

## *От автора.*

**П**ривет, на связи Марина Осадченко! Я дипломированный технолог, человек, бесконечно влюбленный в шоколад, и основатель проекта Chocoschool.ru. Моя школа объединила тысячи людей по всему миру. Как-то мы с учениками посчитали, что каждые 2 минуты в мире съедается конфета, приготовленная по моим рецептам. За 5 лет работы школа выпустила более 3,5 тысяч студентов, многие из которых открыли свои цеха и кафе.

Шоколадом я занимаюсь неслучайно — еще с юношеских лет меня увлекала эта тема. Истории о необычных видах какао, о разнице в дегустациях казались мне нереальными. Но путешествуя по Европе, я впервые познакомилась с таким удивительным названием как «bean-to-bar шоколад» и решила: «А почему бы и нет?!»

Мой первый шоколад был.. ужасен. Конечно, я с радостью рассказала бы вам, как прекрасно он блеснул и раскупался. Все те истории успешного успеха, которыми кишит интернет. Но говорю абсолютно честно: это было несъедобно, хотя и муж мой героически его съел. А все почему? Да потому что на тот момент, как, впрочем, и сейчас, нормальной шоколадной литературы было не сыскать. Большая часть ее сводилась к теме «от домохозяйки к домохозяйке» или «как приготовить худеющий шоколад из какао-порошка и сливочного масла». Вся профес-

сиональная литература выпускалась на иностранных языках, а курсы стоили бешенных денег, при том что давали крупницы. Про тему самостоятельного изготовления шоколада и вовсе молчу..

Спустя уже несколько лет работы я поняла, что миру шоколада и конфет жутко не хватает переводчиков «с птичьего научного» на «обычный человеческий». Часть информации для размышлений и изучения легко найти в книгах по технологии кондитерского производства, но много ли вы знаете женщин, что вечером после работы штудируют диссертации и умные книги с названиями «Технология»?!

Так что я начала делать то, что меня захватило на годы. Изучать, искать, экспериментировать. Я изучила сотни книг, статей, диссертаций (большая часть из них на иностранных языках), прошла множество семинаров, создала практически свою мини лабораторию, получила диплом технолога. Я прошла огромный путь, чтобы рецепты Chocoschool стали эталоном в мире рецептов без белого сахара и молока. И теперь уже мои студенты выпускают свои курсы и обучают. Миссия школы — позволить каждому, вне зависимости от привычных систем питания, насладиться вкусом фееричных конфет и десертов без оглядки на сахар, глютен, лактозу. И у нас это неплохо получается!

Но я до сих пор помню эти свои жуткие метания в поисках хоть одной книги, которая дала бы минимальные систематизированные базовые знания и точно проверенные рецепты. Кроме того, для многих печатная книга проще и удобнее для изучения. Да, что говорить, я и сама обожаю запах свежеезданных страниц!

Задача этого издания — дать вам базовую подготовку к огромному миру, именуемому «Шоколад». Конечно, в рамках одной книги невозможно научить всему, чему студенты школы учатся месяцами, но можно влюбить вас в саму идею настоящих рецептов. Показать, что это не сложно, а интересно, необычно и обожаемо многими. Убрать лишние страхи, дать возможность творить, понимая при этом что, как и почему ты делаешь.

Я постаралась собрать в этой книге максимально простые, но выигрышные рецепты, которые легко повторить в домашних условиях с минимумом оборудования. При этом большая часть этих рецептов легко станет украшением стола, поможет наполнить подарки на праздники, а также прекрасно впишется в ассортимент шоколатерий, кондитерских и кафе.

При изучении книги просто используйте 3 правила:

Я разделила и пометила все изделия в зависимости от уровня сложности. Настоятельно рекомендую вне зависимости от уровня

подготовки начинать с рецептов с одной звездой и, отработав их, приступать к более сложным вариациям. Не нужно распаляться на «Да я все знаю, чего мне эти песочницы, я хочу крупных горизонтов!»

Прежде чем приступать к рецептам всегда прошу, практически умоляю: начните с теории! Да, для кого-то это скучно. Да, кажется, что вы все знаете и вам это не нужно. Да, вы взрослые люди и в состоянии купить нужный сахар... И еще множество «Да!» Но все же: начните с теории... Поверьте, даже взрослым людям, не первый год работающим в кондитерском искусстве, всегда полезно посмотреть на привычные ингредиенты с другой стороны.

Если в книге не прописана замена, значит ее нет. Согласна, это нечестно и несправедливо, но в книге более 30 рецептур, а значит, если вам одна не подходит, просто возьмите другую.

Не бойтесь неудач — не ошибается лишь тот, кто ничего не делает! Если у вас есть вопросы по рецептам: я всегда на связи по контактам, указанным в конце книги.

Ну и мое любимое: «Помните, ковчег построил любитель, — профессионалы построили «Титаник» (Дейв Берри «Неразвернутое резюме»). Неспособных людей нет, просто есть недостаток в теории и внимании. Я даю вам теорию и практику — от вас внимание и желание творить!

*Бомбических вам рецептов!  
Ваша Марина Осадченко*





# Шоколадные конфеты

В этой главе мы научимся готовить самые разные варианты простых шоколадных конфет. Для того чтобы сделать рецепты максимально удобными для вас, я постаралась сократить список ингредиентов до минимума. Большинство ингредиентов для конфет вы легко найдете на маркетплейсах, в крупных сетевых магазинах. Для вашего удобства рядом с ингредиентами я пишу на что стоит обратить внимание при их покупке. Чаще всего это содержание углеводов, жира и воды в составе. Старайтесь найти максимально приближенные к тому, что есть в рецепте, тогда результат рецептуры будет более предсказуемый. Начинайте с простых рецептов, чтобы потом постепенно перейти к более сложным вариантам. Так вы нарастите свое мастерство без сложностей. Если что-то пошло не так, подумайте и проанализируйте: возможно где-то вами была допущена ошибка еще на стадии приготовления или выбран неправильный ингредиент.

# Обливка конфет

*Шоколад в обливке играет огромную роль в жизни конфет. Во-первых, он сохраняет их товарный вид, во-вторых, делает красивыми, в-третьих, замедляет процессы порчи, создавая барьер между кислородом в окружающей среде и начинкой.*

Сам процесс обливки выглядит достаточно просто. Шоколад топим, temperируем, выливаем в глубокий стакан. Конфеты достаем из формы, опускаем в стакан и аккуратно вытаскиваем вилкой на силиконовый коврик, силиконизированный пергамент или пищевую пленку. Чтобы процесс пошел быстрее, пергамент можно уложить на железный или стеклянный поднос, предварительно остудив его в морозилке до 13–15° С.

---

Подбирайте для глазури глубокую и узкую тарелку или стакан. Так вам не придется собирать шоколад по стенкам, а малым количеством глазури вы сможете покрыть большой объем конфет.

## НЕСКОЛЬКО ПРОСТЫХ ПРАВИЛ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯТ ВАМ ОБЛИВАТЬ КОНФЕТЫ МАКСИМАЛЬНО ЭФФЕКТИВНО:

Используйте только отtemперированный шоколад. Это обеспечит стабильность покрытия и сохранность его в помещении, а также быстрое застывание шоколада.

Обеспечьте в помещении стабильную прохладную температуру. В идеале, конечно, это 15–18° С, но если это невозможно, то хотя бы 20–21° С. Чем жарче в комнате, тем сложнее вам будет обеспечить аккуратное покрытие.

Не замораживайте конфеты! Даже ради быстрого результата. Обливка замороженных конфет, во-первых, создает конденсат между начинкой и покрытием, что в свою очередь приводит к дальнейшему росту плесени. Во-вторых, шоковый перепад температур создает быструю перекристаллизацию шоколада — он седеет и покрывается ржавым налетом. Идеальная температура конфет для покрытия — 11–14° С.

Не забывайте перемешивать шоколад в емкости — с каждой новой облитой конфетой температура шоколада падает, и он густеет. Если не хотите получить разводы и куски на поверхности — перемешивайте шоколад. Как только температура шоколада упадет ниже 28° С, его стоит подогреть по бокам емкости феном, после чего перемешать.

Вытирайте вилку после каждой конфеты. Шоколад имеет привычку «налипать» на вилку, и постепенно накапливается на ней большим шоколадным комом.

Проводите вилкой по пергаменту прежде, чем снять с нее конфету. Так вы уменьшите потенциальные «юбки» вокруг своих сладостей. Если юбки все же получились — просто аккуратно срежьте их ножом.



# Пралине «Белочка»\*

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Паста из фундука — 100 грамм  
Крошка дробленого фундука — 50 грамм  
Кокосовый/белый/нерафинированный тростник/панела сахар — 30 грамм  
Питьевая вода — 10 грамм  
Масло какао — 10 грамм  
Какао тертое — 22 грамма  
Шоколад для обливки — 200 грамм

## Для украшения:

Фундук дробленый — 20 грамм

## ОБОРУДОВАНИЕ:

Лопатка  
Миска  
Силиконовые формы/коврик/силиконизированный пергамент  
Духовка  
Кофемолка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Первый вариант приготовления: сахар измельчить в кофемолке в пудру. Фундук смочить водой, добавить сахар, перемешать так чтобы сахар равномерно покрывал фундук. Выложить ровным слоем на силиконовый коврик и отправить в духовку на 20–25 минут при температуре в 120–140° С.
2. Второй вариант приготовления: положить крошку дробленого фундука с сахаром и водой в сотейник и перемешивать на огне до тех пор, пока карамель не начнет подплавливаться. После чего выложить на коврик и дождаться полного остывания. Измельчить готовую массу в крошку скалкой или ступкой. Можно воспользоваться блендером или кофемолкой, но в этом случае не переусердствуйте. Вам нужна крошка, а не паста.
3. Тертое какао и масло какао растопить до полного расхождения при температуре 40–45° С, добавить пасту из фундука и перемешать.
4. Охладить, быстро перемешивая, до 28–29° С, добавить подготовленную сладкую крошку фундука. Выложить массу в формы и стабилизировать в холодильнике 1–2 часа.
5. Достать из формы, облить отtemперированным шоколадом и украсить фундуком.

Хранение до 60 дней в холодильнике в зависимости от качества выбранного фундука. Если фундук изначально горчит, то такой орех лучше не использовать в конфеты.

---

Важно: если вам не хватает сладости в конфете, то можно либо использовать для обливки более сладкий шоколад, либо дополнительно добавить в массу пралине 10–15 грамм сиропа топинамбура до момента его охлаждения. Учтите, что в этом случае конфета будет более мягкой.



# Пралине «Кунжутная халва» \*

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кунжутная паста (тахини) —  
100 грамм  
Сироп топинамбура/кленовый  
сироп/мед разнотравья —  
100 грамм  
Кокосовый/белый/панела  
сахар — 50 грамм  
Амарант воздушный  
для обсыпки — 50 грамм  
Мука рисовая/пшеничная —  
20 грамм  
Цедра апельсина — 4 грамма  
Шоколад для обливки —  
200 грамм

## ОБОРУДОВАНИЕ:

Сотейник  
Сковорода  
Лопатка  
Любые силиконовые формы/  
пластиковая форма, выстиланная  
пищевой пленкой  
Плита

Хранение до 30 дней  
в холодильнике. Кунжутная  
халва достаточно быстро  
может начать горчить,  
поэтому прежде всего  
отталкивайтесь от качества  
вашего кунжута.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. На сухой сковороде обжарить муку до коричневого цвета, смешать ее с пастой тахини.
2. В сотейнике сироп топинамбура смешать с сахаром и поставить на огонь. Довести до полного растворения сахара и легкого потемнения массы (карамелизации).
3. Снять с огня, добавить подготовленную тахини с мукой и апельсиновую цедру. Масса начнет густеть, это нормально. Идеальная консистенция — мягкий пластилин.
4. Выложить в формы или единым бруском, дать остыть в комнате, нарезать на кусочки или достать из порционных форм.
5. Шоколад отtemперировать, смешать с воздушным амарантом, и искупать в этой массе нашу халву. Стабилизировать и наслаждаться

---

Важно: воздушный амарант сейчас можно найти на маркетплейсах, также его можно заменить воздушной гречкой или просто зернами кунжута. А еще вы можете приготовить воздушный амарант самостоятельно: для этого сковороду надо раскалить, выложить на нее порционно амарант малыми партиями, накрыть крышкой и ждать пока он начнет взрываться. Для успешного результата порции должны быть небольшими, а температура высокой. И, конечно, нужна крышка, желательно без отверстия для выхода воздуха. Так вы создаете эффект повышенной температуры внутри сковороды: зерно быстро раскаляется и лопается.

# Трюфель «Чернослив-Гавана» \*\*

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Чернослив вяленый — 61 грамм  
Питьевая вода — 40 грамм  
Кокосовый/белый/тростниковый сахар — 30 грамм  
Мед гречишный/  
каштановый — 30 грамм  
Масло какао — 68 грамм  
Тертое какао — 35 грамм  
Масло кокосовое/  
гхи/топленое — 25 грамм  
Ром кубинский — 10 грамм  
Лецитин растительный —  
1 грамм  
Шоколад для обливки —  
200 грамм  
Неактивированные сырные  
дрожжи для обсыпки —  
50 грамм

## ОБОРУДОВАНИЕ:

Сотейник  
Лопатка  
Погружной блендер  
Стакан для блендера  
Формы для трюфеля  
Термометр/пирометр

Хранение конфет:  
до 20 дней при температурах  
15–17° С. При комнатной  
температуре их лучше  
не хранить, для ганашей  
нужна стабильная  
температура!

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Чернослив промыть кипятком, воду подогреть и залить ею чернослив на 10–15 минут. Выбирайте хороший мясистый чернослив, со слишком сухими вариантами могут возникнуть сложности с формированием ганаша.
2. Измельчить блендером чернослив в стакане вместе с водой в однородное пюре, добавить сахар и мед, взбить еще раз. Подогреть до 40–50° С.
3. Отдельно растопить тертое какао, масло какао, кокосовое масло и лецитин до 40–45° С.
4. Вылить пюре чернослива с сахаром на какао-массу, взбить блендером до однородности. Добавить ром и взбить еще раз.
5. Охладить ганаш быстрым помешиванием до 30° С, разложить по формам или накрыть пленкой в тарелке и отправить на стабилизацию. Если вы стабилизируете ганаш в формах, то срок стабилизации — 10–12 часов, если в миске — то через 30–40 минут ганаш станет достаточно пластичным, чтобы накатать из него шарики. Полученные заготовки поставьте под пленкой в холодильник на 12 часов для полной стабилизации.
6. Шоколад для покрытия оттемперировать, довести температуру до 30° С, смешать с сырными дрожжами. Облить конфеты. Стабилизировать еще час в холодильнике.

Интересно: сырные неактивированные дрожжи вы можете найти во многих магазинах для веганов, а также в крупных супермаркетах и на маркетплейсах. Здесь они придают шоколаду насыщенное белково-сырное послевкусие, что очень украшает конфету.

Если у вас их нет, вы вполне можете облить конфеты обычным темным шоколадом.



Совет: Вы можете использовать любой указанный сахар, но в этой рецептуре идеальнее всего подойдет темный кокосовый сахар. Ром придает здесь трюфелю особый шарм и легкое послевкусие. Но если вы категорически не приемлете алкоголь, вы можете убрать его из рецепта. В случае, если ваш ганаш откажется при этом объединяться и станет неравномерной массой, добавьте вместо рома 5 грамм воды. Если вы не используете алкоголь, то, чтобы придать конфете более интересный вкус, замените в этом пункте воду на насыщенный раствор кофе.