

КУЛИНАРНАЯ
КНИГА
РЕЦЕПТОВ
ДОМАШНЕГО
ШОКОЛАДА



Издательство МОУ «Ульканская СОШ №2», 2016

«ВКУСНЯШКА»

Шоколад горький классический

Ингредиенты:

100 г какао тертого

60-65 г сахарной пудры

35 г какао-масла

Для приготовления классического горького шоколада необходимо расплавить 100 г какао тертого (например, на водяной бане). Важно расплавить какао до однородной массы, она должна быть почти жидкой, без комочков и твердых частиц.

После того, как какао тертое достигнет однородной жидкой массы, добавляем 35 г какао-масла. Какао-масло расплавится гораздо быстрее, чем какао тертое. Перемешиваем какао тертое и какао-масло и добавляем сахарную пудру.

Сахарную пудру лучше добавлять небольшими порциями, непрерывно помешивая массу. Какао-масса все это время должна находиться на водяной бане, иначе она начнет застывать и сахарная пудра останется растворенной.

Для полного растворения сахарной пудры в горячей какао-массе обычно достаточно 5-10 минут, однако при определенных условиях может понадобиться гораздо больше времени для того, чтобы шоколадная масса стала однородной.

Наш шоколад готов, осталось разлить нашу какао-массу в формочки и дать застыть. Шоколад застывает при комнатной температуре около 2-4 часов, либо в холодильнике около часа.



Горький шоколад с миндалем и кокосовой стружкой

Ингредиенты:

100 г какао тертого

60 г сахарной пудры

30 г какао-масла

10-15 ядер жареного миндаля

5-10 г кокосовой стружки

Сначала готовим классический горький шоколад по рецепту №1.

Миндаль желательно предварительно обжарить. Ядра миндаля можно положить в шоколад в любом виде: дробленые, молотые, цельные. Вы можете просто измельчить орехи ножом, либо перемолоть в кофемолке. Также можно сделать конфеты (или шоколадную плитку) с цельным миндалем.

Если Вы изготавливаете конфеты с цельным миндалем, то ореховые ядра нужно добавлять уже в формочку с разлитой шоколадной массой.

Если Вы хотите, чтобы дробленый или молотый миндаль не утонул в шоколаде, а был на поверхности, разлейте шоколад в формы и дайте массе немного остыть. После этого посыпьте сверху орехами, они прилипнут к еще теплomu шоколаду, но не утонут в нем.

Таким же образом посыпаем сверху кокосовой стружкой, она смягчит горький вкус шоколада.



Шоколад молочный классический

Ингредиенты:

20 г какао тертого

25 г какао-масла

30 г сахарной пудры

20 г молока

35 г сухого молока

Плавим на водяной бане какао тертое и какао-масло.

В отдельной посуде растворяем сухое молоко и сахарную пудру в жидком молоке. Для лучшего растворения можно немного нагреть эту смесь, но не доводя до кипения. Получится однородная смесь консистенции немного гуще киселя.

Молочную смесь добавляем в расплавленные какао-продукты и перемешиваем. Держим на водяной бане 1-2 минуты, разливаем в формы и молочный шоколад готов!



Делаем домашний горький шоколад: рецепт без масла какао

Ингредиенты:

- 100 г порошка какао
- около 50 г сливочного масла
- чайная ложка сахара.

Это – основная пропорция, и вы можете увеличить количество продуктов, сохранив это соотношение. Масло надо нарезать на мелкие кусочки и растопить (можно не на огне, а на водяной бане). Когда оно растает, то в него необходимо добавить какао и сахар.

Если консистенция массы будет как у густой сметаны, значит, все сделано правильно. Эту смесь нужно довести до кипения, а затем варить еще минуты две, постоянно помешивая. После этого дать ей остыть и перелить в любую форму, которую после этого охладить либо в морозилке, либо в обычной холодильной камере.



Как сделать простой молочный шоколад без какао-масла

Ингредиенты:

- 100 г порошка какао
- 50 г сливочного масла
- две столовые ложки молока.

Чем больше какао будет в продукте, тем более горький вкус у него получится и наоборот, чем меньше какао – тем мягче вкус.

Но вернемся к молочному шоколаду. Технология приготовления будет точно такая же, как в классическом рецепте. Только в этом случае сахар необходимо смешать с порошком какао и молоком. И так, сначала надо растопить масло, точно так же — либо на огне, либо на водяной бане, затем смешать сахар, какао и молоко, добавить их в растопленное масло, довести до кипения и варить на медленном огне еще около пары минут.

После того, как смесь остынет, можно разлить ее в формы и поставить в морозилку или холодильник. Для молочного шоколада можно использовать ваниль или ванилин, только очень осторожно, чтобы шоколад не начал горчить.



Домашний шоколад (сыроедный)

Ингредиенты:

- какао-бобы -100 гр ,
- масло -какао — 80-100 гр ,
- изюм , фисташки — по вкусу
- сироп топинамбура , агавы , корица, ваниль — по вкусу.

Самое сложное в этом деле приобрести какао- бобы и какао-масло . Но если задаться целью , то не так это и трудно. Количество людей ,стремящихся питаться вкусными и натуральными продуктами ,увеличивается , а спрос рождает предложение. Какао-масло растопить на водяной бане , какао-бобы измельчить в кофемолке , фисташки порубить ножом или в измельчителе. Все ингредиенты смешать , вылить в форму , застеленную пищевой пленкой , отправить в холодильник для застывания на 1-2 часа. И все!



Молочный шоколад в домашних условиях

Ингредиенты

- Какао-бобы (тертое) — 100 г
- Какао-масло — 50 г
- Молоко сгущенное — 3-4 ч. л.
- Молоко сухое (если хотите более молочный шоколад) — 1-2 ч. л.
- Изюм (+ орехи, по желанию)

Складываем какао-продукты в глубокую миску и отправляем в микроволновку на максимальной мощности минуты на 2-3, в зависимости от мощности. Также можно растопить какао-продукты на водяной бане или на очень слабом огне.

Далее добавляем сгущенку — 2-3 ч.л. на данном этапе, потом можно будет добавить еще, и сухое молоко — это если вы любите молочный шоколад.

И начинаем взбивать, сначала на медленной скорости, затем на самой высокой, примерно минут 5-7; начнёт густеть...и под конец превратится в такое как бы «тесто», оно будет держаться на лопатке.

Затем добавляем любимые наполнители, это могут быть орехи, изюм, вафельная крошка, кокосовая стружка, цукаты. Перемешиваем — или на маленькой скорости миксером, или просто лопаткой. Смесь готова, можно разливать в формы.

Отправляем в холодильник на 1,5-2 часа. Все наш шоколад готов, наливаем чай и наслаждаемся...



Домашний шоколад с молоком и мукой (без масла какао)

Ингредиенты

- 5 ст. ложек молока;
- 50 г. сливочного масла;
- 6-8 ст. ложек сахара;
- 5 ст. ложек какао;
- 1 ч. ложка муки.

В емкость влить молоко, какао, сахар. Тщательно перемешать, чтобы не было комочков и поставить на маленький огонь. Постоянно помешивая довести до кипения и добавить в смесь масло. Продолжая помешивать добавляем муку. После растворения муки, кастрюлю снять с огня, разливаем по формочкам и ставим в морозилку.



Шоколад из обжаренных кофейных зёрен «Ам-АМ!» (Авторский)

Ингредиенты:

обжаренные кофейные зерна – 50 г.,
сухое молоко – 4 ст.л.,
сахар – 6 ст.л.,
масло сливочное – 125 г.,
ванилин – 2 пачки.

Приготовление.

1. Обжаренные кофейные зерна размельчить в блендере.
2. Всю массу просеять через сито.
3. Сахар и сливочное масло растопить до однородной массы на огне.
4. Всыпать сухое молоко, размешать до однородной массы.
5. Постепенно ввести кофейный порошок в разогретую смесь постоянно помешивая венчиком.
6. Довести до кипения, снять с огня.
7. Разлить по формам и украсить.

Шоколад из какао порошка с ванилью «Вкусняшка» (Авторский)

Ингредиенты:

какао-порошок – 100 г или 4 столовые ложки с горкой,
сахарный песок – 1 стакан,
сливочное масло – 125 г,
молоко – 100 мл,
сухое молоко – 2 стакана,
ваниль в виде пары капель эссенции, ванилина на кончике ножа или пакетика ванильного сахара, наполнители в виде сухофруктов или орехов.

Приготовление:

Налейте молоко в сотейник, слегка прогрейте, и растворите в нем сахарный песок и ваниль, непрерывно помешивая. Следующим ингредиентом будет растопленное сливочное масло. После нужно добавить порошок сухого молока и какао и основательно вмешать их в жидкую часть, растирая комочки. Советую вам просеять какао и сухое молоко перед приготовлением. Когда все компоненты хорошо соединятся, потомите шоколад на минимальном огне в течение четверти часа. Разлейте шоколадную массу по формам, остудите и поставьте для затвердевания в холод.

Шоколад из набора «Шоколатье»

Ингредиенты:

какао-бобы – 200 г,
какао-масло – 75 г,
стручок ванили, ягоды годжи, орехи, сухофрукты, цукаты, перец чили по вкусу,
мёд – 100-120г ,

Приготовление:

1. Какао – бобы обжарить в духовке при температуре 120 градусов С в течение 30 мин.
2. Очистить какао-бобы от какаовеллы.
3. Измельчить какао-бобы до состояния порошка в кофемолке.
4. Какао-масло растопить на водяной бане при температуре 40-50 градусов С.
5. Разрезать стручок ванили вдоль и чайной ложкой собрать семена.
6. В растопленное какао-масло добавить мёд, измельченные какао-бобы, семена ванили. Хорошо перемешать.
7. Разложить массу по формам.
8. Украсить ягодами годжи, орехами, сухофруктами или цукатами по вкусу. Поставить в холодильник на один час.
9. Достать шоколад из формы. Пришло время съесть!