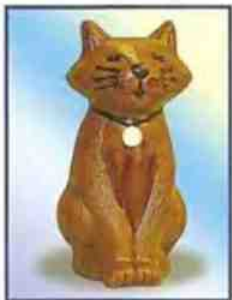




# ФИГУРКИ ИЗ ТЕСТА И ШОКОЛАДА





## ФИГУРКИ ИЗ ТЕСТА И ШОКОЛАДА

Симпатичные фигурки из теста, шоколада, марципана способны превратить даже самое простое лакомство в изысканное и неповторимое.

На страницах этой книги вы найдете целую коллекцию оригинальных идей по созданию сладких украшений, а подробные мастер-классы помогут вам претворить эти идеи в жизнь на своей кухне.

Используя разные техники и разные продукты, вы сможете в любое время года удивлять своих близких и гостей кулинарной сказкой собственного сочинения!



ДОМ КНИГИ  
"МОЛОДАЯ ГВАРДИЯ"  
ФИГУРКИ ИЗ ТЕСТА И ШО  
ISBN 978-5-462-00994-5  
2000 N  
3154947  
Цена: 245 р.



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Выпечка из дрожжевого теста выглядит уместно на любом столе. В виде самого обыкновенного хлеба она подается и на завтрак, и на обед, и на ужин.

А к праздничному столу можно испечь что-нибудь более оригинальное, например бриоши. И такой особенной выпечке возможно придать очень привлекательную форму.

Изделия из дрожжевого теста

## ТЕСТО ДЛЯ БРИОШЕЙ



5 яиц; 20 г дрожжей; 20 мл молока; 500 г муки; 10 г соли; 50 г сахара; 250 г сливочного масла.

Разбить в миску яйца и влить разведенные в теплом молоке дрожжи. Добавить муку, соль и сахар. Хорошенько вымесить тесто руками, пока оно не начнет отставать от стенок миски. Скатать тесто в шар (1).

Выложить на шар нарезанное кубиками сливочное масло (2).

Еще раз вымесить тесто (3).

Оставить в теплом месте на 1 ч, чтобы подошло. Готовое тесто для бриошей можно хранить в холодильнике в течение суток.



### КОСИЧКА



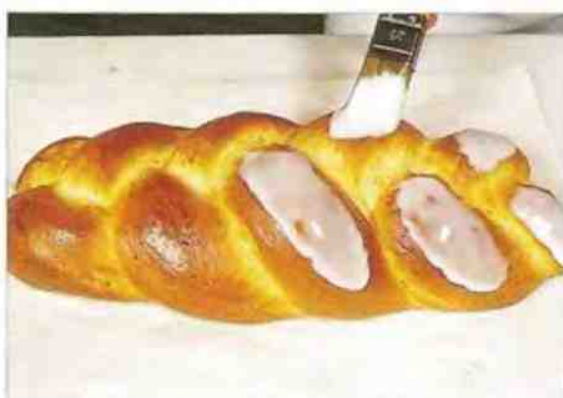
1. Замесить тесто для бриошей (см. выше). Разделить его на 3 равные части. Скатать каждую часть в виде цилиндра. Раскатать цилиндры руками в тонкие колбаски, двигаясь от середины к краям.

2. Слепить вместе верхние концы трех колбасок из теста.

Сплести косичку, подравнивая руками полоски теста, чтобы изделие получилось красивым.



3. Соединить концы косички. Смочить изделие водой и оставить подходить 3 ч. Время от времени смачивать водой поверхность, чтобы не образовалось корочки. В завершение смазать желтком и выпекать в духовке, нагретой до 200 °С, 35 мин.



4. Испеченную косичку покрыть сахарным сиропом и глазурью. По желанию можно украсить цуккатами или ломтиками свежих фруктов.





Изделия из дрожжевого теста



## КАНАПЕ ИЗ БРИОШИ

Приготовить 250 г теста для бриошей (см. с. 2) (1).

Пустую консервную банку выстлать пергаментной бумагой и уложить в нее скатанное шаром тесто (2).

Тесто должно подняться до  $\frac{2}{3}$  высоты формы (3).

Испечь бриошь. Нарезать ножом поперек на ломтики — основу для канапе, формой с режущим краем обрезать корочку (4).



## БУЛОЧКИ

Приготовить тесто для бриошей (см. с. 2). Разделить его на кусочки по 30 г. Слегка обсыпанными мукой руками скатать из них шарики (1).

Дать подойти, смазать яичным желтком и посыпать поверхность кунжутом или маком (2).

Выпекать в духовке, нагретой до 180 °С, в течение 20 мин. С помощью формы с режущим краем и ножа срезать с булочек верхушки и уложить на нижнюю часть начинку (3).





## БРИОШИ-ПИРОЖКИ

Скатать из теста (см. с. 2) шарики по 30 г. Дать подойти в течение 10–15 мин, придать форму пирожков (1).

Смочить поверхность заготовок водой, дать подойти и смазать яичным желтком. Непосредственно перед выпечкой ножницами сделать на поверхности небольшие зубчатые надрезы (2).

С готовых бриошей срезать верхушки, отступив от верха  $\frac{1}{3}$  от высоты изделий. Из кондитерского мешка выдавить начинку (3).





Изделия из дрожжевого теста

## ВИТОЙ КРЕНДЕЛЬ



1. Разделить тесто для бриошей (см. с. 2) на длинные тонкие колбаски. Сплести вместе два конца двух колбасок и сплести жгут.



2. Смочить водой оставшиеся концы и скрепить их, чтобы жгут не распадался.



3. Свернуть жгут в форме кренделя.



## «УЛИТКА»



1. Замесить тесто для бриошей (см. с. 2). Небольшую часть теста отложить. Остальную раскатать слоем 1,2 см.



2 Смазать поверхность теста тонким слоем заварного крема.



3. Свернуть тесто в тугий рулет.



4. Нарезать рулет поперек на ломтики толщиной 2 см.



5. Из оставшегося теста сделать тонкую колбаску, нарезать ее на части, равные ширине ломтиков рулета, — «тельца» улиток. Один из концов отрезков сделать тоньше, второй — толще. Яичным желтком прикрепить «тельца» улиток к их «домикам». Испечь.



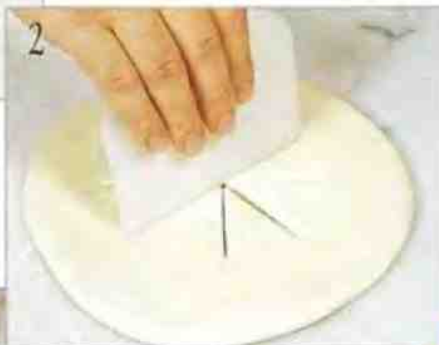
6. Готовые изделия смазать глазурью. Из марципановой массы (см. с. 58) сделать «глаза» и «рожки» и прикрепить их.







Изделия из дрожжевого теста



## «ПОДСОЛНУХ»

Замесить 300 г теста для бриошей (см. с. 2) и скатать его в шар, а затем раскатать его в круг толщиной 2 см (1). В центре круга острой пластинкой сделать 8 симметричных надрезов в виде звезды (2). Смочить середину пласта теста водой и отогнуть края «звезды» — получится «подсолнух» (3). Дать тесту подойти и выпекать.

Готовое изделие посыпать между «лепестками» крупным сахарным песком.



## «КОРОЛЕВСКИЙ ВЕНЕЦ»

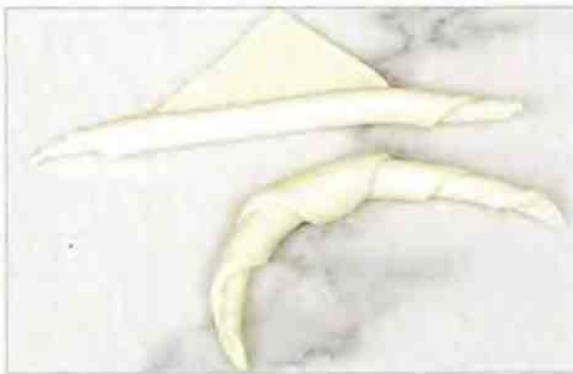
Замесить тесто для бриошей (см. с. 2) и скатать из него толстую колбаску длиной 45 см. Обернуть ее вокруг круглой формы, соединив концы. Смочить заготовку водой и дать подойти (1). Смазать поверхность яичным желтком. Ножницами, смоченными в холодной воде, сделать вокруг отверстия «венца» одинаковые надрезы (2). Испечь. Покрыть глазурью и по желанию украсить фруктами (3).



## «ЯЩЕРИЦА»



1. Сплести из теста для бриошей (см. с. 2) косичку и жгут равной длины. Скатать небольшой шарик и немного вытянуть его — это «голова» ящерицы.



4. Скатать треугольники от основания к вершине и согнуть в форме полумесяца.



2. Уложить жгут поверх косички. Мокрыми руками прикрепить «голову».



5. На концах треугольников сделать мелкие на-сечки — «лапы» готовы. Прикрепить «лапы» к «телу ящерицы». Приподняв их, под среднюю часть каждой подложить комочек алюминиевой фольги.



3. Остатки теста раскатать в тонкий пласт и выре-зать два одинаковых треугольника.

6. Прикрепить к «голове» две изюминки — «гла-за». Выпекать при 180 °С 20 мин.





# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Вопреки распространенному мнению, песочное тесто бывает не только сладким. Приготовленное без сахара, оно используется в кулинарии для выпечки закусочных корзиночек, которые потом заполняют паштетами, муссами и т. д.

Но чаще песочное тесто все же идет для приготовления десертов и сдобной выпечки. Оно несложно в приготовлении и обработке. Вкусовые качества этого теста позволяют готовить прекрасные десерты и без начинок.

## СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

250 г муки; 125 г сливочного масла; 100 г сахарной пудры; 1 яйцо; соль на кончике ножа; ароматизатор по вкусу.



1. Всыпать в миску просеянную муку. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Руками замесить тесто, похожее на крупку.



3. Перемешать до получения однородной массы.



2. Сделать в середине теста углубление. Разбить в него яйцо, добавить сахар, соль и ароматизатор.



4. Скатать тесто в шар, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодное место на полчаса.

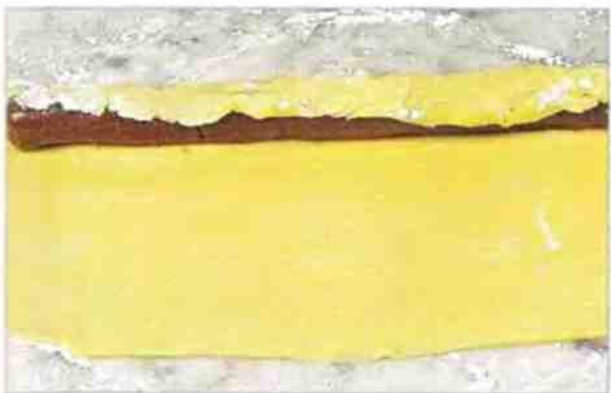
## АЛМАЗНЫЕ КОЛЬЦА



1. Из шоколадного песочного теста скатать колбаску диаметром 1,2 см. Положить на холод не менее чем на полчаса.



4. Нарезать рулет поперек ломтиками толщиной 1 см. Выпекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение 10–15 мин.



2. Песочное тесто с добавлением ванили раскатать в пласт толщиной 0,5 см. С краю пласта положить охлажденную колбаску из шоколадного теста и мокрыми руками закатать ее в тугий рулет.



3. Рулет поместить на холод на полчаса. Вынуть, смазать яичным желтком и обвалить в сахарной пудре.



# ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

200 г муки; 150 г сливочного масла; 125 г сахарного песка; 1 яйцо; 50 г толченого миндаля; соль на кончике ножа; ваниль по вкусу.

Изделия из песочного теста



1. Размягчить сливочное масло, добавить сахарный песок и взбить венчиком до однородного состояния.



2. Взбить яйцо и постепенно ввести в масляную смесь. Добавить соль и ваниль. Всыпать толченый миндаль и дважды просеянную пшеничную муку. Быстро замесить тесто и наполнить им кондитерский мешок.



## ПЕЧЕНЬЕ

Из кондитерского мешка с фигурной насадкой выпустить на противень песочное тесто в виде цифр, букв, различных фигурок и т. д. Круглое печенье можно украсить цукатами или ломтиками сухофруктов. Выпекать при 160 °С в течение 5–10 мин.



Это печенье наиболее вкусно сразу после выпечки. В герметично закрытой посуде оно может храниться в течение недели.

# ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ ПО-БРЕТОНСКИ

200 г муки; 10 г сухих дрожжей; 130 г сахарной пудры; 150 г соленого сливочного масла;  
4 яичных желтка.



1. Всыпать в миску просеянную муку, сахарную пудру и дрожжи. Добавить размягченное сливочное масло и замесить тесто в виде крупки.



2. Добавить яичные желтки и вымесить. Поставить тесто в холодильник на 8 ч. Перед выпеканием смазать поверхность изделий яичным желтком. Выпекать при температуре 200 °С около 10 мин.

## НАНТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ



1. Раскатать бретонское тесто (см. выше) в пласт толщиной 0,5 см. Фигурной формой вырезать круглое печенье.



2. Смазать изделия яичным желтком. Вилкой на-чертить на каждом изделии решетку или посыпать его миндальной стружкой.

Выпекать при температуре 200 °С около 10 мин.



# ТЕСТО ДЛЯ СТРУДЕЛЯ

200 г муки; 200 г сливочного масла;  
200 г сахарной пудры; 200 г толченого миндаля;  
ароматизатор по вкусу.

Смешать все ингредиенты до получения теста,  
похожего на маслянистую крупку.



Изделия из песочного теста

## МАЛИНОВЫЙ СТРУДЕЛЬ



1. Добавить в часть теста немного молотой корицы и раскатать ее в круглую лепешку толщиной 3 мм.

Смазать поверхность пласта теста малиновым вареньем.

2. Выложить лепешку в съемную форму и засыпать крошкой из оставшейся части теста. Удалить форму и выпекать стрudel в духовке, нагретой до температуры 220 °С.

Остудить изделие и украсить его по краю ягодами свежей малины. Сверху посыпать сахарной пудрой.



# ОРЕХОВАЯ МАССА ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ БОКОВЫХ СТОРОН ТОРТА

250 г толченого миндаля;  
250 г сахарной пудры;  
1 яйцо.

Смешать все ингредиенты. Слегка обмять массу, придавливая ее к столу нижней частью ладони. Поместить в кондитерский мешок.



## ТОРТ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ



1. Раскатать песочное тесто в виде лепешки. Вокруг лепешки из кондитерского мешка с фигурной насадкой выпустить полоску ореховой массы. Выпекать заготовку при 190 °С 20 мин.



2. Остудить и смазать поверхность изделия заварным кремом, выпуская его из кондитерского мешка. Сверху рядами выложить ломтики свежих фруктов.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Вместо толченого миндаля и сахарной пудры можно использовать марципановую массу.



# ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

120 г муки; 100 г сливочного масла; 200 мл воды; 3–4 яйца; соль на кончике ножа.

Заварное тесто



1. Вскипятить воду вместе с солью и кубиками сливочного масла. Всыпать разом всю муку. Мешать деревянной лопаткой, не снимая с огня, пока тесто не начнет легко отходить от стенок кастрюли и не скатается в ровный шар.



2. Снять с огня и вбить по одному яйцу. Тесто должно получиться гладким, блестящим и держаться на кончике лопаточки не стекая. Готовое тесто необходимо сразу переложить в кондитерский мешок.

## ЗАВИТУШКИ



Надеть на кондитерский мешок насадку с самым маленьким отверстием и выпустить на противень, обильно смазанный сливочным маслом, рисунки из заварного теста в виде затейливых переплетений, завитушек. Выпекать заготовки в духовке, нагретой до 200 °С.

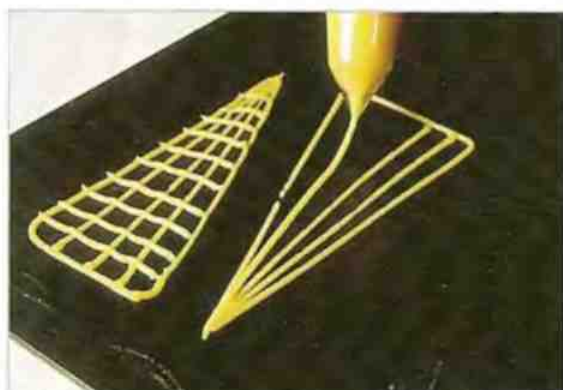


## КУПОЛА



1. Поставить на противень полукруглые формы, смазать их сливочным маслом и нанести на них с помощью кондитерского мешка спирали из заварного теста.

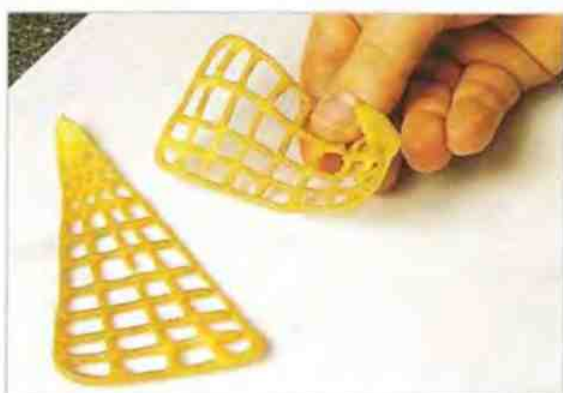
## ТРЕУГОЛЬНИКИ



1. На противень, смазанный сливочным маслом, нанести рисунки в форме решетчатых треугольников. Выпекать при 200 °С.



2. Поверх «нарисовать» полосы от вершины к основанию. Выпекать при 200 °С.



2. Еще горячие треугольники при желании можно согнуть.



## ПРОФИТРОЛИ

Испекть заварные пирожные, выкладывая на противень тесто в виде круглых шариков размером с грецкий орех (1).

Смазать шарики яичным желтком и слегка придавить их поверхность выпуклой частью вилки (2). Выпекать в духовке, нагретой до 210 °С, 20 мин.

Разрезать каждую заготовку пополам и заполнить заварным (см. с. 70) кремом (3).

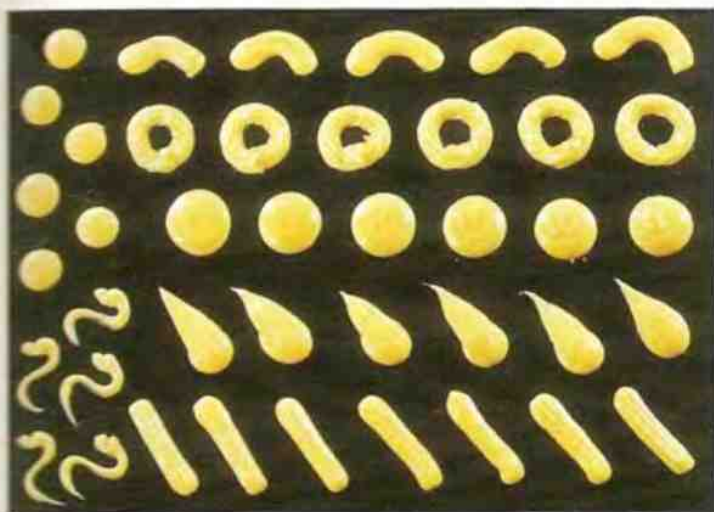
Накрыть второй половинкой и покрыть шоколадной глазурью (4).

Выложить на каждую тарелку по 5 профитролей.

Заварное тесто



## МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖНЫЕ



1. На смазанный сливочным маслом противень из кондитерского мешка выпустить заварное тесто (см. с. 16) в виде миниатюрных эклеров, шариков, колечек, изогнутых трубочек и фигурок в виде лебедя. Смазать яичным желтком, нанести вилкой полоски. Колечки посыпать тертым миндалем.



2. Выпекать при 200 °С 15–20 мин с чуть приоткрытой дверцей. Готовые фигурки лебедей разрезать пополам и начинить заварным кремом (см. с. 70).



3. Остальные пирожные начинить сливочным кремом (см. с. 68) с различными наполнителями и покрыть их подкрашенной глазурью, разогретой до 37 °С, или посыпать сахарной пудрой.



# МЕРЕНГИ И БИСКВИТЫ

## ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА



Меренги и бисквиты



1. Растворить 200 г сахара в 80 мл воды и нагреть сироп до температуры 117 °С. Готовность сиропа можно определить так: в пальцах немного остывшую каплю сиропа можно будет скатать в мягкий шарик.

2. Взбить в пену 3 яичных белка с добавлением нескольких капель лимонного сока и постепенно влить сироп. Продолжать взбивать до полного охлаждения смеси.



## ШОКОЛАДНЫЕ МЕРЕНГИ

Добавить к ингредиентам, указанным выше, 20 г просеянного какао-порошка.

Из кондитерского мешка с маленькой ровной насадкой выпустить на лист пергаментной бумаги тонкие «колбаски». Выпекать 25–30 мин при 110–120 °С.

Готовые меренги следует разломить на короткие палочки.

# БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

4 яйца; 50 г муки; 50 г кукурузного крахмала;  
100 г сахарной пудры; ароматизатор по вкусу.



1. Половину количества сахарной пудры растереть с яичными желтками до бела.



2. Взбить белки со второй половиной сахарной пудры. Всыпать в желтки муку и просеянный кукурузный крахмал.



3. Добавить взбитые белки и осторожно перемешать. Тесто переложить в кондитерский мешок и выпустить на выстланной бумагой противень брусочки. Выпекать 15–20 мин при 200 °С.



# БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ

Меренги и бисквиты



1. Приготовить тесто для полена (см. «Бисквит с инкрустацией»). Выложить его слоем в 1 см на лист пергаментной бумаги, лежащей на противне. Выпекать при температуре 230 °С в течение 10 мин. Готовый пласт вынуть и остудить.

4. Покрывать рулет, в том числе и место разреза, массой, приготовленной по рецепту итальянской меренги (см. с. 20).



2. Положить испеченный бисквит верхней стороной вниз на второй лист пергаментной бумаги и осторожно снять первый лист.

5. Выровнять поверхность рулета с помощью длинной полосы пищевой пленки в несколько сложенных.



3. Смазать поверхность бисквита кремом или любым другим продуктом. Свернуть бисквит в тугий рулет.

6. Покрывать поверхность рулета карамелью, дать застыть и украсить.

# БИСКВИТ С ИНКРУСТАЦИЕЙ

40 г муки; 4 яйца; 4 яичных белка; 150 г тертого миндаля; 120 г сахарного песка;  
50 г сахарной пудры; 30 г сливочного масла; украшения по вкусу.



1. Яйца растереть добела с сахаром, добавить муку и тертый миндаль. Белки взбить в крепкую пену с сахарной пудрой. Влить в тесто растопленное сливочное масло, перемешать и осторожно ввести взбитые белки. Выложить тесто на противень слоем 0,5 см.



2. Посыпать тесто мелкими ломтиками фруктов или шоколадной стружкой. Поставить в духовку, нагретую до 230 °С, на несколько минут.



3. Вырезать из готового бисквита длинную полосу, по ширине равную высоте круглой формы. Уложить в виде кольца по ее бокам. В середину положить нарезанный круглыми пластами бисквит. Декорировать верх бисквита ароматизированным желатиновым желе и другими украшениями.







# ДЕКОРАТИВНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Изделия из теста, специально приготовленные в качестве украшений для сладких блюд и десертов, все больше входят «в моду». Они зрительно увеличивают объем блюд и тем самым делают их более привлекательными. Кроме того, подобные украшения — еще одна краска в палитре художника-кулинара, которая помогает показать его мастерство и оригинальность.

Декоративные изделия из теста

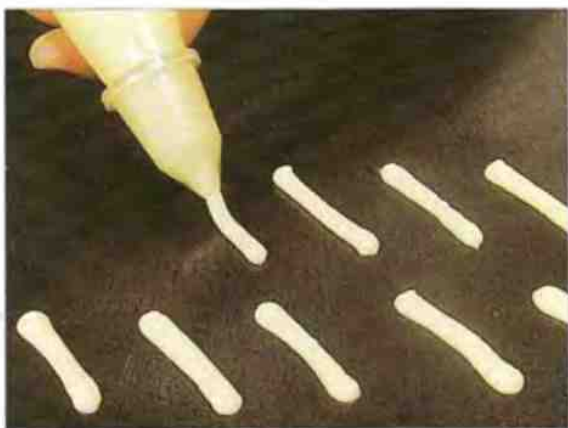
## ТЕСТО ДЛЯ УКРАШЕНИЙ

100 г муки;  
100 г сахарной пудры;  
100 г сливочного масла;  
3 яичных белка;  
ароматизатор по вкусу.

Размягченное сливочное масло перемешать с сахарной пудрой.

Добавить яичные белки. Тщательно перемешать массу.

Всыпать просеянную муку и вымесить тесто до получения однородной массы. Добавить ароматизатор.



### «КОШАЧЬИ ЯЗЫЧКИ»

Смазать противень сливочным маслом.

Из кондитерского мешка с маленькой ровной насадкой выпустить на противень тонкие колбаски теста (см. выше).

Выпекать при 210 °С в течение нескольких минут. «Язычки» будут готовы, когда их края слегка зарумянятся.



## МИНИ-СИГАРЫ

На смазанный маслом противень из кондитерского мешка выпустить небольшие кучки теста (см. выше). Разровнять их лопаткой до состояния тонких лепешек.

Поставить выпекаться. Вынуть и горячие лепешки обернуть вокруг деревянной палочки (можно использовать ручку деревянной ложки).



## РОЖКИ

Приготовить трафарет с отверстием в виде закругленного конуса. Заполнять отверстие тестом, каждый раз ровняя его лопаточкой (1).

Испечь, как указано выше. Горячие изделия обернуть вокруг формочки в виде конуса (2). Прижать пальцами место соединения, чтобы рожок не разошелся.



## «ТЮЛЬПАН»

С помощью трафарета вырезать из теста ровные круглые лепешки.

Посыпать их пряностями, например корицей, и испечь в духовке.

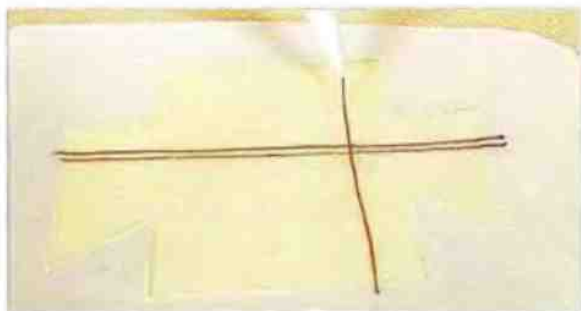
Горячие лепешки снять с листа, сразу перенести в маленькую салатницу и придавить их баночкой или стаканом, прижать к дну и стенкам, чтобы края выпеченных изделий поднялись вверх.

Прежде чем вынимать лепешки, дать им совсем немного остыть, не дольше нескольких секунд.





## «ПОСЫЛКА»



1. Уложить на противень трафарет с «выкройкой» и заполнить вырезанный контур тонким слоем теста. Набрать в корнетик немного шоколадного теста и нанести на поверхность «посылки» две тонкие



параллельные горизонтальные полоски и две вертикальные полоски, пересекающие их.

2. Испечь, как указано выше. Горячее тесто осторожно снять с противня и завернуть в него кекс.

## ФИГУРНЫЕ ВАФЛИ



1. Налить на противень тесто тонким слоем. Накрыть его листом плотной гофрированной пленки и сильно прижать, чтобы рисунок отпечатался на тесте.



2. Испечь, как указано выше. Вынуть из духовки, снять выпечку с противня, разделить на куски и горячими обернуть вокруг скалки, придав закругленную форму.

## СЕРПАНТИН



1. Налить шоколадное тесто тонким слоем на лист с антипригарным покрытием. Выпекать до полуготовности. Вынуть из духовки и нарезать на тонкие полосы. Затем испечь до полной готовности.



2. Снять готовые полосы шоколадного серпантина с антипригарного листа и горячими намотать на деревянный стержень.



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

## «ВЕЕР»

Декоративные изделия из теста



1. Высыпать 1 стакан муки горкой, сделать в ней углубление. В него влить 1 яйцо, всыпать немного соли и понемногу ввести  $\frac{1}{2}$  стакана воды. Замесить крутое тесто. Тонко раскатать, вырезать круг. Обильно смазать его растопленным сливочным маслом.

Разрезать круг на 2 равные части. Сложить каждую гармошкой от середины полукруга к краям.

2. Развернуть гармошку в виде веера.

Скрепить нижнюю часть веера зубочисткой. Посыпать сахарной пудрой или мелким сахарным песком.

Выпекать при температуре 200 °С до потемнения сахара. В середине выпечки извлечь зубочистку.

## «КОРЗИНКА»



1. Смазать сливочным маслом лист пресного теста и вырезать из него круги. Посыпать их сахарной пудрой или мелким сахарным песком. Натянуть каждый круг теста на круглую форму, зафиксировав боковые стороны. Внизу должна быть широкая оборка.

2. Запечь в духовке до потемнения сахарного покрытия.

Аккуратно извлечь форму. Перевернуть корзинку, заполнить десертом и украсить.

## «ШЛЯПКА»



Лист пресного теста погрузить в горячий фритюр. Сверху придавить шумовкой, чтобы сделать углубление — «тулью», и обжарить.

Вынуть тесто из фритюра, поместить на бумагу, чтобы в нее впитался лишний жир.

Посыпать изделие сахарной пудрой.

Использовать его как крышку для блюда с фруктовым десертом или мороженым.



# КРУЖЕВО ИЗ ТЕСТА



Декоративные изделия из теста



110 г сахарной пудры;  
50 г сливочного масла;  
50 г фруктового сока;  
30 г муки;  
ароматизатор по вкусу.

Смешать сахарную пудру с размягченным сливочным маслом.

Влить фруктовый сок и всыпать муку.

Взбить тесто до получения однородной массы. Добавить ароматизатор.

## КРУЖЕВО С ПРЯНОСТЯМИ

Вылить тесто на противень, смазанный сливочным маслом, и посыпать пряностями.

Выпекать при температуре 180 °С до подрумянивания.

Хранить в сухом месте. Перед подачей к столу разломить на кусочки произвольной формы.

## КРУЖЕВО С МИНДАЛЕМ

Добавить к тесту 50 г толченого миндаля.

Разложить тесто небольшими кучками на противень, смазанный сливочным маслом. Выпекать, как указано выше.

Горячие лепешки обернуть вокруг скалки, придав им закругленную форму.







# ИЗДЕЛИЯ ИЗ САХАРНОГО СИРОПА

В кулинарии используют сахар, вырабатываемый как из сахарной свеклы, так и из тростника. И тот и другой бывает в виде сахарного песка, пудры или в расплавленном состоянии.

Расплавленный сахарный сироп, пока он не остыл, очень пластичен, легко принимает любую форму. Поэтому из него можно делать самые невероятные украшения для сладких блюд.

Изделия из сахарного сиропа

400 г сахарной пудры; 150 мл воды;  
60 г глюкозы.



1. Высыпать в воду сахарную пудру и довести до кипения. Снять шумовкой пену.



3. Довести температуру сиропа до 155 °С, при которой сироп начнет превращаться в карамель светлого цвета.

Добавить жидкий краситель и перемешать.



2. Добавить глюкозу и продолжать варить на сильном огне. Крупинки сахара, оставшиеся на стенках кастрюли, удалить с помощью смоченной в воде кисточки.

## ПРИМЕЧАНИЯ

Чтобы изделия из сахарного сиропа были более пластичными, в него следует добавить немного лимонного сока или бесцветного уксуса.

Благодаря присутствию глюкозы в сиропе замедляется процесс кристаллизации сахара.

Сиропом без глюкозы покрывают кондитерские изделия. Его готовят так. Сахар (1 стакан) всыпать в  $\frac{1}{2}$  стакана воды и кипятить, снимая пену. Налить чайной ложкой немного сиропа на блюдце. Слегка надавить ложкой на сироп и сразу поднять ее вверх. Если потянулась нитка — сироп готов. Немного остудить его и ввести ароматизаторы и красители.

Хранят изделия из сахарного сиропа в герметично закрытой посуде.

# САХАРНАЯ ВАТА



1. Сварить сахарный сироп, как указано выше. Довести его температуру до 155–170 °С, по желанию подкрасить и дать немного остыть.

Опустить в сироп две вилки или два металлических стержня.



2. Быстрым движением стряхнуть сироп с вилок или стержней так, чтобы нити сиропа протянулись между двумя чистыми металлическими брусками, уложенными на лист пергаментной бумаги.



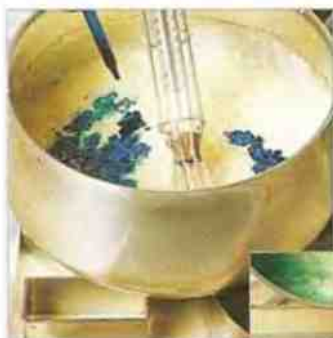
3. Собрать сахарные нити вместе, придав им форму шара или гнезда.



# ЛИТЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ САХАРНОГО СИРОПА



Изделия из сахарного сиропа



Нагреть приготовленный сахарный сироп (см. с. 32) до температуры 155 °С. Добавить белый, а затем синий красители, не смешивая их, чтобы сироп приобрел «мраморную» окраску.

Согнуть тонкую металлическую линейку в круг и скрепить ее концы или воспользоваться готовой формой-рамкой. Смазать форму растительным маслом, чтобы к ней не прилип сахар. Залить сахарный сироп в форму.

Когда сироп немного остынет, снять форму. Из сахарного сиропа можно получить изделия разной конфигурации. Их можно склеить между собой чуть подогретым сахарным сиропом.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Этой техникой чаще всего пользуются при изготовлении подставок для сладких блюд.

## ПУЗЫРЧАТЫЙ СИРОП

Нагреть сироп (см. с. 32) до 155 °С. Вылить его на лист бумаги, пропитанной 90-градусным спиртом. Немного наклонить бумагу то в одну, то в другую сторону, чтобы сироп растекся ровным слоем. Дать сиропу застыть, бумагу отделить.



## ЛУЖИЦА

Положить пластинку застывшего пузырчатого сиропа поверх пустой емкости. Струей горячего воздуха расплавить центр пластинки.

Дать остыть. Использовать, перевернув на другую сторону.



# ЛЕДЕНЦОВЫЕ ФИГУРКИ



1. Нагреть сахарный сироп (см. с. 32) с добавлением небольшого количества лимонного сока до 155 °С. При желении подкрасить. Вылить сироп на мраморную или стеклянную доску, смазанную растительным маслом. Немного остудить и как можно быстрее завернуть края сахарной массы в направлении ее центра.



2. Когда масса загустеет и перестанет растекаться, вытянуть ее руками примерно 20 раз, чтобы она стала пластичной и утратила стеклянный блеск. Поместить массу рядом с источником тепла для размягчения, а потом из нее можно делать фигурки.

## «ЛИСТЬЯ»



Защипнуть пальцами середину сахарной массы (см. выше) и вытянуть тонкую ленту. Ножницами нарезать ее на диагональные отрезки.

Наметить прожилки «листа».

Быстро, пока масса не застыла, зажать каждый лист между двумя формами.



## «ВОДОРΟΣЛИ»

Вытянуть из сахарной массы (см. выше) как можно более тонкую полосу.

Обрезать ножницами и остудить.





Изделия из сахарного сиропа

## «КАМЕННЫЙ» САХАР



1. Нагреть сахарный сироп (см. с. 32) до 155 °С. Добавить 1 столовую ложку сахарной глазури.

Быстро перемешать и вылить в форму с высокими краями.



2. На несколько минут поместить форму со смесью в духовку, нагретую до 180 °С. Масса сначала поднимется, а затем затвердеет.

Извлечь сахарную массу из формы и разломить на куски.

## КАРАМЕЛЬ

### ЛЕДЕНЦОВЫЙ КУПОЛ



1. Нагреть сахарный сироп до температуры образования светлой карамели (155 °С).

Дать немного остыть и вылить в корнетик.



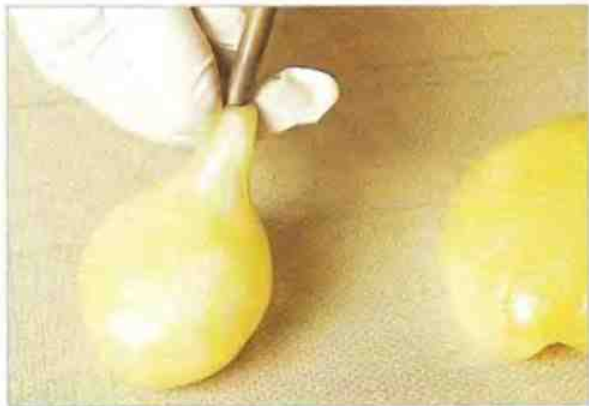
2. Полукруглую форму перевернуть вверх дном и смазать растительным маслом. Из корнетика теплой карамелью нарисовать на ней спиральную линию.

Как только карамель остынет, форму извлечь

# ДУТЫЙ САХАР



1. Приготовить сахарную массу как для фигур из «вытянутого» сахара (см. с. 35). Скатать в шар. Большим пальцем руки проделать в середине шара углубление.



2. Насадить шар на нагретый конец медной трубки.



3. Через второй конец медной трубки медленно выдуть из сахарной массы полый шар. Время от времени делать более энергичный выдох, чтобы шар приобретал вытянутую форму.



4. Слегка сдавить бока полученной заготовки, сделать ее похожей на рыбку. Остудить изделие перед вентилятором.



5. Нагреть конец медной трубки и ножницами обрезать место ее соединения с изделием. Методом вытягивания (см. выше) сделать остальные детали для рыбки. Подогреть их в пламени спиртовки и прикрепить.

# УКРАШЕНИЕ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ САХАРНОЙ МАССЫ



Изделия из сахарного сиропа



1. Собрать конструкцию из изделий литого сахарного сиропа. Приклеить к ней «лужицу», смочив края последней разогретым сиропом.



4. Нагреть в пламени спиртовки шарик из сахарной массы, поместить его на «подставку» из литого сахара, а на шарик прикрепить фигуру рыбки.



2. Нагреть в пламени спиртовки черешки «листья» из сахара.



3. Прикрепить «листья» к конструкции.



5. Уложить куски «каменного» сахара, смазав их для лучшего прикрепления горячей карамелью.





# ГРИЛЬЯЖ

500 г сахарной пудры; 100 г глюкозы; 250 г толченого или мелко нарубленного миндаля.

Грильяж



1. Глюкозу всыпать в посуду, поставить на огонь и расплавить. Постепенно всыпать сахарную пудру. Нагреть сироп до получения светлой карамели.



3. Вылить ореховую массу на смазанную растительным маслом мраморную или стеклянную доску. Мешать руками, пока не станет однородной и гладкой.



2. Толченый миндаль слегка поджарить в духовке, всыпать в сироп и перемешать.



4. Раскатать ореховую массу скалкой. Быстро, пока не остыла окончательно, разрезать ее ножницами или ножом на куски.

## ПРИМЕЧАНИЕ

При изготовлении грильяжа желательно работать в перчатках, чтобы предохранить руки от ожогов. В конце варки орехово-сахарной массы можно добавить 1 чайную ложку масла какао, чтобы грильяж получился блестящим и дольше хранился.

## «ШЛЯПКА»



1. Формой с острыми краями вырезать из приготовленного пласта грильяжа круг. Приподнять его края.



2. Из оставшейся части пласта ножом вырезать перо.



3. Выстлать алюминиевой фольгой полукруглую миску и положить в нее профитроли (см. с. 18), которые предварительно обмакнули в горячую карамель. Дать застыть.



4. Перевернув миску, положить профитроли на грильяж. С «тульи» снять фольгу.

Вырезать из оставшейся грильяжной массы ленту и обернуть ею низ «тульи». Сделать окантовку белой глазурью. Прикрепить украшенную глазурью перо и разложить миндаль в белой глазури.





Грильяж

## «БАШНЯ»



1. Вырезать из пласта грильяжа при помощи форм 4 круга (2 одинаковых большого размера, 1 поменьше и 1 самый маленький). Из оставшейся массы вылепить несколько столбиков.



4. Уложить пласт на слой профитролей столбиками вверх. Поверх поместить второй такой же пласт, предварительно смазав верхнюю часть столбиков горячей карамелью.



2. Брать в каждую руку по одной профитроле (см. с. 18), обмакивать их в горячую карамель, тереть друг о друга и укладывать слоями на «подставку», смазанную белой глазурью. Часть профитролей после карамели можно обмакивать в сахарный песок.



5. На эту конструкцию уложить еще 4 слоя профитролей в виде конуса и накрыть ее самым маленьким кругом из грильяжа.



3. Нижние основания столбиков обмакнуть в горячую карамель и поставить их вертикально на большой круглый пласт из грильяжа.



6. Сверху положить 3–4 профитроли, а поверх — круг из грильяжа среднего размера, к которому можно прикрепить различные декоративные элементы для эффектного верха «башни».



# ШОКОЛАД



Шоколад

Известно, что исходный продукт для шоколада — плоды дерева какао. Их очищают, подсушивают и получают какао-бобы. Какао-бобы слегка обжаривают и измельчают. Потом их смешивают с сахарным песком и порошковым молоком — так получается сырье для молочного шоколада.

В производстве белого шоколада используют только масло, содержащееся в какао-бобах, какао-порошка в них нет.

На заключительном этапе производства любого шоколада массу долго и тщательно перемешивают, чтобы она стала однородной по консистенции, и ароматизируют.

## ВЫБОР ШОКОЛАДА

Профессиональные кулинары предпочитают использовать шоколад, богатый содержанием масла какао-бобов. Его можно купить в крупных магазинах. Там же бывает в продаже и масло какао-бобов.

В домашних условиях для изготовления красивых и оригинальных украшений вполне подойдет и обычный плиточный шоколад. Лучше отдать предпочтение горькому с содержанием какао не менее 60%.

## РАЗМЯГЧЕНИЕ ШОКОЛАДА

Это очень важная предварительная операция, от успеха которой зависит внешний вид украшения из шоколада.

Правильно расплавленный шоколад при застывании будет ровным и блестящим и позволит кулинару в полной мере воплотить задуманное.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ШОКОЛАДА



1. Расплавить шоколад при температуре около 50 °С, воспользовавшись микроволновой печью или водяной баней.

Разделить полученную шоколадную массу на две части. Остудить одну до 26 °С, вылив ее на мраморную или стеклянную доску или просто дав постоять при комнатной температуре.



2. Смешать горячую и холодную части, получив массу оптимальной для работы температуры (около 31 °С). Если шоколад остыл, поместить его на водяную баню. Чтобы определить, готов ли продукт, нужно нанести немного расплавленной массы на лист бумаги. Слой должен быстро застыть и быть ровным, без трещин и морщин. Если результат другой, следует повторить приготовление шоколада с самого начала.

## ОКРАШИВАНИЕ БЕЛОГО ШОКОЛАДА



1. Расплавить масло какао при температуре около 50 °С.



3. Выложить полученную массу на мраморную или стеклянную доску. Размять шпателем или плоской лопаточкой до полного исчезновения комков.



2. Добавить краситель, растворимый в жирах, и тщательно перемешать.



4. Добавить к размятой массе расплавленный белый шоколад. Подкрашенное масло какао можно использовать и без добавления шоколада, остудив его до температуры 33 °С.

Чтобы из шоколада получились разноцветные фигурки, на дно формы надо поместить тонкий слой подкрашенной шоколадной массы и залить ее расплавленным белым шоколадом. На белом фоне все краски заиграют.



# ОТЛИВКА ФИГУР ИЗ ШОКОЛАДА

В кулинарии для отливки шоколадных фигур используют формы из разных материалов:

- из пищевых продуктов (желатина, какао, крахмала и т. д.);
- из мягкой пластмассы;
- из жесткой пластмассы;
- из стекла, металла, картона и т. д.



Шоколад



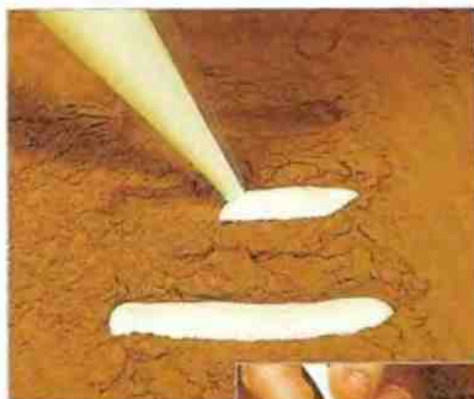
## ФОРМЫ ИЗ МЯГКОЙ ПЛАСТМАССЫ

Подготовить формы разной конфигурации.

Наполнить их доверху расплавленным шоколадом. Излишки шоколада удалить.

Поставить формы на стол, если возможно, или поместить в емкость, наполненную мукой.

Когда шоколад застынет, перевернуть формы, не прикасаясь пальцами к шоколадной поверхности.



## ФОРМЫ ИЗ СЫПУЧИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Емкость заполнить выбранным продуктом (сахарным песком, крахмалом или какао-порошком) и утрамбовать его.

Вдавить в порошок фигуру нужной конфигурации и аккуратно вынуть ее.

В образовавшееся углубление влить теплый расплавленный шоколад. Оставить до полного застывания.

Вынуть готовую шоколадную фигуру и кисточкой счистить излишки сыпучего продукта.

## ФОРМЫ ИЗ ЖЕСТКИХ МАТЕРИАЛОВ

Протереть форму изнутри хлопчатобумажной салфеткой, удалив возможные загрязнения.

Наполнить металлическую форму расплавленным шоколадом (1).

Постучать по краю формы, чтобы пузырьки воздуха вышли из массы наружу.

Вылить шоколад в другую емкость (2), оставив только слой нужной толщины на стенках. Постучать по дну формы, удаляя излишки (3).

Подложить под форму лист бумаги и ножом соскрести с бортиков формы образовавшиеся шоколадные подтеки (4).

Когда шоколад застынет, перевернуть форму и вынуть изделие.



## ШОКОЛАДНАЯ СОЛОМКА

Наполнить корнетик размягченным белым шоколадом, подкрашенным в желтый цвет. Нанести тонкие продольные полосы на мраморную или стеклянную доску, предварительно охлажденную в морозильнике.

При помощи шпателя аккуратно снять застывшую соломку с доски.

Свернуть соломку в форме гнезда и сразу поместить в холодильник.





# ВЫРЕЗАНИЕ ФИГУР ИЗ ШОКОЛАДА



Шоколад



1. Смочить водой противень.

Застелить его пищевой пленкой, плотно прижимая ее, чтобы между пленкой и противнем не было пузырьков воздуха.



3. Обрезки шоколада убрать. Накрывать фигуру пищевой пленкой и положить сверху мраморную доску или другой тяжелый предмет с ровной поверхностью, чтобы заготовка не деформировалась.



2. Налить на пленку тонкий слой расплавленного шоколада. Дать ему немного остыть и положить сверху лекало. Обвести его контур острым ножом.



4. Когда шоколад окончательно застынет, снять груз, удалить пленку и использовать полученное украшение по назначению. Для объемного украшения в приготовлении можно использовать и крупные обрезки.



# УКРАШЕНИЯ ИЗ ЛИТЫХ ШОКОЛАДНЫХ ФИГУР

## КАК СКЛЕИТЬ ДВА ОДИНАКОВЫХ УКРАШЕНИЯ



Положить одно выпуклое украшение краями на подогретый противень. Дать шоколаду слегка расплавиться.

Быстро соединить края обоих украшений.

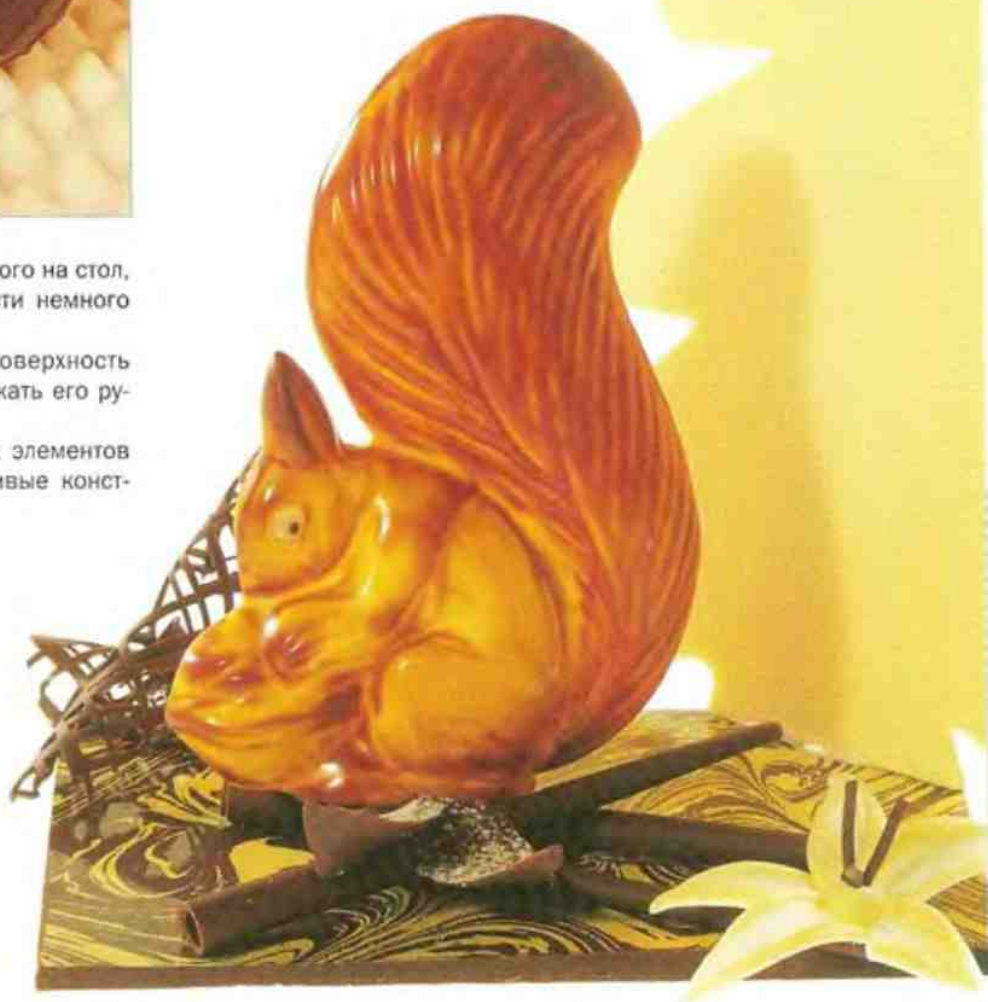
## КАК СОЕДИНИТЬ ДВА РАЗНЫХ УКРАШЕНИЯ



На поверхности украшения, положенного на стол, сделать насечки и в середину нанести немного расплавленного шоколада.

Поместить на подготовленную поверхность первого украшения второе и придержать его рукой некоторое время.

Эта техника позволяет из простых элементов получать довольно сложные, затейливые конструкции.



# РОЖДЕСТВЕНСКИЕ УКРАШЕНИЯ



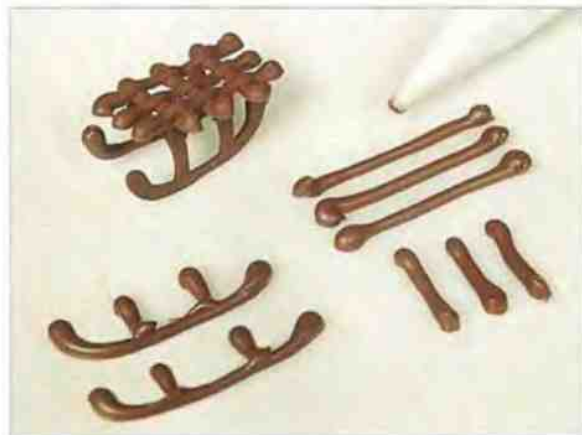
Шоколаа

## ИЗГОРОДЬ



Из корнетика, наполненного расплавленным горьким шоколадом, нанести на мраморную доску несколько вертикальных линий одной высоты на равном расстоянии друг от друга. «Перечеркнуть» их двумя горизонтальными линиями.

## САНКИ



Корнетиком, наполненным расплавленным шоколадом, нанести на мраморную доску детали, из которых состоят санки, — полозья, продольные и поперечные бруски для сиденья. Дать остыть и соединить их при помощи капельки расплавленного шоколада.

## ЗВЕЗДОЧКИ



Налить на мраморную доску небольшую шоколадную «кляксу» круглой формы. Кончиком ножа вытянуть в разные стороны «лучи», как у звезды.

## ЛИСТЬЯ ОСТРОЛИСТА



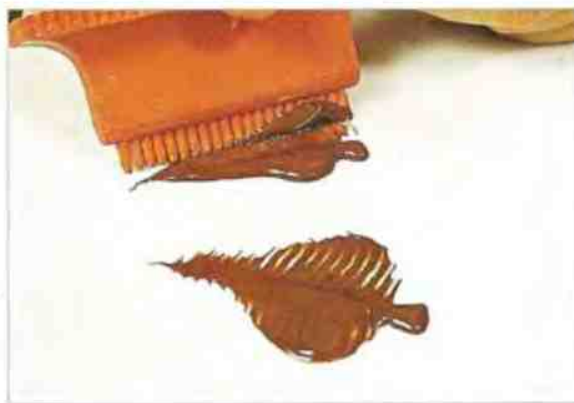
Налить на мраморную или стеклянную доску небольшую шоколадную «кляксу» овальной формы. Кончиком ножа вытянуть в разные стороны несколько лучей, придав вытянутой «кляксе» форму листа.

## ОЛЕНИ



Корнетиком, наполненным расплавленным шоколадом, нарисовать на мраморной или стеклянной доске фигурку оленя. Задние ноги сделать подлиннее, чтобы их можно было воткнуть в торт, иначе «олень» не сможет стоять.

## ЕЛОЧКИ



Нанести на мраморную или стеклянную доску небольшое количество расплавленного шоколада в форме вытянутого треугольника. Зубьями расчески прорезать «ветви», «еловые лапы».



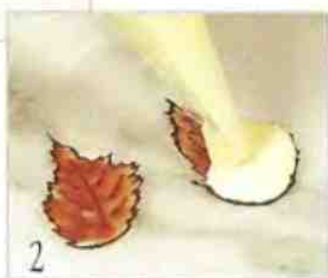
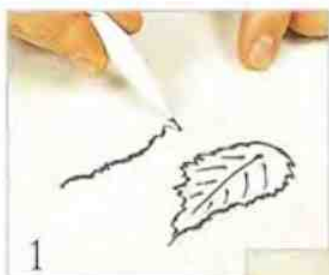
# ЛИСТЬЯ И ЦВЕТЫ

## РИСОВАННЫЕ ЛИСТЬЯ

Корнетиком, наполненным расплавленным шоколадом, нанести на мраморную или стеклянную доску контур листа. Нарисовать прожилки (1).

При помощи кисточки заполнить контур нарисованного листа тонким слоем горького шоколада. Покрыть его из корнетика белым шоколадом (2).  
Дать застыть и аккуратно снять с доски.

Шоколад



## ШОКОЛАДНЫЕ ЛИСТЬЯ

Окунуть листья какого-либо растения глянцевой стороной в расплавленный шоколад (1).

Дать листьям чуть подсохнуть на листе бумаги и на 20 мин поместить в холодильник.

Аккуратно удалить зеленые листочки (2).



## ЦВЕТЫ

Смочить кончик длинного ножа в расплавленном белом шоколаде. На край бумажного листа лезвием ножа нанести «цветочные лепестки» (1). Дать им немного подсохнуть.

Еще теплые лепестки перенести ножом на узкую скалку и дать на ней застыть (2).

Сложить готовые лепестки в цветок. Место соединения скрепить капелькой теплого шоколада, выпущенного из корнетика (3).



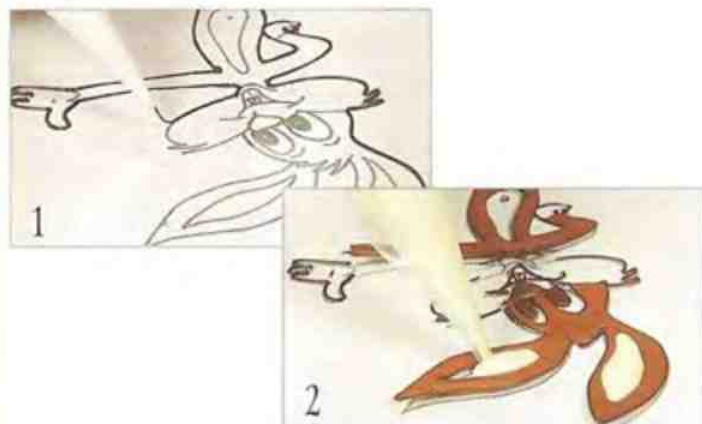
# АППЛИКАЦИИ

## ЗАЯЦ

Нарисовать на листе бумаги зайца или любой другой полюбившийся мультипликационный или книжный персонаж.

Накрыть рисунок пищевой пленкой. Корнетиком, наполненным расплавленным горьким шоколадом, «обвести» рисунок (1).

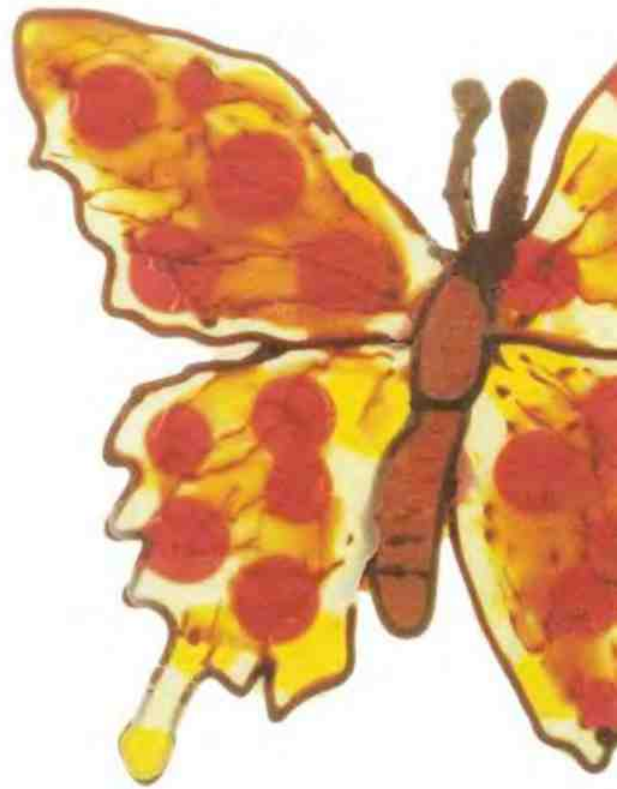
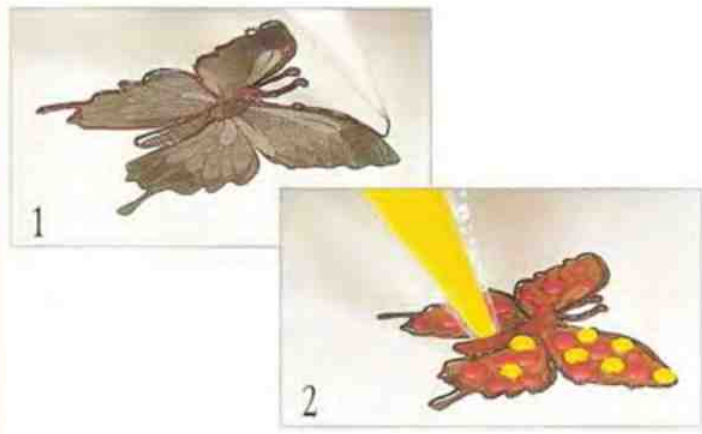
Полученный контур заполнить молочным и белым шоколадом (2). Дать застыть и аккуратно снять фигурку с пищевой пленки.



## БАБОЧКА

Нарисовать на бумаге бабочку и обвести контур рисунка тонкой полоской горького шоколада из корнетика (1). Наполнить корнетик подкрашенным маслом какао и нанести на крылья точки — мелкие и покрупнее (2).

Сверху бабочку покрыть белым шоколадом. Дать застыть и аккуратно снять с пленки.

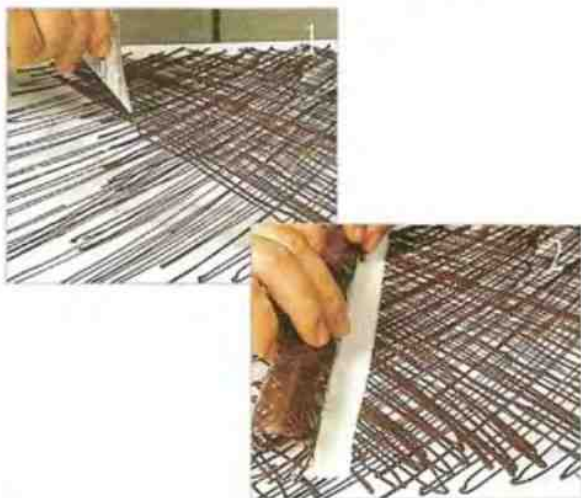


# ДРУГИЕ УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА



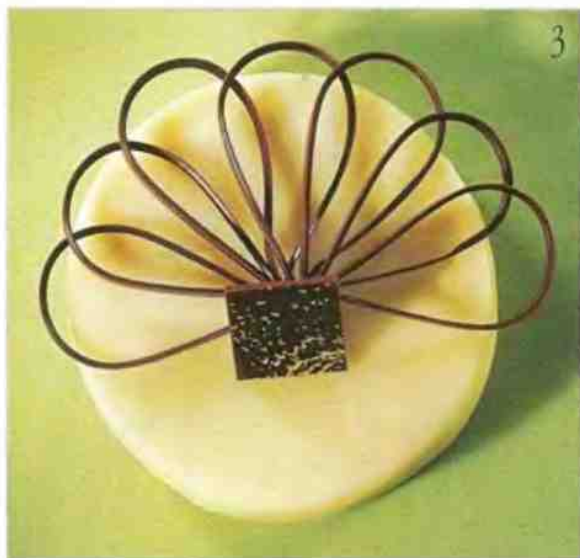
Шоколад

## АЖУРНАЯ ТРУБКА



Из корнетика, наполненного расплавленным горьким шоколадом, на лист пергаментной бумаги или плотного целлофана нанести мелкую сетку (1). Как только шоколад немного остынет, скатать лист трубой (2). Дать застыть и осторожно извлечь бумагу (3).

## КЛИПСЫ



Нанести на лист плотного целлофана тонкий слой расплавленного шоколада. Провести по нему частым гребешком, разделив на тонкие полоски (1). Согнуть лист целлофана, сделав из каждой полоски петлю (2). Дать застыть и уложить петли в виде клипсы (3).

## ШОКОЛАДНЫЕ СИГАРЫ

Нанести на мраморную доску широкую и тонкую полосу расплавленного шоколада (1).

Дать немного остыть. Взять широкий шпатель и, держа его под углом к поверхности шоколада и на некотором расстоянии от начала шоколадной полосы, резким движением отрезать полоску. Шоколад свернется в виде сигары (2).



## ШОКОЛАДНЫЕ ОПИЛКИ

Нанести на мраморную или стеклянную доску слой шоколада толщиной 1 мм. Как только шоколад перестанет липнуть к рукам, ножом выдавить на его поверхности решетку с линиями, отстоящими друг от друга на 3 см (1).

Настрогать ножом с гибким лезвием или шпателем опилки, двигаясь по диагоналям клеточек (2).



## ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА

Плитку шоколада нагреть до температуры 25 °С (чтобы шоколад не остывал во время работы, рекомендуется разместить разделочную доску вблизи источника тепла).

Держа под углом круглую форму с острым режущим краем, настрогать стружку, снимая ее с поверхности шоколада (1). Из полученной стружки можно сложить розочки (2).





# МЯГКИЙ ШОКОЛАД

## ГОРЬКИЙ И МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

200 г шоколада;  
30 г сахарной пудры;  
60 г глюкозы.

## БЕЛЫЙ И ОКРАШЕННЫЙ ШОКОЛАД

180 г белого шоколада;  
20 г масла какао;  
30 г сахарной пудры;  
60 г глюкозы;  
краситель по вкусу.

Шоколад



1. Растворить краситель в масле какао.



3. К глюкозе добавить 25 мл воды, перемешать, нагреть.

Влить теплый сироп в расплавленный шоколад и перемешать.



2. Расплавить шоколад. По желанию добавить подкрашенное масло какао.



4. Остудить массу, перенести ее на мраморную доску и тщательно вымесить с помощью шпателя.

Полученную массу можно использовать для наполнения кондитерского мешка или для лепки различных фигур.



# МАРЦИПАНОВАЯ МАССА



Марципановая масса

Марципановая масса представляет собой смесь сахара с миндалем. Смесь готовят из 1 стакана миндаля, 1 стакана сахара и  $\frac{1}{4}$  стакана воды. Миндаль растолочь до мелкой крупки. Сахар с водой уварить, чтобы из немного остывшей капли сиропа можно было скатать твердый шарик. В такой сироп положить растертый миндаль и, помешивая деревянной лопаточкой, поварить его еще 3 мин. Переложить смесь, охладить и пропустить через мясорубку с частой решеткой.

Из такой массы можно лепить украшения на радость взрослым и детям. Детям особенно нравятся зверюшки и фрукты — они выглядят как настоящие.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАРЦИПАНА

### ОКРАШИВАНИЕ

Наибольший простор для творчества дает наличие марципановой массы, окрашенной в три основных цвета — желтый, зеленый и красный.

Для этого надо к марципановой массе белого цвета добавить несколько капель соответствующего пищевого красителя.

Перемешать массу руками. Лучше делать это в резиновых перчатках — тогда руки не окрасятся.

*Салатовая масса.* Добавив к зеленой массе немного желтого красителя, можно получить нежный оттенок салатового цвета.

*Розовая масса.* Смешать красную и белую массу — и выйдет масса розового оттенка.

*Коричневая масса.* Добавить к белой массе какао-порошок и несколько капель красного красителя.

### АРОМАТИЗИРОВАНИЕ

Марципановую массу можно ароматизировать, если в нее ввести немного фруктовой эссенции, ликера или другого алкогольного напитка.

### ПЛОТНОСТЬ МАССЫ

Если масса слишком мягкая, нужно добавить к ней немного масла какао, кукурузного крахмала или сахарного песка.

Если масса слишком сухая, следует добавить немного арахисового масла или влить небольшое количество жидкости.

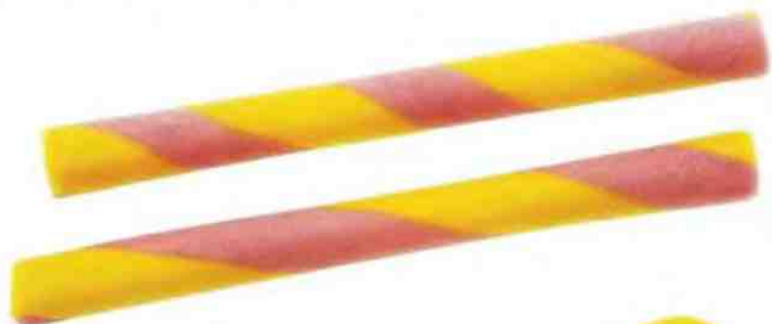
# УКРАШЕНИЯ ИЗ МАРЦИПАНА

## ДВУХЦВЕТНЫЕ ПАЛОЧКИ

Из марципановой массы двух сочетающихся между собой цветов скатать две тонкие колбаски.

Сложить колбаски вместе, защипнуть с одной стороны их концы и руками скатать колбаски в ровную палочку.

Выровнять палочку и обрезать ножом концы.



## КОСИЧКА

Из марципановой массы трех цветов скатать три тонкие колбаски.

Сложить колбаски вместе, защипнуть их концы и сплести косичку.

Слегка смочить оставшиеся концы водой и защипнуть их.



## «ДВУХЦВЕТНЫЕ СВЕЧКИ»

Скатать двухцветную палочку, как указано выше.

Нарезать на небольшие кусочки, смочить конец каждого водой, проткнуть насквозь зубочисткой и поместить внутрь «фитиль». Оставить подсыхать.

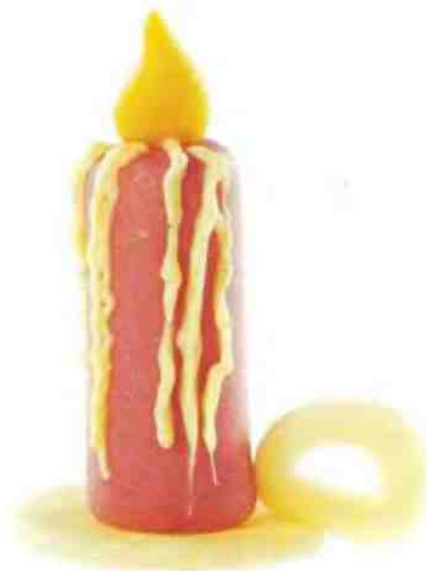
Фигурной формочкой вырезать из марципана кружки с зубчатыми краями — подставки под «свечки». Тупым концом толстого карандаша сделать посередине них углубления для «свечек». Поставить каждую «свечу» в подставку и слегка приподнять ее края.

## «СВЕЧА В ПОДСВЕЧНИКЕ»

Скатать из марципановой массы довольно толстую колбаску. Ровно обрезать ее концы. Из массы желтого цвета сделать «огонь» и прикрепить его к вершине «свечи» с помощью капельки разогретого белого шоколада. Наполнить корнетик расплавленным белым шоколадом и нарисовать по бокам «свечи» «восковые потеки».

Вырезать из белой марципановой массы небольшой кружок — подставку и колечко — ручку.

Укрепить яркую «свечу» на полученной светлой подставке и прикрепить кольцо-ручку.





Марципановая масса

# ЛИСТЯ И ЦВЕТЫ

## ВЕСЕННЯЯ ЛИСТВА

Раскатать на доске марципановую массу светло-зеленого цвета. Слегка посыпать ее кукурузным крахмалом.

Острым ножом вырезать листья.

Тупой стороной ножа нанести на поверхность каждого листа прожилки.



## ОСЕННЯЯ ЛИСТВА

Смешать марципановые массы желтого, зеленого, красного и коричневого цветов. До однородного состояния не перемешивать, иначе листья получатся неопределенного грязного цвета.

Раскатать массу тонким слоем. Вырезать листья.

Тупой стороной ножа сделать прожилки и прикрепить листья к заготовленной веточке.

## ТЮЛЬПАН

Тонко раскатать в небольшие пласты марципановые массы красного и зеленого цветов.

С помощью трафарета или на глаз вырезать бутон тюльпана, стебель и листья.

Собрать детали в цветок.



## ЛАНДЫШ

Скатать из марципановой массы белого цвета маленькие шарики и слегка их приплюснуть рукой. Придавить маленькой вилкой одну сторону каждого шарика, сделав зубчики.

Вырезать из зеленой массы стебель и листья.

Собрать цветок ландыша.



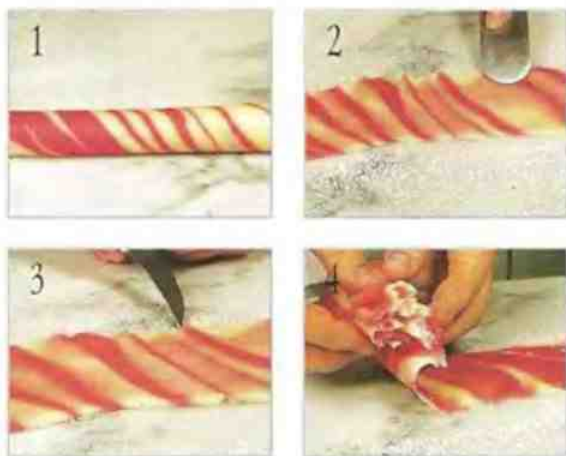
## ГВОЗДИКА

Из марципановой массы белого и розового цветов скатать двухцветную палочку (1).

Раскатать ее на мраморной доске в виде тонкой ленты шириной 3 см. Одну сторону ленты придавить ложкой, чтобы она стала как можно тоньше (2).

Ножом с гибким лезвием отсоединить ленту от поверхности доски. Там, где пласт тоньше, сделать мелкие насечки (3). Сложить ленту гармошкой и свернуть в виде цветка (4).

Защипнуть нижнюю часть цветка и ровно обрезать место защипа.



## РОЗА

Розы обычно делают из белой, красной или розовой марципановой массы, но не менее красивые цветы получаются из двухцветной массы.

Приготовить из массы двухцветную колбаску. Нарезать ее кружками диаметром 2 см.

Накрыть кружки пищевой пленкой и надавить пальцем на одну сторону каждого кружка, расплющив его как можно тоньше (1). Слепить конусообразную фигурку в виде сердцевинки цветка. Приделать к ней сначала один лепесток тонкой частью кверху (2). Прикрепить остальные лепестки. Каждый последующий должен быть более вывернут наружу и прикрывать зазор между двумя верхними лепестками (3). Защипнуть нижнюю часть цветка и ровно обрезать место защипа (4).



# ТАБЛИЧКИ

## НОМЕРОК

Раскатать марципановую массу толщиной не более 2 мм.

Ножом или формой с острыми краями вырезать прямоугольники, овалы или другие геометрические фигуры. Написать шоколадом цифры.



Марципановая масса



## ДОРОЖНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Вырезать из марципановой массы столбик толщиной 1 см и стрелку толщиной 2 мм.

Покрывать столбик и стрелку немного жидкой карамелью, имитируя текстуру дерева. Из марципановой массы светло-зеленого цвета, продавленной через мелкое ситечко, сделать траву, в которой будет стоять указатель. Дать деталям подсохнуть.

При помощи капельки разогретого белого шоколада приклеить стрелку к столбику. На стрелке сделать надпись. Укрепить «указатель» в «траве».

## СТАРИННЫЙ СВИТОК

Раскатать марципановую массу белого цвета тонким слоем. Вырезать из нее прямоугольник. Маленьким ножом надрезать края прямоугольника в произвольном порядке.

Дать подсохнуть и подержать возле пламени горелки, чтобы немного обуглить кусок. Слегка завернуть верхний и нижний концы свитка.



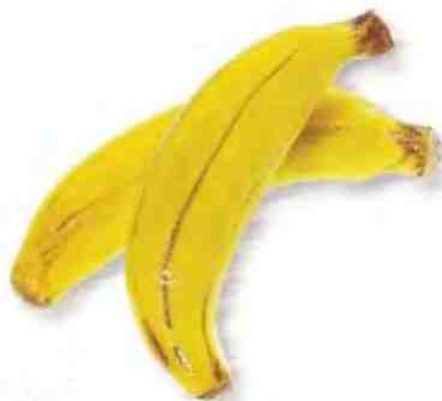
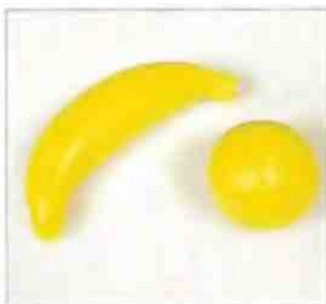
# ФРУКТЫ

## БАНАН

Из марципановой массы желтого цвета скатать шарик, вытянуть его в длину и слегка согнуть, придав форму банана. Вылепить верхний и нижний концы.

В 5 приемов прижать к сторонам банана лезвие широкого ножа, сделав грани.

Подкрасить банан какао-порошком, разведенным в небольшом количестве воды.



## АПЕЛЬСИН

Скатать из марципановой массы оранжевого цвета шарики и слегка приплюснуть их.

Прокатить каждый шарик по поверхности терки, делая кожуру с вмятинками.

Наверху каждого «плода» сделать небольшое углубление, поместить в него подготовленные «плодоножку» и «зеленый лист».



## ГРУША

Скатать из марципановой массы желтого цвета шарики. Вытянуть в длину одну половину шарика, придав заготовкам форму груши.

Наверху каждого плода сделать небольшое углубление и прикрепить подготовленную «плодоножку».

С помощью кисточки нанести на поверхности «груш» мелкие точки пищевого красителя зеленого и коричневого цветов.







Марципановая масса

# ЗАБАВНЫЕ ФИГУРКИ

## ЛЕЖАЩИЙ МАЛЫШ



Приготовить желатиновую форму. Марципановую массу белого цвета тщательно размять в руках.

Наполнить массой полость в желатиновой форме. При необходимости срезать ножом излишки марципана с поверхности. Дать застыть. Вынуть фигурку малыша из формы и раскрасить.



## СНЕГОВИК

Вылепить из марципановых масс четырех цветов детали снеговика.

На маленькой круглой подставке собрать снеговика: тело поставить на подставку, на тело — голову и т. д. В самом конце прикрепить пуговицы, морковку и шарф.



## ШЕФ-ПОВАР

Вылепить из марципановых масс трех цветов детали фигурки повара.

Сначала собрать голову, прикрепив к ней волосы, уши, глаза, усы и нос. Сверху водрузить колпак.

Потом собрать тело. Мелкие детали украшения прорисовать шоколадом из корнетика.



## КИТАЕЦ

Вылепить из марципановых масс трех цветов детали фигурки китайца. Для шляпы сделать небольшой конус, который надо насадить на конусообразную подставку и дать высохнуть.

Собирать фигурку надо с ног.



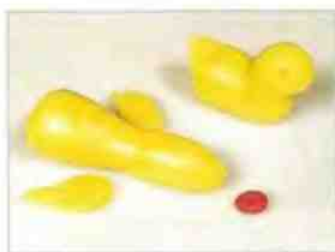
# ЗВЕРЮШКИ

## УТОЧКА

Скатать из марципановой массы желтого цвета шарик, раскатать его в колбаску и сделать один из ее концов в виде конуса.

Отрезать часть конуса, вылепить из нее голову и прикрепить к телу уточки.

Защипнуть, приподняв край тела — хвост. Вставить глаза, красный клюв и приделать крылья с обозначенными перьями.



## СОБАЧКА

Скатать колбаску, слегка расплющить, сделать с двух сторон по надрезу. Подогнуть одну сторону внутрь в виде задних лап.

Вылепить голову: сплющить шарик, защипнуть нижнюю часть, чтобы сделать пасть. Прикрепить уши, нос и глаза — детали для сборки смачивать водой. Собрать собачку целиком. Прикрепить хвост и ошейник.



## ЛЯГУШКА

Вылепить голову: скатать шарик, сплющить его, при помощи ножа вырезать рот и поместить внутрь язык.

Прикрепить глаза: скатать маленькие белые шарики, вдавить их в зеленые шарики побольше и поверх белых положить темный зрачок.

Вылепить лапы: скатать тонкую колбаску, сплющить концы, наметив пальцы, и согнуть пополам.

Прикрепить к лапам голову.



## МЕДВЕЖОНОК

Для лап скатать две колбаски одинакового размера и в каждой сделать углубление с помощью колпачка от шариковой ручки.

Для тела скатать овальный шарик, немного сплющить, прогнуть ближе к нижней части, обозначив пупок. К телу прикрепить лапы.

Вылепить голову: скатать шарик, вытянуть его в форме груши, прикрепить белый кружок на мордочку, а также нос, глаза и уши. Приделать голову к телу.



# ИМЕНИННЫЙ ПИРОГ



Марципановая масса



1. Три бисквита разных размеров положить на картонные подставки.



4. Положить бисквит один на другой. Места соединения прикрыть тонкой двухцветной полоской из марципановой массы.



2. Раскатать марципановую массу белого цвета в три пласта.



5. На выступающей части нижнего пирога расставить свечи.



3. Накрыть каждый бисквит пластом марципановой массы. Плотнo прижать пласты к боковым сторонам, излишки внизу обрезать ножом.



6. На вершине и на выступающей части среднего пирога расположить фигурки человечков и зверушек (см. с. 64—65).



# КРЕМЫ

Королем среди всех видов крема является, конечно, заварной, который годится для любых тортов и пирожных. Сливочный крем хорош по-своему, но отличается повышенным содержанием жиров, а самым легким считается крем «Шантильи». Впрочем, немало сторонников есть и у баварского крема. Как бы то ни было, любой вид крема позволяет сделать десерт не только вкуснее, но и красивее.

Кремы

## СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

5 яичных желтков;  
200 г сахарной пудры;  
200 г молока;  
400 г сливочного масла;  
ароматизатор и пищевой краситель по вкусу.

Приготовить крем из яичных желтков, сахара и молока.

Остудить крем до чуть теплого состояния и вылить на размягченное сливочное масло. Взбить венчиком до получения пышной однородной массы.

По желанию ароматизировать и подкрасить.



## ТОРТ «БУКВА»



1. Вырезать из пласта испеченного бисквита фигуру в виде той или иной буквы. Уложить ее на картонную подставку в виде той же буквы.



2. Разрезать бисквит поперек на две части, пропитать нижнюю часть сиропом и смазать кремом. Накрыть верхней частью.



3. Смазать боковые стороны кремом с помощью лопаточки.



4. Покрывать верх торта кремом, при необходимости подравнивая бока.



5. Лопаточкой сделать верх торта ребристым.



6. Из кондитерского мешка с фигурной насадкой нанести на края торта украшения из крема. Добавить другие украшения по вкусу.

# ЗАВАРНОЙ КРЕМ

4 яичных желтка; 20 г муки; 120 г сахарной пудры; 20 г кукурузного крахмала; 0,5 л молока; ароматизатор по вкусу.

Растереть яичные желтки с сахаром добела. Добавить муку и просеянный кукурузный крахмал. Перемешать. Влить вскипевшее молоко и поставить массу на несколько секунд на огонь, постоянно помешивая. Добавить ароматизатор. Остудить крем, поместив в широкую емкость, накрытую пищевой пленкой.



Кремы



## КРЕМОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Добавить к 250 г заварного крема 15 г какао-порошка и 10 г орехового масла. Выложить массу на противень, смазанный сливочным маслом, в виде кружков диаметром 7,5 см.

Поставить в духовку, нагретую до температуры 220 °С, на несколько минут. Готовое кремовое печенье хранить в сухом месте.

## КРЕМ «ПРАЛИНЕ»

Измельчить 75 г поджаренного фундука и затем смешать орехи со 150 г сливочного масла, добавляя его постепенно (1).

Понемногу ввести в массу 500 г заварного крема и взбить массу венчиком.

Наполнить кремом кондитерский мешок и украсить сладкое блюдо (2).



## УКРАШЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ НА ТАРЕЛОЧКЕ

Украсить тарелку рекомендуется непосредственно перед подачей к столу.



1. Положить в середину тарелочки круглое кремовое печенье.

Кондитерским мешком с фигурной насадкой нанести на него крем «Пralине» в виде лепестков.

2. Накрывать вторым кружком кремового печенья и украсить его так же.

Края тарелочки декорировать сливочным кремом (см. с. 68) и шоколадной пастой, чередуя их.





# БАВАРСКИЙ КРЕМ

300 мл молока; 0,5 л сливок; 4 яичных желтка;  
150 г мелкого сахарного песка; 15 г желатина;  
ароматизатор по вкусу.

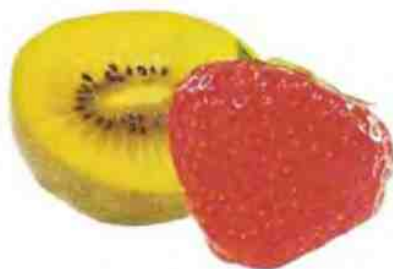
Приготовить крем из молока, сахара и яичных желтков. Добавить разбухший в холодной воде и хорошо отжатый желатин, размешать массу до его растворения.

Остудить крем до температуры примерно 30 °С. Взбить сливки. Вылить чуть теплый крем во взбитые сливки, ароматизировать и осторожно перемешать.



Кремы

## ТРЕХСЛОЙНОЕ БАВАРСКОЕ ПИРОЖНОЕ



1. На дно небольшой формы поместить немного баварского крема (см. выше), приготовленного с белым шоколадом.

Дать застыть и сверху положить крем на основе горького шоколада.



2. Снова дать застыть и покрыть слоем крема на основе молочного шоколада.

Поставить в холодильник. Когда застынет, перевернуть форму и выложить пирожное на блюдо.

# ФРУКТОВЫЙ МУСС



300 мл негустых сливок;  
250 г итальянской меренги (см. с. 20);  
500 г мякоти фруктов.

Взбить сливки и осторожно смешать с итальянской меренгой. Измельчить фруктовую мякоть и добавить к смеси.

Перемешать до получения однородной массы.

## КОКТЕЙЛЬ «ЭКЗОТИКА»



1. Нарезать тонкими ломтиками экзотические фрукты и уложить их на дно бокала для коктейлей (можно использовать и клубнику).



2. Приготовить два вида фруктового мусса на основе двух разных видов фруктов или ягод. Заполнить бокал до половины высоты одним видом мусса, а потом другим. Поставить в холодильник.

Украсить коктейль розочкой из взбитых сливок и ломтиками фруктов и ягод.



### ПРИМЕЧАНИЯ.

Чтобы мусс не был жидким, можно добавить немного желатина. Приготовленный таким образом мусс можно держать в холодильнике в течение двух суток.

Если используют очень сладкие или пресноватые фрукты, можно добавить немного ликера. Если, напротив, фрукты слишком кислые, количество фруктовой мякоти надо уменьшить.

# КРЕМ «ШАНТИЛЬИ»

0,5 л негустых сливок (33–35%-й жирности);  
70 г сахарной пудры;  
ваниль по вкусу.

Охладить сливки и взбить венчиком.

Добавить сахарную пудру и ваниль.

Продолжать взбивать до тех пор, пока крем не загустеет настолько, чтобы держаться на венчике не опадая. Использовать сразу.



Кремы

## ПИРОЖНОЕ «ПЧЕЛИНЫЙ УЛЕЙ»



1. Приготовить баварское пирожное с медом. При помощи кондитерского мешка с фигурной насадкой, наполненного кремом «Шантильи», боковые стенки и верх пирожного плотно покрыть розочками в несколько рядов.



2. Крышка улья — из «вытянутого» сахара, а пчелка — из марципановой массы и шоколада. Вокруг пирожного — мед.

# ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ



500 г горького шоколада;  
400 мл негустых сливок.

Расплавить шоколад.

Тонкой струйкой вылить на шоколад сливки.

Взбивать венчиком, пока крем не загустеет.  
Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

## ПИРОЖНОЕ «ЕЖИК»



1. Испечь бисквит и вырезать из него овалы. Смазать каждый второй овал шоколадным кремом и накрыть его другим овалом.



2. Покрывать слегка подогретым кремом все пирожное целиком. С помощью лопаточки придать крему форму колючек.

Прикрепить «глаза» из марципана и сделать ротик. Уложить готового ежика на блюдо и полить вокруг тонким слоем подогретого шоколадного крема.



# УКРАШЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

Это излюбленное лакомство, которое мы обычно едим летом, может стать и превосходным десертом к любому обеду.

Особенно красиво мороженое смотрится на столе, если его подать на подставке из подкрашенного льда или льда с цветами.

Украшение мороженого



**ГНЕЗДО.** Заполнить форму для кекса колотым льдом. Залить лед сильно охлажденной и подкрашенной желтым красителем водой. Поставить в морозильник.

Перед использованием форму подержать 1–2 минуты при комнатной температуре, а потом перевернуть.

## ПОДСТАВКИ ИЗ ЛЬДА

**ЧАША.** Наполнить миску колотым льдом и поместить в нее миску размером поменьше. Уложить вдоль стенок второй миски какие-либо цветки (1).

Заполнить миску с цветками до половины объема колотым льдом и ледяной водой. Поставить в морозильник.

Когда вода застынет, посуду достать и во вторую миску поставить третью, самую маленькую. Заполнить свободное пространство во второй миске смесью колотого льда и воды (2).

В маленькую миску влить воду и все миски, одна в другой, поставить в морозильник до замерзания.

Достать посуду. Маленькую миску перевернуть, лед вынуть и использовать как подставку для ледяной чаши с замороженными цветками.





## КРАСОЧНАЯ ПАЛИТРА



Украшение мороженого



1. Теплой сухой ложкой сформовать шарики фруктового мороженого разных цветов.



2. Положить шарики на разделочную доску, покрытую пищевой пленкой. Поставить в морозильник.

На дно тарелки поместить тонкий хрустящий блинчик из пресного теста (см. с. 28) в форме палитры. Выложить на него шарики мороженого, рядом — фрукты и ягоды.



# Содержание

## ИЗДЕЛИЯ

### ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА 2

- ТЕСТО ДЛЯ БРИОШЕЙ 2
- КОСИЧКА 2
- КАНАПЕ ИЗ БРИОШИ 4
- БУЛОЧКИ 4
- БРИОШИ-ПИРОЖКИ 5
- ВИТОЙ КРЕНДЕЛЬ 6
- УЛИТКА- 6
- ПОДСОЛНУХ- 8
- КОРОЛЕВСКИЙ ВЕНЕЦ- 8
- ЯЩЕРИЦА- 9

## ИЗДЕЛИЯ

### ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА 10

- СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО 10
- АЛМАЗНЫЕ КОЛЬЦА 11
- ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ 12
- ПЕЧЕНЬЕ 12
- ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ ПО-БРЕТОНСКИ 13
- НАНТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ 13
- ТЕСТО ДЛЯ СТРУДЕЛЯ 14
- МАЛИНОВЫЙ СТРУДЕЛЬ 14
- ОРЕХОВАЯ МАССА ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ БОКОВЫХ СТОРОН ТОРТА 15
- ТОРТ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ 15

### ЗАВАРНОЕ ТЕСТО 16

- ЗАВИТУШКИ 16
- КУПОЛА 17
- ТРЕУГОЛЬНИКИ 17
- ПРОФИТРОЛИ 18
- МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖНЫЕ 19

### МЕРЕНГИ И БИСКВИТЫ 20

- ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА 20
- ШОКОЛАДНЫЕ МЕРЕНГИ 20
- БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 21
- БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ 22
- БИСКВИТ С ИНКРУСТАЦИЕЙ 23

### ДЕКОРАТИВНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА 24

- ТЕСТО ДЛЯ УКРАШЕНИЙ 24
- КОШАЧЬИ ЯЗЫЧКИ- 24
- МИНИ-СИГАРЫ 25
- РОЖКИ 25
- ТЮЛЬПАН- 25
- ПОСЫЛКА- 26
- ФИГУРНЫЕ ВАФЛИ 26
- СЕРПАНТИН 26
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСНОГО ТЕСТА 28
- ВЕЕР- 28
- КОРЗИНКА- 28
- ШЛЯПКА- 29
- КРУЖЕВО ИЗ ТЕСТА 30
- КРУЖЕВО С ПРЯНОСТЯМИ 30
- КРУЖЕВО С МИНДАЛЕМ 30

### ИЗДЕЛИЯ ИЗ САХАРНОГО СИРОПА 32

- САХАРНАЯ ВАТА 33
- ЛИТЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ САХАРНОГО СИРОПА 34

- ПУЗЫРЧАТЫЙ СИРОП 34
- ЛУЖИЦА 34
- ЛЕДЕНЦОВЫЕ ФИГУРКИ 35
- ЛИСТЬЯ- 35
- ВОДОРОСЛИ- 35
- КАМЕННЫЙ САХАР- 36
- КАРАМЕЛЬ 36
- ЛЕДЕНЦОВЫЙ КУПОЛ 36
- ДУТЫЙ САХАР 37
- УКРАШЕНИЕ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ САХАРНОЙ МАССЫ 38

### ГРИЛЬЯЖ 40

- ШЛЯПКА- 41
- БАШНЯ- 42

### ШОКОЛАД 44

- ВЫБОР ШОКОЛАДА 44
- РАЗМЯГЧЕНИЕ ШОКОЛАДА 44
- ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ШОКОЛАДА 44
- ОКРАШИВАНИЕ БЕЛОГО ШОКОЛАДА 45
- ОТЛИВКА ФИГУР ИЗ ШОКОЛАДА 46
- ФОРМЫ ИЗ МЯГКОЙ ПЛАСТМАССЫ 46
- ФОРМЫ ИЗ СЫПУЧИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 46
- ФОРМЫ ИЗ ЖЕСТКИХ МАТЕРИАЛОВ 47
- ШОКОЛАДНАЯ СОЛОМКА 47
- ВЫРЕЗАНИЕ ФИГУР ИЗ ШОКОЛАДА 48
- УКРАШЕНИЯ ИЗ ЛИТЫХ ШОКОЛАДНЫХ ФИГУР 49
- КАК СКЛЕИТЬ ДВА ОДИНАКОВЫХ УКРАШЕНИЙ 49
- КАК СОЕДИНИТЬ ДВА РАЗНЫХ УКРАШЕНИЙ 49
- РОЖДЕСТВЕНСКИЕ УКРАШЕНИЯ 50
- ИЗГОРОДЬ 50
- ЗВЕЗДОЧКИ 50
- САНКИ 50
- ЛИСТЬЯ ОСТРОЛИСТА 50
- ОЛЕНИ 51
- ЕЛОЧКИ 51
- ЛИСТЬЯ И ЦВЕТЫ 52
- РИСОВАННЫЕ ЛИСТЬЯ 52
- ШОКОЛАДНЫЕ ЛИСТЬЯ 52
- ЦВЕТЫ 52
- АПЛИКАЦИИ 53
- ЗАЯЦ 53
- БАБОЧКА 53
- ДРУГИЕ УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА 54
- АЖУРНАЯ ТРУБКА 54
- КИПЦЫ 54
- ШОКОЛАДНЫЕ СИГАРЫ 55
- ШОКОЛАДНЫЕ ОПИЛКИ 55
- ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА 55
- МЯГКИЙ ШОКОЛАД 56
- ГОРЬКИЙ И МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД 56
- БЕЛЫЙ И ОКРАШЕННЫЙ ШОКОЛАД 56

### МАРЦИПАНОВАЯ МАССА 58

- ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАРЦИПАНА 58
- ОКРАШИВАНИЕ 58
- АРОМАТИЗИРОВАНИЕ 58
- ПЛОТНОСТЬ МАССЫ 58
- УКРАШЕНИЯ ИЗ МАРЦИПАНА 59
- ДВУХЦВЕТНЫЕ ПАЛОЧКИ 59
- КОСИЧКА 59
- СВЕЧА В ПОДСВЕЧНИКЕ- 59
- ДВУХЦВЕТНЫЕ СВЕЧКИ- 59
- ЛИСТЬЯ И ЦВЕТЫ 60
- ВЕСЕННЯЯ ЛИСТВА 60
- ОСЕННЯЯ ЛИСТВА 60
- ТЮЛЬПАН 60
- ЛАНДЫШ 60
- ГВОЗДИКА 61
- РОЗА 61
- ТАБЛИЧКИ 62
- НОМЕРОК 62
- ДОРОЖНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 62
- СТАРИННЫЙ СВИТОК 62
- ФРУКТЫ 63
- БАНАН 63
- АПЕЛЬСИН 63
- ГРУША 63
- ЗАБАВНЫЕ ФИГУРКИ 64
- ЛЕЖАЩИЙ МАЛЫШ 64
- СНЕГОВИК 64
- ШЕФ-ПОВАР 64
- КИТАЕЦ 64
- ЗВЕРЮШКИ 65
- УТОЧКА 65
- СОБАЧКА 65
- ЛЯГУШКА 65
- МЕДВЕЖОНОК 65
- ИМЕНИННЫЙ ПИРОГ 66

### КРЕМЫ 68

- СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ 68
- ТОРТ-БУКВА 68
- ЗАВАРНОЙ КРЕМ 70
- КРЕМОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ 70
- КРЕМ -ПРАЛИНЕ- 70
- УКРАШЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ НА ТАРЕЛОЧКЕ 71
- БАВАРСКИЙ КРЕМ 72
- ТРЕХСЛОЙНОЕ БАВАРСКОЕ ПИРОЖНОЕ 72
- ФРУКТОВЫЙ МУСС 73
- КОКТЕЙЛЬ -ЭКЗОТИКА- 73
- КРЕМ -ШАНТИЛЬ- 74
- ПИРОЖНОЕ -ПЧЕЛИНЫЙ УЛЕЙ- 74
- ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ 75
- ПИРОЖНОЕ -ЕЖИК- 75

### УКРАШЕНИЕ МОРОЖЕНОГО 76

- ПОДСТАВКИ ИЗ ЛЬДА 76
- КРАСНОЯ ПАЛИТРА 78

### Содержание 79



**Фигурки** из теста и шоколада. — М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2010. —  
Ф49 80 с.: ил. — (Золотая библиотека хозяйки).  
ISBN 978-5-462-00994-5

Симпатичные фигурки из теста, шоколада, марципана способны превратить даже самое простое лакомство в изысканное и неповторимое. На страницах этой книги вы найдете целую коллекцию оригинальных идей по созданию сладких украшений, а подробные мастер-классы помогут вам претворить эти идеи в жизнь на своей кухне. Используя разные техники и разные продукты, вы сможете в любое время года удивлять своих близких и гостей кулинарной сказкой собственного сочинения!

УДК 64  
ББК 36.997



Серия «Золотая библиотека хозяйки»

## ФИГУРКИ ИЗ ТЕСТА И ШОКОЛАДА

Главный редактор *Т. Деревянко*  
Редактор *И. Ильченко*  
Дизайнер переплета *Е. Урусов*  
Художественный редактор *М. Егиазарова*  
Технический редактор *Г. Жильцова*  
Корректор *Е. Барановская*  
Обработка иллюстраций *М. Тиновицкого*  
Компьютерная верстка *О. Осьмакова*

Подписано в печать 25.09.09. Формат 84×108/16.  
Печать офсетная. Бумага мелованная.  
Гарнитура «FranklinGothicBookC». Печ. л. 5,0.  
Тираж 6000 экз. Заказ № 2141 С-142.

Общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2 — 953000.

ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА».  
105082, Москва, Переведеновский пер., д. 13, стр. 4.

Отпечатано с электронного носителя  
в Открытом акционерном обществе «Ордена Октябрьской Революции,  
ордена Трудового Красного Знамени «Первая Образцовая типография».  
115054, Москва, Валуевская, 28.

## МАРЦИПАН ДЛЯ ЛЕПКИ

*В набор для лепки входит марципан 4-х цветов. При необходимости белый марципан можно легко окрасить в нужный цвет пищевыми гелевыми красителями. Черный цвет марципану придаст мелкоизмельченный активированный уголь.*



С помощью пластиковых формочек легко вырезать плоские фигурки из марципана. Для этого раскатайте марципан до толщины 8-12 мм, посыпав сахарной пудрой. Окунув формочку в сахарную пудру, вырежьте из марципана фигурку.

Используйте кондитерские посыпки для декорирования изделий из марципана.



### МЕДВЕЖОНОК ТЭДДИ

Слепите круглый шарик для туловища и еще один маленький для головы. Сделайте вмятины на туловище, куда прикрепите голову, ножки и ручки. Из оставшегося марципана сформируйте ручки и ножки в форме колбасок. Вырежьте маленькие пелешки из темного марципана и прикрепите к ножкам и ручкам медвежонка. Прикрепите голову и лапки к туловищу. Слепите ушки из маленьких кусочков марципана и прикрепите их к голове медвежонка. Слепите крупную мордочку и прикрепите по центру. Дайте фигурке высохнуть и затем нарисуйте глазки, бровки, ротик.

## МАРЦИПАН ДЛЯ ЛЕПКИ

*В набор для лепки входит марципан 4-х цветов. При необходимости белый марципан можно легко окрасить в нужный цвет пищевыми гелевыми красителями. Черный цвет марципану придаст мелкоизмельченный активированный уголь.*



С помощью пластиковых формочек легко вырезать плоские фигурки из марципана. Для этого раскатайте марципан до толщины 8-12 мм, посыпав сахарной пудрой. Окунув формочку в сахарную пудру, вырежьте из марципана фигурку.

Используйте кондитерские посыпки для декорирования изделий из марципана.



### ДОЛМАТИНЕЦ

Из белого марципана слепите форму в виде колбаски, прикрепите на форму маленькие шарики из темного марципана и раскатайте вместе, полученную неструю колбаску слегка придавите к поверхности стола. С одной стороны вырежьте U-образный кусок марципана, получив таким образом две передние лапы. Чтобы получить задние лапы, сделайте два U-образных выреза по бокам. Из оставшегося марципана слепите конусообразную форму для головы, слегка вздернутую к носу. Сделайте надрез в нижней части мордочки, сделав таким образом рот. Прикрепите ко рту маленький красный язычок и черные ушки к голове. Сделайте черный шарик для носа, 2 черных шарика для глаз и черный кривой хвостик.