местные ингредиенты.

А дальше пошло-поехало! Моти привлек внимание лакомок в Америке и Европе. Особенно десерт пришелся по вкусу американцам – там появились целые кафе, где подают моти с самыми неожиданными начинками – от банана до нуги!

В общем, теперь моти готовят по всему земному шару! Этот десерт стал по-настоящему интернациональным. Я очень рада, что благодаря моти мы можем познакомиться с

прекрасной японской кулинарной традицией и сделать ее частью своей кухни!

А вы пробовали уже готовить моти?

Интересные факты об истории моти

Знаете ли вы, что изначально моти готовили не как сладость, а как питательную еду для путешественников и паломников? Такие "сухие" моти без начинки можно было брать с собой в дорогу.

Еще один культурный факт – в старину моти в Японии готовили только мужчины! Женщинам было запрещено заниматься изготовлением моти и других ритуальных сладостей.

А знаете, почему моти имеют форму шара? Оказывается, это символизирует жемчужину – в японской культуре жемчуг олицетворяет совершенство, красоту, благородство.

Также в древние времена считалось, что моти со специями помогает от простуды. Такой "лечебный" десерт готовили для императора!

В общем, история моти очень интересная и богатая. Я ра-

да, что мы можем прикоснуться к старинным традициям, готовя этот десерт!

Известные кондитеры, разработавшие рецепты моти

Одним из первых был мастер Оука Дзэнсабуро, живший в 19 веке. Он придумал делать моти с начинкой из анко – сладкой пасты из бобов. Этот рецепт до сих пор очень популярен!

В эпоху Мэйдзи кондитер по имени Исийама Токудзиро начал экспериментировать с новыми начинками для моти – фруктовыми, ореховыми. Он также разработал рецепт знаменитых дайфуку моти – "моти удачи".

А вот кондитер Като Комэймон придумал покрывать моти вареньем агар-агар для большей сохранности. Умница!

В 20 веке особенно прославился мастер Цубои Сэйбэй. Он усовершенствовал технику приготовления риса для моти и создал множество изысканных рецептов.

Как видите, история моти тесно связана с талантливыми кондитерами, которые вывели этот десерт на новый уровень. Благодаря им моти стал таким разнообразным и популярным!

Глава 2. Основы приготовления моти

Традиционные и современные способы приготовления теста для моти

Сегодня мы переходим к самому волнительному – приготовлению моти!

Я расскажу вам об основных способах приготовления теста для этого чудесного десерта.

Традиционно моти делают из клейкого риса. Его предварительно промывают, а затем варят на пару. Получается липкая масса, которую можно лепить в шарики. Современные кондитеры иногда добавляют в рисовое тесто немного крахмала, чтобы оно лучше держало форму.

Еще один распространенный вариант – приготовление теста из рисовой муки. Ее смешивают с водой или молоком в нужной пропорции, чтобы получилась однородная масса. Из нее тоже отлично получаются ароматные моти!

Я люблю экспериментировать и иногда добавляю в тесто кокосовую муку или крахмал. Можно использовать и нетрадиционные ингредиенты вроде тапиоки. Главное – добиться

нужной консистенции.

Особенности раскатки и вырезания теста

Когда тесто для моти готово, приступаем к формовке наших сладких шариков!

Сначала тесто нужно хорошо раскатать. Я советую делать это между двумя листами пергаменты – так оно не будет липнуть. Раскатывайте тонко, толщиной около 3-5 мм.

Потом аккуратно вырезайте кружочки при помощи формочки или стакана. Можно использовать и специальные выемки для моти – они бывают в виде сердечек, звездочек, цветочков.

Вырезанные кружочки слегка подсушите перед формовкой шариков – так они лучше сохранят форму.

Начинку лучше помещать в центр кружочка перед тем, как скатать моти. Но иногда я люблю спрятать начинку внутрь уже сформированного шарика – получается сюрприз!

Формируйте моти аккуратно, мягкими движениями. Главное – не перестараться и не вдавливать начинку. Идеальные моти должны быть красивыми, аккуратными шариками!

Формовка классических моти: поэтапная инструкция

Давайте я расскажу поэтапно, как правильно формовать классические моти без начинки.

Итак, что нам понадобится:

Готовое тесто для моти из клейкого риса.

Раскаточная поверхность, посыпанная крахмалом или курузной мукой.

Формочки для вырезания кружочков.

Приступаем:

Раскатайте тесто толщиной около 0,5 см.

Аккуратно вырежьте кружочки при помощи формочки.

Слегка подсушите кружочки 15 минут.

Аккуратно скатайте каждый кружочек в шарик, постоянно вращая в руках.

Слегка сплющите верхушку шарика пальцем, чтобы получился характерный вид.

Готовые моти поместите в холодильник на 30 минут, чтобы они закрепили форму.

Получились идеальные классические моти! Попробуйте эту простую инструкцию и обязательно поделитесь результатом. Удачи!

Процесс выпечки: температура, время

Многие любят выпекать свои моти в духовке – так они получаются особенно ароматными и вкусными. Давайте разберемся, как правильно выпекать эти десертики.

Идеальная температура для выпечки моти – 180-200 градусов. При более высокой температуре они могут подгореть.

Время выпекания зависит от размера моти. Маленькие моти диаметром около 3 см готовятся минут 10-15. Более крупные моти потребуют 20-25 минут.

Лучше всего выставить температуру 190 градусов и проверять готовность палочкой. Если тесто не липнет – значит, моти уже можно доставать!

Также важный момент – не складывать моти вплотную на противень. Между ними должно оставаться пространство, чтобы они пропекались равномерно.

Перед подачей дайте моти немного остыть, чтобы начинка застыла. Тогда они будут идеальными!

Глава 3. Ингредиенты для идеального моти

Виды муки и их особенности

Давайте подробнее разберем основные виды муки для приготовления теста моти.

Клейкий рис. Используется в классических рецептах. Сорта риса подходящие для моти – японский клейкий рис мочигомэ или короткозерновый круглый рис арборио. Берется примерно 120-150 г риса на порцию моти. Рис промывают 2-3 раза и варят на пару 25-30 минут до готовности.

Рисовая мука. Подходит мука из белого клейкого риса. Берется 1 стакан муки и добавляется стакан воды или молока. Муку постепенно всыпают в жидкость, тесто взбивают в однородную массу.

Кукурузный крахмал. Добавляется 1-2 ст.л. для эластичности.

Кокосовая мука. Можно добавить 1-2 ст.л. для аромата, сочетается с рисом.

Экспериментируйте с пропорциями ингредиентов! Главное – добиться однородного, эластичного теста.

Жиры для приготовления теста

Кроме разных видов муки, для приготовления теста моти также могут использоваться жиры. Они нужны, если мы хотим сделать слоеное тесто.

Отлично подходит растительное масло – подсолнечное, кукурузное, оливковое. Масло делает тесто мягким и эластичным. Берите 1-2 столовые ложки масла на порцию теста.

Также можно взять топленое сливочное масло или маргарин. Они придадут тесту приятный ненавязчивый вкус. Добавьте 1-2 чайные ложки.

Я люблю экспериментировать и иногда кладу в тесто немного кокосового масла. Оно отлично сочетается с рисом!

Вариантов масса – выбирайте жир по вкусу и создавайте разные текстуры теста для моти, от плотного до рассыпчатого.

Начинки: фрукты, ягоды, орехи, шоколад, кремы

Одна из главных изюминок моти – это, конечно же, вкусные и разнообразные начинки! Давайте обсудим основные варианты.

Фрукты:

Банан – используется спелый банан, разминается вилкой

в пюре.

Киви – очищается от кожуры, нарезается небольшими кусочками.

Манго – нарезается кубиками или разминается в пюре.

Персик – удаляется косточка, нарезается дольками.

Ягоды:

Клубника – моется, нарезается.

Малина, ежевика – берутся свежие ягоды.

Черника – нужна размороженная ягода.

Орехи:

Арахисовая паста – готовая покупная или сделанная в блендере.

Миндаль, фундук – измельчить на мелкой терке.

Шоколад:

Темный шоколад – нарезается небольшими кусочками.

Белый шоколад – можно добавить в кусочках или растопить.

Кремы:

Маскарпоне – смешивается до однородности.

Заварной – остужается до комнатной температуры.

Экспериментируйте с пропорциями и сочетаниями начинок!

Ароматические добавки

Чтобы сделать моти еще более изысканными, можно использовать различные ароматические добавки. Они придают десертам интересные нотки вкуса.

Отлично подойдут свежие или сушеные травы – мята, базилик, Melissa, розмарин. Их можно добавить в начинку или посыпать сверху готовых моти.

Попробуйте ароматные масла – миндальное, имбирное, лимонное. Капните буквально по капельке в начинку.

Приправы тоже могут стать интересным дополнением – корица, гвоздика, кардамон, ваниль. Щепотку специй добавьте в тесто или начинку.

Оригинально смотрятся тертые citrusовые – лимон, апельсин, лайм. Немного цедры создаст освежающий вкус.

Экспериментируйте, но не переборщите с добавками, чтобы не заглушить натуральный вкус моти.

Глава 4. Секреты приготовления начинки

Правила подготовки фруктов и ягод

В новой главе я поделюсь секретами приготовления вкусных начинок для моти.

Давайте начнем с фруктов и ягод – они часто используются для сладких начинок.

Главные правила работы с фруктами:

выбирайте спелые, сочные фрукты без повреждений;

тщательно мойте, очищайте от кожуры, удаляйте семена;

нарезайте небольшими кусочками или делайте пюре;

посыпьте сахаром, дайте немного постоять, чтобы сок вышел;

аккуратно перемешайте с сахаром и выложите начинку в моти.

С ягодами все просто – используйте свежие, без гнильцы. Мойте, нарежьте, дайте немного полежать с сахаром.

Главное при работе с фруктами – быстрота и аккуратность, чтобы сохранить свежесть!

Приготовление кремовых начинок

Многие любят добавлять в моти различные кремовые начинки. Давайте разберемся, как их правильно готовить.

Для начинки часто используют следующие кремы:

Маскарпоне – отлично подходит благодаря нежной консистенции. Просто хорошо взбиваем до однородности.

Заварной крем – нужно предварительно остудить до комнатной температуры, иначе тесто растает.

Сливочный крем – взбиваем сливки с сахаром до стойких пиков.

Также можно приготовить крем с помощью стабилизатора:

Смешать молоко, сливки и сахар, довести до кипения.

Развести в молоке крахмал или желатин, влить в смесь, помешивая.

Остудить до комнатной температуры.

Перед использованием крем хорошо взбейте венчиком. Выкладывайте в моти аккуратно ложкой или кондитерским

мешком с насадкой.

Использование орехов и шоколада

Орехи и шоколад – отличное дополнение к нежному тесту моти. Давайте разберемся, как правильно их использовать.

Для ореховой начинки лучше всего подходят:

Фундук, миндаль – измельчить на мелкой терке или перетереть в ступке.

Арахис – приготовить однородную пасту в блендере без добавления масла.

Кокос – натереть на терке сухую стружку или кокосовую муку.

С шоколадом все просто:

Темный шоколад – нарубить мелкими кусочками.

Белый шоколад – растопить на водяной бане или в микроволновке.

Шоколадная паста – использовать готовую или сделать в блендере.

Орехи и шоколад лучше добавлять в уже сформирован-

ные моти через небольшое отверстие в шарике. Тогда начинка будет внутри как сюрприз!

Создание гармоничных вкусовых сочетаний

Чтобы моти получились по-настоящему вкусными, важно правильно подобрать сочетания начинок. Давайте разберем основные принципы.

Фрукты и ягоды хорошо сочетать с нежными кремами – маскарпоне, заварным, сливочным.

Для орехов отлично подойдут ягоды – клубника с миндалем, черника с фундуком и т.д.

Шоколад стоит комбинировать с фруктами – бананом, апельсином, вишней и пр.

Пряности лучше всего добавлять к фруктовым начинкам – корица к яблокам, мята к малине и так далее.

Не стоит смешивать слишком много ингредиентов, чтобы не получилось нагромождение вкусов.

Экспериментируйте и ищите идеальные сочетания начинок для ваших моти! Главное – чтобы они радовали вкус.

Глава 5. Лайфхаки для идеальной формы и текстуры

Секреты раскатки ровного теста

В пятой главе я поделюсь полезными лайфхаками, которые помогут сделать моти идеальными.

Давайте начнем с секретов ровной раскатки теста – это очень важный этап.

Во-первых, рабочая поверхность должна быть чистой и сухой. Я советую посыпать её крахмалом или кукурузной мукой.

Во-вторых, раскатывайте тесто тонким слоем толщиной 3-5 мм. Начинайте аккуратно, постепенно увеличивая площадь.

В-третьих, накрывайте тесто во время раскатки пищевой пленкой или пергаментом. Это поможет тесту не прилипнуть.

И в-четвертых, работайте быстро, пока тесто эластичное.

Тогда получится ровный пласт без трещин.

Приемы формовки моти

Продолжим разговор о полезных приемах для создания идеальных моти. Давайте обсудим секреты правильной формовки.

Во-первых, вырезанные кружочки теста лучше немного подсушить перед тем, как скатывать шарики. Это поможет лучше держать форму.

Во-вторых, начинку стоит аккуратно выкладывать в центр кружочка перед формовкой моти. Тогда она равномерно распределится.

В-третьих, формируйте шарики деликатными движениями, без нажима. И не забывайте вращать в руках для идеально круглой формы.

В-четвертых, для эффектных полосок или узоров на моти используйте разноцветное тесто. Формируйте из полосок или шариков.

Эти несложные приемы помогут сформировать красивые аккуратные моти.

Хранение полуфабрикатов

Многие готовят моти впрок. Давайте обсудим, как правильно хранить полуфабрикаты, чтобы сохранить вкус и свежесть.

Заготовленное тесто лучше всего завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник. В таком виде оно сохранится 2-3 дня.

Вырезанные кружочки или уже сформованные моти без начинки также хранятся в холодильнике в контейнере, максимум 1-2 дня.

Готовые моти с начинкой желательно сразу подать к столу. Если нужно сохранить, уберите в холодильник не более чем на сутки.

Замораживать лучше только тесто или кружочки без начинки. В морозилке продержатся до 2 недель. Потом разморозить и сформовать моти.

Готовые моти с начинкой замораживать не стоит, текстура испортится.

Следуйте этим простым правилам – и ваши моти всегда будут свежими и вкусными!

Предотвращение "вытекания" начинки

Одна из главных проблем при приготовлении моти – как предотвратить вытекание начинки из теста. Давайте обсудим основные приемы.

Используйте густую однородную начинку без лишней жидкости. Фрукты и ягоды перед этим нужно слегка подсушить с сахаром.

При формовке не вдавливайте начинку в тесто. Аккуратно закройте края тестом так, чтобы она была завернута ровным слоем.

Сделайте тесто более плотным, добавив немного крахмала или муки. Это уменьшит вероятность протекания.

После формовки уберите моти в холодильник минимум на 30 минут. Охлаждение поможет начинке загустеть.

Перед подачей посыпьте готовые моти крахмалом – для впитывания лишней влаги.

Следуя этим советам, вы обезопасите себя от неприятных "сюрпризов".

Достижение хрустящей корочки

Многие любят, когда у моти хрустящая аппетитная корочка. Как этого добиться? Давайте обсудим основные приемы.

Перед выпечкой смажьте поверхность моти взбитым яйцом, молоком или сливками. Это поможет создать аппетитную корочку.

Посыпьте сверху кунжутом, кокосовой стружкой или ма-

ком – для дополнительного хруста.

Выпекайте моти при температуре 180-200 градусов, не выше. Слишком высокая температура приведет к подгоранию корочки.

Следите за готовностью и доставайте вовремя. Лишние минуты в духовке сделают корочку жесткой.

Готовые моти сразу же полейте тонким слоем шоколадной глазури или джема. Это добавит блеска.

С этими советами корочка на ваших моти обязательно станет аппетитной и хрустящей! Приятных экспериментов!

Глава 6. Украшаем как профессионал: секреты декорирования

Глазури, кремы, фрукты для украшения

В шестой главе мы поговорим о профессиональном декорировании моти. Ведь эти десертики можно превратить в настоящие произведения искусства!

Давайте начнем с основных ингредиентов, которыми можно украсить готовые моти.

Глазури:

Шоколадная – темный, молочный или белый шоколад растапливается с сиропом и маслом.

Сливочная – взбитое сливочное масло смешивается с сахарной пудрой и ванилью.

Желейная – растворимый желатин, вода, сахар и краситель.

Кремы:

Масляный – взбитое сливочное масло с сахаром и ванилью.

Сливочный – взбитые сливки с сахаром.

Заварной – охлажденный заварной крем.

Фрукты и ягоды:

Ломтики киви, банана, яблока.

Ягоды – клубника, малина, смородина.

Дольки апельсина, мандарина, лайма.

В общем, для творчества есть масса возможностей. Комбинируйте ингредиенты для создания красивых узоров и композиций!

Шоколадная глазурь для моти

Ароматная шоколадная глазурь придаст моти привлекательный вид и изысканный шоколадный вкус. Очень простой рецепт, не требует особых навыков.

Ингредиенты:

– 100 г темного шоколада

- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. сахарной пудры

Способ приготовления:

1. Натрите шоколад на мелкой терке или измельчите ножом.
2. Поместите в миску, добавьте масло и сахарную пудру.
3. Осторожно нагрейте на водяной бане, периодически помешивая.
4. Как только шоколад растопится, снимите с огня и охладите до комнатной температуры.
5. Аккуратно полейте готовые моти тонким слоем глазури. Дайте застыть.
6. Храните моти с глазурью в прохладном месте не более 2 дней.

Сливочная глазурь для моти

Нежная сливочная глазурь станет идеальным дополнением к моти, придав им тонкий ванильный аромат. Очень простой рецепт, потребует минимум ингредиентов.

Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла

- 1 стакан сахарной пудры
- 1 ч.л. ванильного экстракта

Способ приготовления:

1. Сливочное масло достаньте заранее, чтобы оно размягчилось при комнатной температуре.
2. Смешайте размягченное масло с сахарной пудрой до однородности.
3. Добавьте ванильный экстракт, тщательно перемешайте.
4. Аккуратно полейте готовые моти тонким слоем глазури.
5. Дайте глазури немного застыть и подсохнуть перед подачей.
6. Храните моти с глазурью в холодильнике не более 2 дней.

Желейная глазурь для моти

Прозрачная ароматная желейная глазурь придаст моти привлекательный блестящий вид. Рецепт очень простой, требует минимум ингредиентов.

Ингредиенты:

- 1 стакан сахарного сиропа

- 1 ст.л. желатина
- Пищевой краситель (по вкусу)

Способ приготовления:

1. Замочите желатин в холодной воде на 10 минут.
2. В сиропе разведите желатин и нагрейте на медленном огне до полного растворения.
3. Добавьте пищевой краситель нужного цвета, тщательно перемешайте.
4. Дайте смеси немного остыть и загустеть.
5. Аккуратно покройте готовые моти тонким слоем желейной глазури.
6. Дайте глазури полностью застыть в холодильнике перед подачей.
7. Храните моти с глазурью не более 2 дней в прохладном месте.

Масляный крем для моти

Нежный масляный крем станет прекрасным украшением для моти. Его можно использовать для нанесения узоров или в качестве начинки.

Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла
- 1 стакан сахарной пудры
- 1 ч.л. ванильного экстракта

Способ приготовления:

1. Достаньте масло заранее, чтобы оно размягчилось при комнатной температуре.
2. Смешайте размягченное масло с сахарной пудрой миксером до однородности.
3. Добавьте ванильный экстракт, тщательно перемешайте.
4. Переложите крем в кондитерский мешок с насадкой нужного диаметра.
5. Используйте для нанесения узоров на моти или в качестве начинки.
6. Храните моти с кремом в холодильнике не более 2 дней.

Сливочный крем для моти

Воздушный сливочный крем с ванильным ароматом идеально подходит для украшения и в качестве начинки моти. Рецепт простой и быстрый.

Ингредиенты:

- 200 г сливок 33-35% жирности

- 2 ст.л. сахарной пудры
- 1 ч.л. ванильного экстракта

Способ приготовления:

1. Взбейте сливки венчиком или миксером до появления мягких пиков.
2. Постепенно всыпьте сахарную пудру, продолжая взбивать до стойких пиков.
3. Добавьте ваниль, взбивайте еще пару минут.
4. Переложите крем в кондитерский мешок с насадкой нужного размера.
5. Используйте для нанесения узоров или внутри моти.
6. Храните моти со сливочным кремом в холодильнике не более 2 дней.

Заварной крем для моти

Нежный заварной крем придаст моти приятный ванильный вкус. Им можно украшать готовые моти или использовать как начинку.

Ингредиенты:

- 3 желтка
- 2 ст.л. сахара

- 1 ст.л. муки
- 200 мл молока
- 10 г сливочного масла
- 1 ч.л. ванильного экстракта

Способ приготовления:

1. Взбейте желтки с сахаром до однородности.
2. Добавьте муку, снова взбейте.
3. Молоко доведите до кипения. Влейте в яичную смесь, перемешивая.
4. Поставьте на медленный огонь. Помешивая, доведите до загустения.
5. Снимите с огня, добавьте масло и ваниль.
6. Остудите крем до комнатной температуры.
7. Используйте для украшения или начинки моти.

Приятного аппетита!

Простые и эффектные узоры из крема

Один из самых простых способов украсить моти – сделать красивый узор из крема. Это выглядит эффектно и не требует особых навыков.

Подготовьте кондитерский мешок с тонкой гладкой насадкой диаметром не более 5 мм. Насадку перед работой смочите в теплой воде.

Наполните мешок кремом средней густоты. Лучше всего подходит масляный или сливочный крем.

Сделайте пробное нанесение узора на бумаге или тарелке, чтобы проверить текучесть крема и размер рисунка.

Аккуратно наносите узор на моти плавными движениями руки. Начинайте с контура, затем заполняйте элементы рисунка.

Для полосок и волнистых линий двигайте мешком в нужном направлении. Для цветов и других фигур – от центра к краям.

При необходимости уберите неаккуратные элементы шпателем. Добавьте детали зубочисткой.

Готовые моти с узорами уберите в холодильник на 30 минут до подачи, чтобы крем застыл.

Главное – тренируйтесь и не бойтесь экспериментировать! Со временем делать красивые узоры вы станете легко и быстро. Приятного творчества!

Цветная посыпка и другие декоративные элементы

Кроме кремовых узоров, для декора моти отлично подой-

дет цветная посыпка и разные декоративные элементы. Это придает десертам яркость и праздничность.

Используйте посыпки:

Кокосовая стружка – создаст эффект снега или песка.

Мелко нарубленные орехи – фундук, миндаль, фисташки.

Сахарная пудра – белая или коричневая, можно ароматизировать.

Кунжут – классика, которая всегда уместна.

Также добавьте декор:

Съедобные блески – золотые, серебряные, голографические.

Маршмеллоу или зефир – порежьте фигурными формочками.

Сухофрукты, цукаты – мелко нарежьте.

Дополните декор элементами по тематике праздника. Например, фигурками или надписями. Ваши моти будут выглядеть потрясающе!

Упаковка моти как подарка

Если вы хотите подарить кому-то моти, важный момент – это красивая упаковка. Давайте обсудим варианты, как превратить десерт в оригинальный подарок.

Используйте подарочные коробочки, желательно прозрачные, чтобы были видны моти.

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.