

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕЙ

ФИГУРКИ ИЗ ШОКОЛАДА, МАРЦИПАНА И САХАРА



Эта книга открывает секреты восхитительных способов превращения вашего стола в настоящее чудо. Вы узнаете, как из вполне доступных продуктов — шоколада, сахара и миндаля — сотворить чудесные фигурки, которые можно использовать для украшения десертов, детского стола, а также в качестве уникальных подарков.

© «АСТ-ПРЕСС КНИГА»
107078, Москва, Рязанский пер., д. 3.
Отпечатано в Латвии.
AS «Preses Nams». Balasta dambis, 3, Rīga, LV-1048.
www.presesnams.lv

ISBN 978-5-462-00902-0



9 785462 009020

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕЙ



ФИГУРКИ ИЗ ШОКОЛАДА, МАРЦИПАНА И САХАРА



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%.



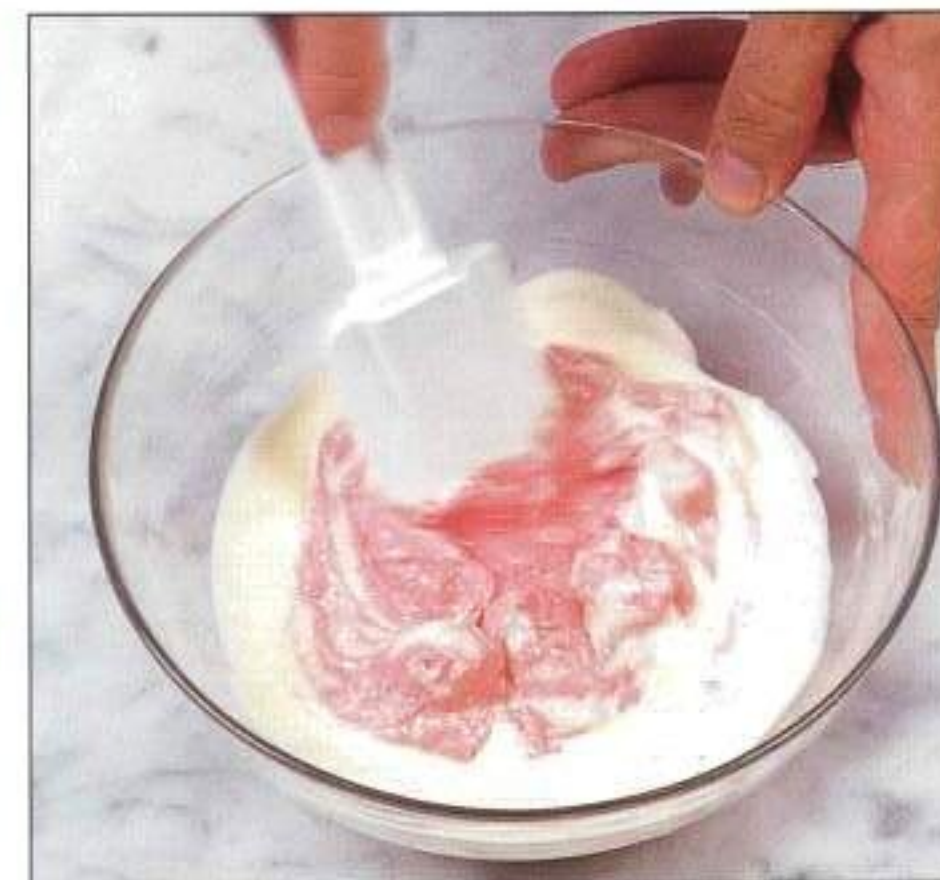
РАЗМЯГЧЕНИЕ ШОКОЛАДА

Это очень важная предварительная операция, от успеха которой зависит внешний вид украшений из шоколада. Правильно расплавленный шоколад при застывании будет ровным и блестящим и позволит кулинару в полной мере воплотить задуманное.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ШОКОЛАДА

- ♦ 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.

- ♦ 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

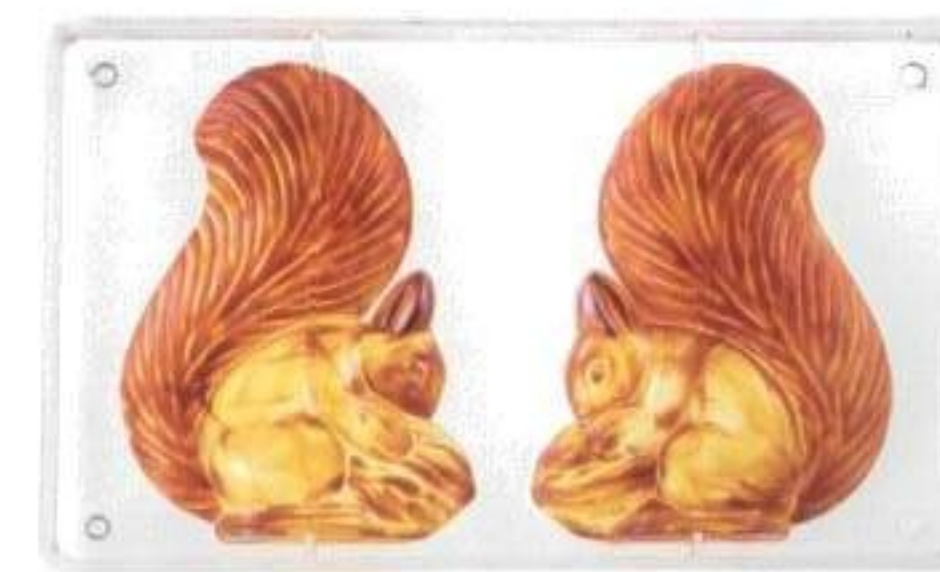
- ♦ Расплавить масло какао при температуре около 50 °С.

- ♦ Добавить краситель, растворимый в жирах, и тщательно перемешать.

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

- ♦ 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.

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.

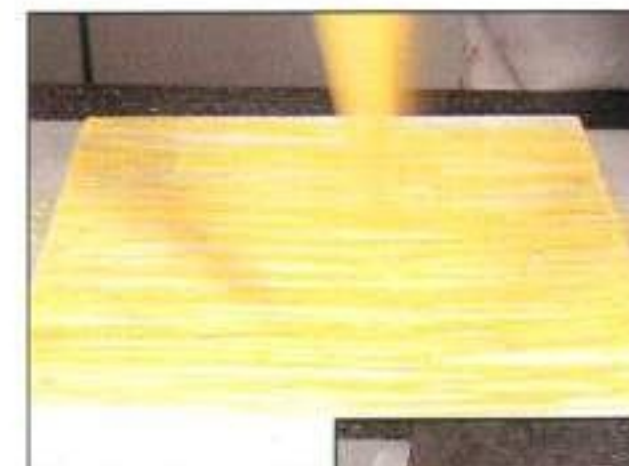
ФОРМЫ ИЗ ЖЕСТКИХ МАТЕРИАЛОВ

- ♦ Протереть форму изнутри хлопчатобумажной салфеткой, удалив возможные загрязнения.
- ♦ Наполнить металлическую форму расплавленным шоколадом.
- ♦ Постучать по краю формы, чтобы пузырьки воздуха вышли из массы наружу.
- ♦ Вылить шоколад в другую емкость, оставив только слой нужной толщины на стенках. Постучать по дну формы, удаляя излишки.
- ♦ Подложить под форму лист бумаги и ножом соскрести с бортиков формы образовавшиеся шоколадные подтеки.
- ♦ 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.

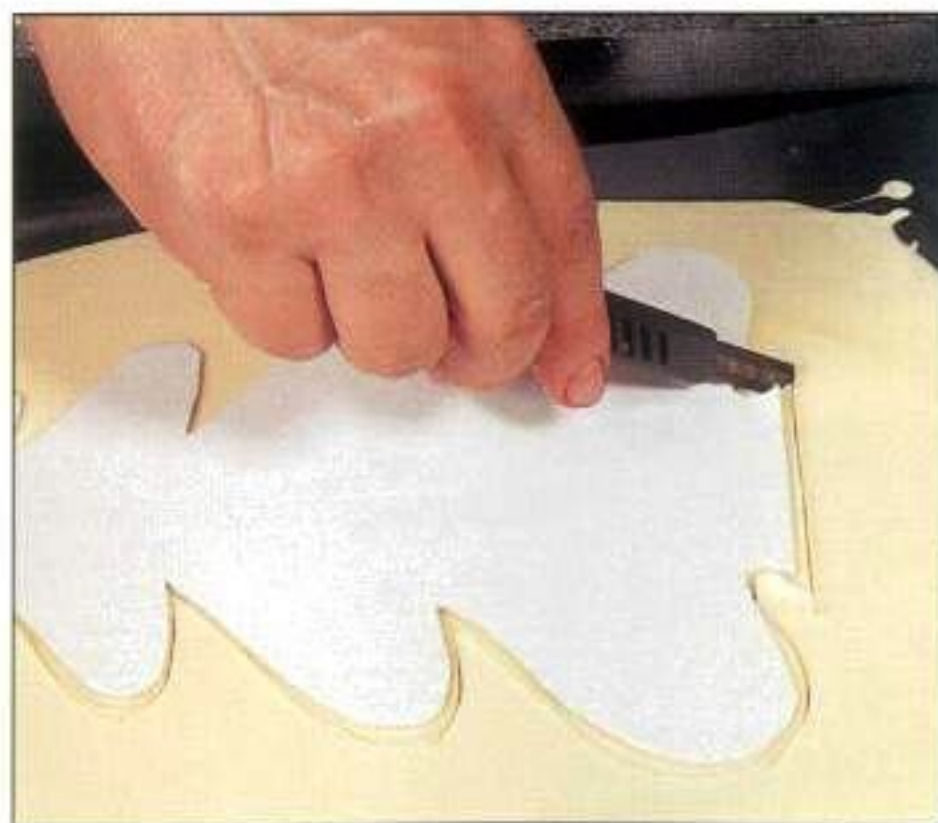
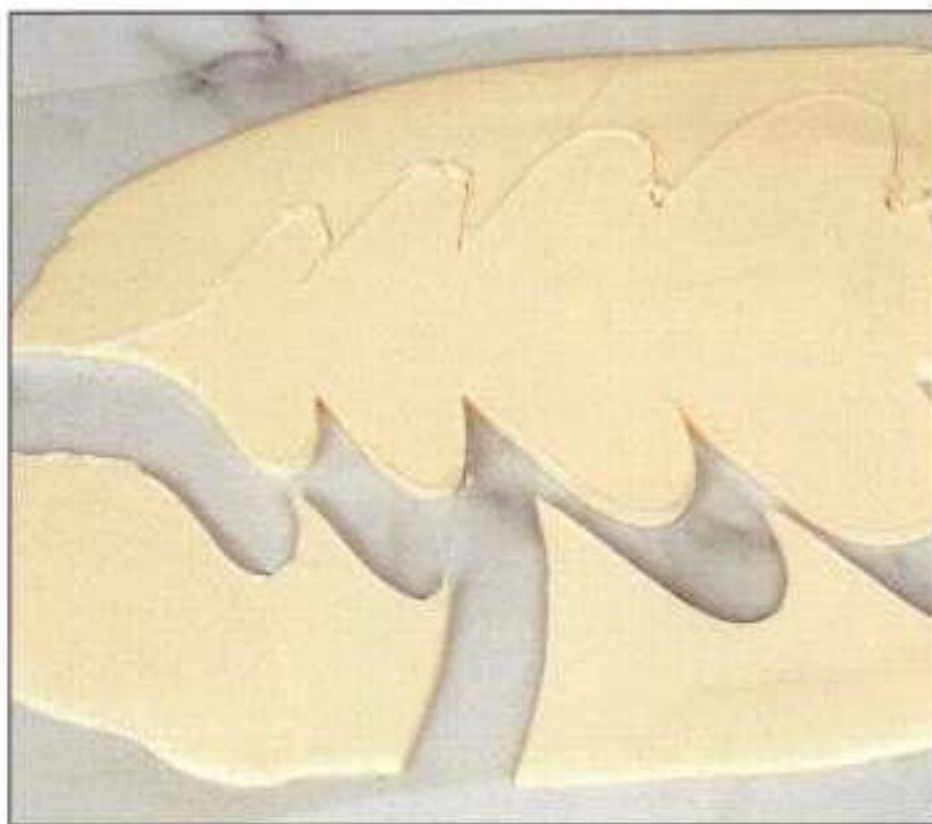


ВЫРЕЗАНИЕ ФИГУР ИЗ ШОКОЛАДА

- ♦ Смочить водой противень. Застелить его пищевой пленкой, плотно прижимая ее, чтобы между пленкой и противнем не было пузырьков воздуха.
- ♦ Налить на пленку тонкий слой расплавленного шоколада. Дать ему немного остыть и положить сверху лекало. Обвести его контур острым ножом.
- ♦ Обрезки шоколада убрать. Накрывать фигуру пищевой пленкой и положить

сверху мраморную доску или другой тяжелый предмет с ровной поверхностью, чтобы заготовка не деформировалась.

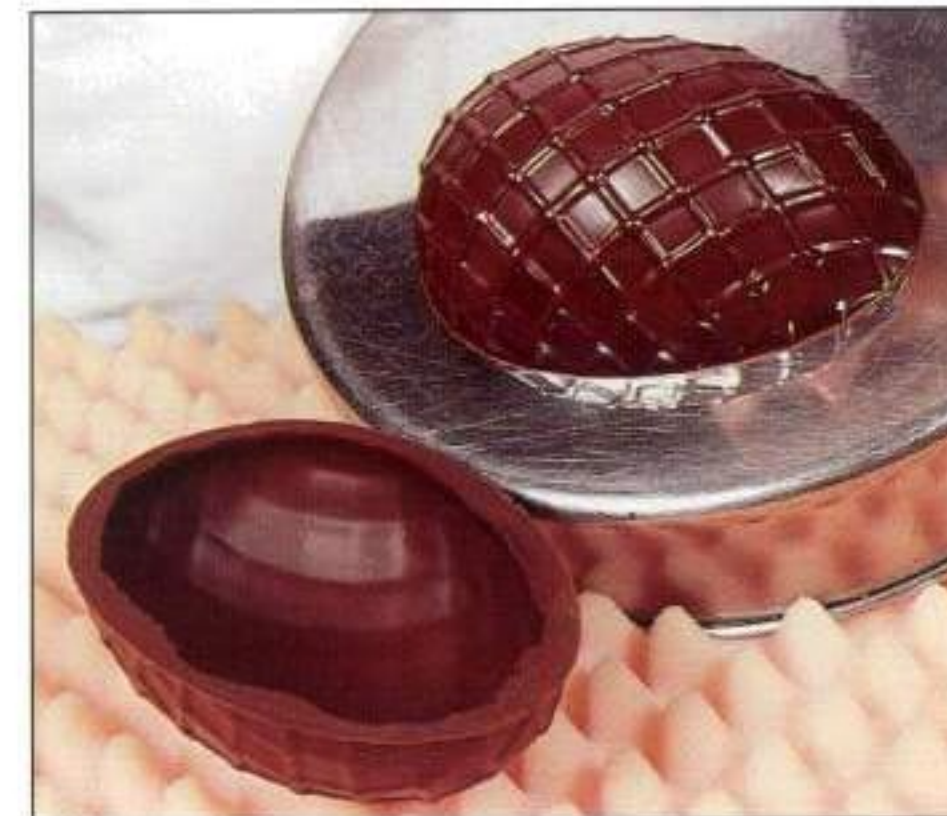
- ♦ Когда шоколад окончательно застынет, снять груз, удалить пленку и использовать полученное украшение по назначению. Для объемного украшения в приготовлении можно использовать и крупные обрезки.



УКРАШЕНИЯ ИЗ ЛИТЫХ ШОКОЛАДНЫХ ФИГУР

КАК СКЛЕИТЬ ДВА ОДИНАКОВЫХ УКРАШЕНИЙ

- ♦ Положить одно выпуклое украшение краями на подогретый противень. Дать шоколаду слегка расплавиться.
- ♦ Быстро соединить края обоих украшений.



КАК СОЕДИНИТЬ ДВА РАЗНЫХ УКРАШЕНИЙ



- ♦ 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.



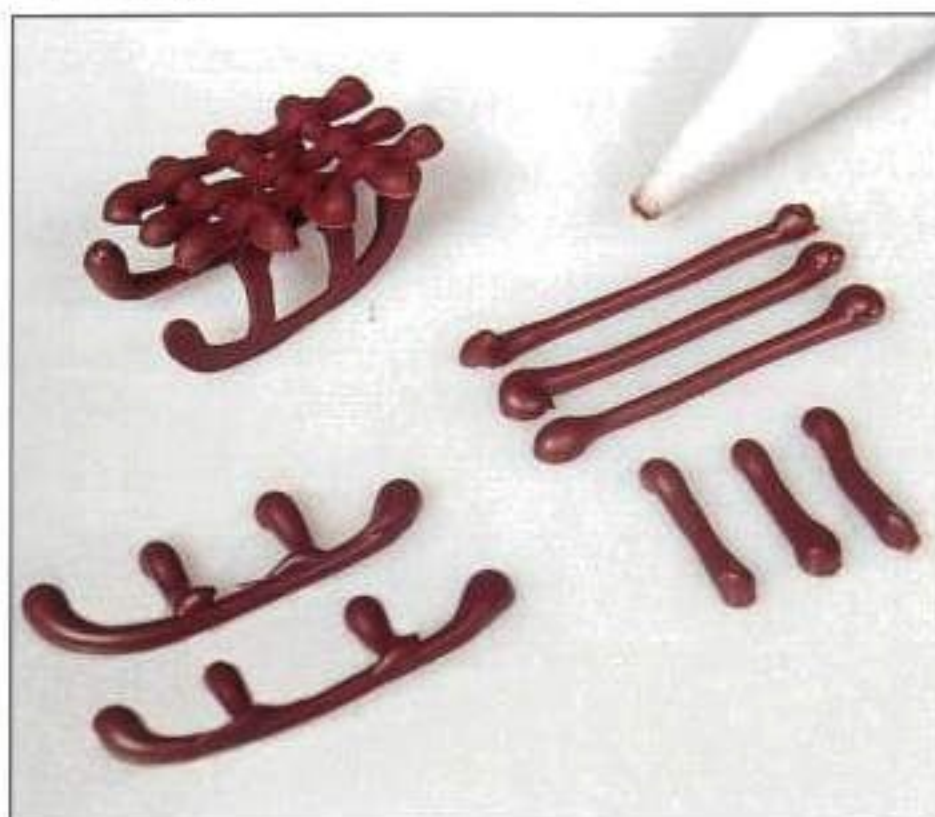
РОЖДЕСТВЕНСКИЕ УКРАШЕНИЯ

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

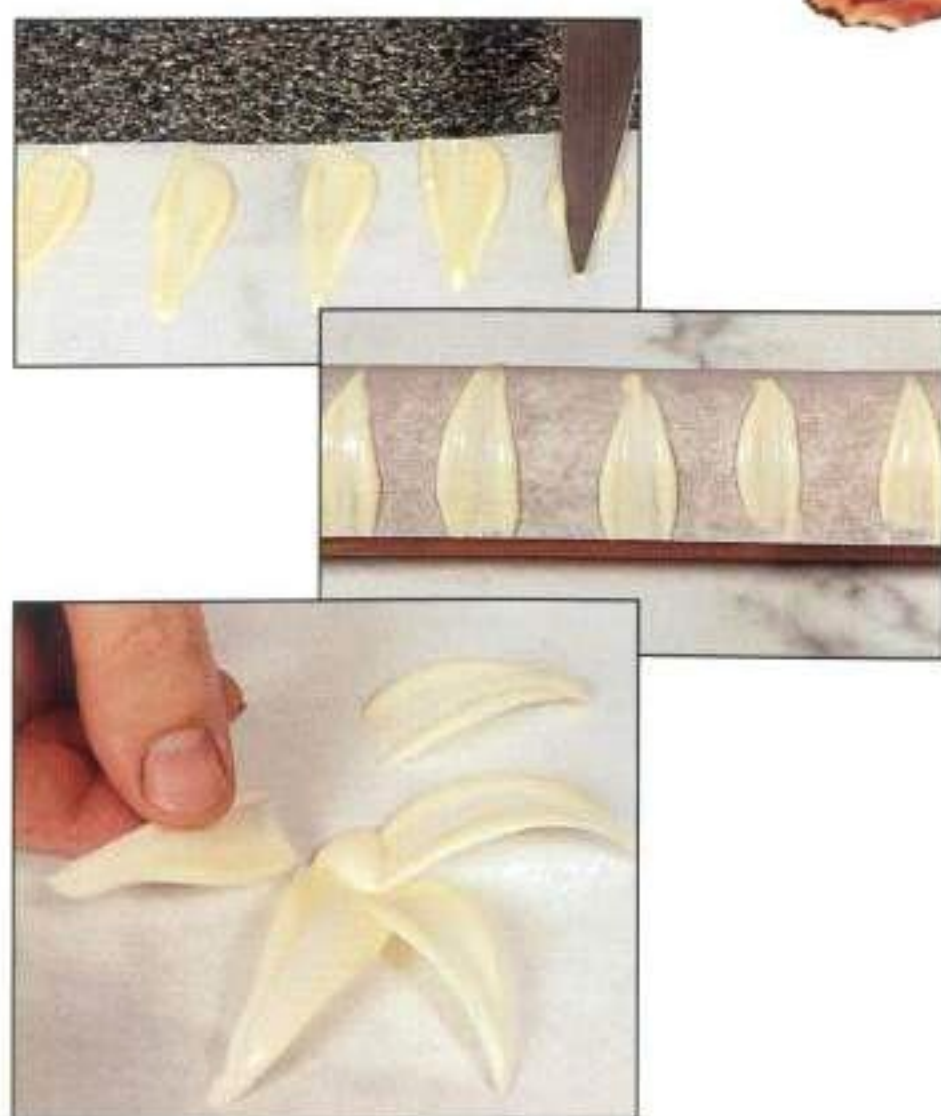
ШОКОЛАДНЫЕ ЛИСТЬЯ

- ♦ Окунуть листья какого-либо растения глянцевой стороной в расплавленный шоколад.
- ♦ Дать листьям чуть подсохнуть на листе бумаги и на 20 мин поместить в холодильник.
- ♦ Аккуратно удалить зеленые листочки.



РИСОВАННЫЕ ЛИСТЬЯ

- ♦ Корнетиком, наполненным расплавленным шоколадом, нанести на мраморную или стеклянную доску контур листа. Нарисовать прожилки.
- ♦ При помощи кисточки заполнить контур нарисованного листа тонким слоем горького шоколада. Покрывать его из корнетика белым шоколадом.
- ♦ Дать застыть и аккуратно снять с доски.



ЦВЕТЫ

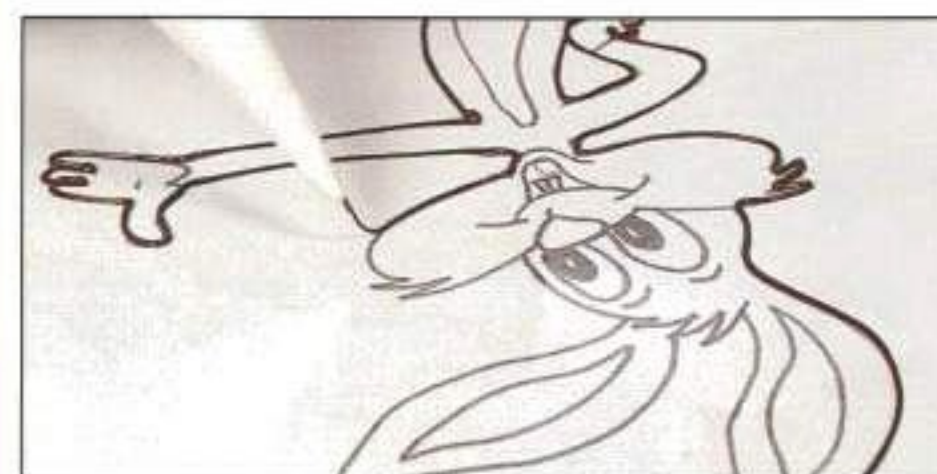
- ♦ Смочить кончик длинного ножа в расплавленном белом шоколаде. На край бумажного листа лезвием ножа нанести «цветочные лепестки». Дать им немного подсохнуть.
- ♦ Еще теплые лепестки перенести ножом на узкую скалку и дать на ней застыть.
- ♦ Сложить готовые лепестки в цветок. Место соединения скрепить капелькой теплого шоколада, выпущенного из корнетика.



АППЛИКАЦИИ

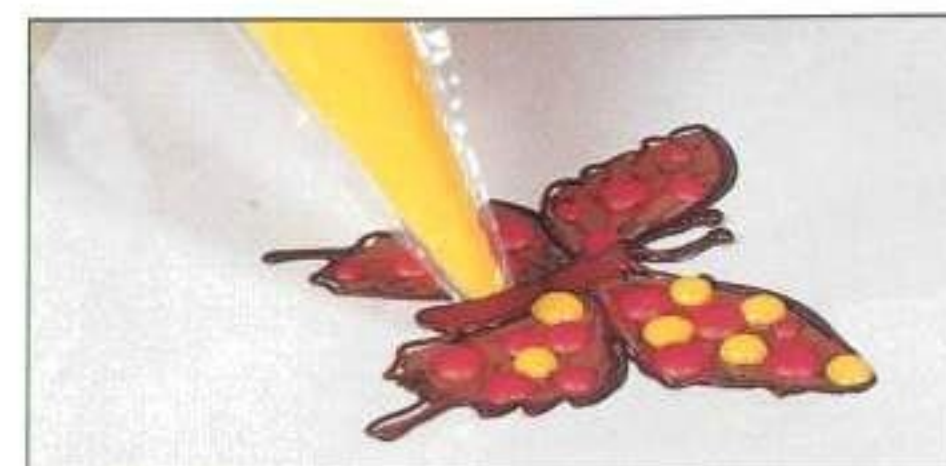
ЗАЯЦ

- ♦ Нарисовать на листе бумаги зайца или любой другой полюбившийся мультипликационный или книжный персонаж.
- ♦ Накрыть рисунок пищевой пленкой. Корнетиком, наполненным расплавленным горьким шоколадом, «обвести» рисунок.
- ♦ Полученный контур заполнить молочным и белым шоколадом. Дать застыть и аккуратно снять фигурку с пищевой пленки.



БАБОЧКА

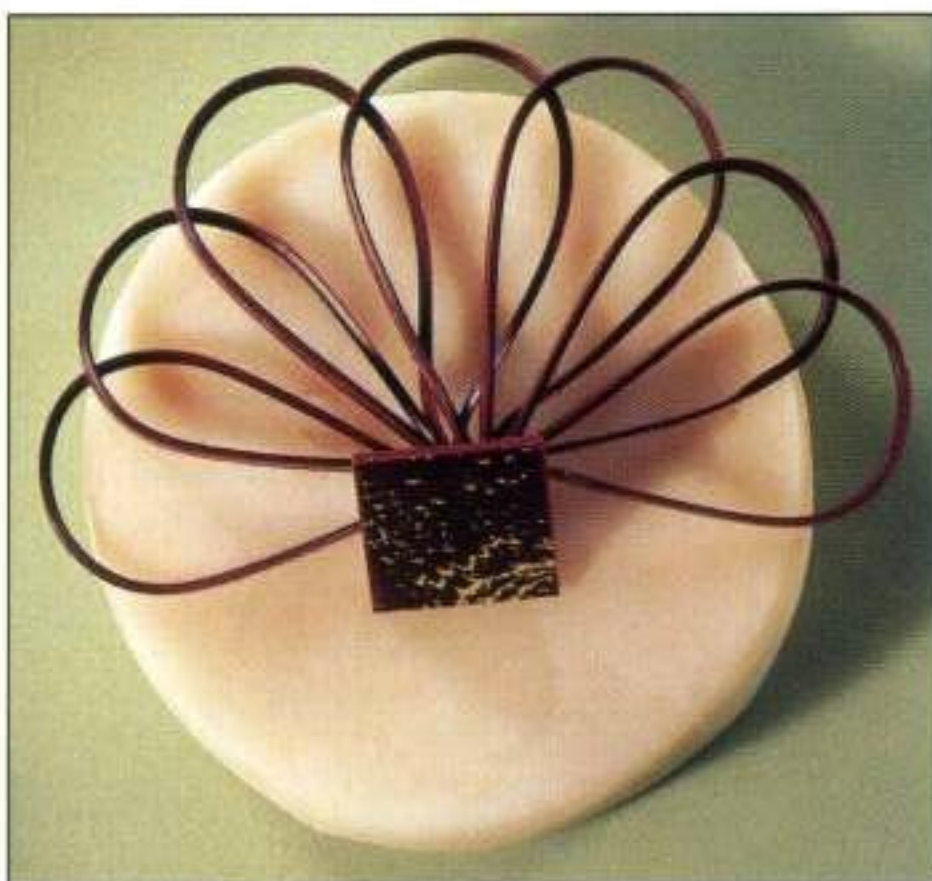
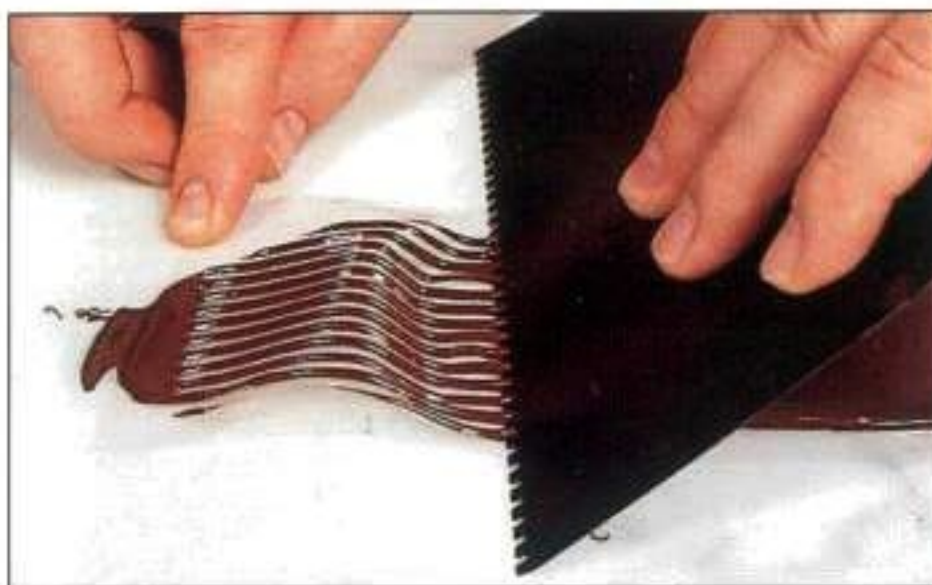
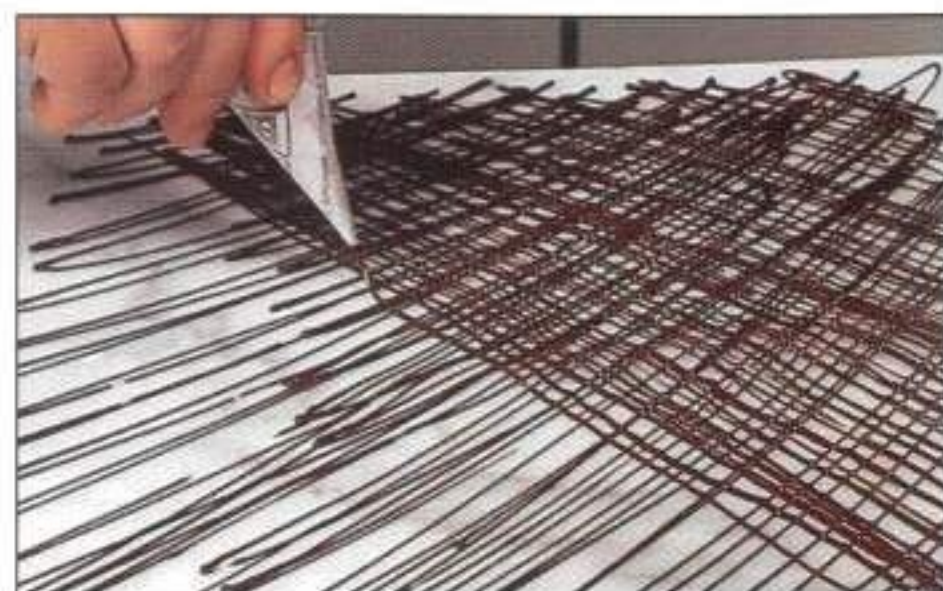
- ♦ Нарисовать на бумаге бабочку и обвести контур рисунка тонкой полоской горького шоколада из корнетика. Наполнить корнетик подкрашенным маслом какао и нанести на крылья точки — мелкие и покрупнее.
- ♦ Сверху бабочку покрыть белым шоколадом.
- ♦ Дать застыть и аккуратно снять с пленки.



ДРУГИЕ УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА

АЖУРНАЯ ТРУБКА

- ♦ Из корнетика, наполненного расплавленным горьким шоколадом, на лист пергаментной бумаги или плотного целлофана нанести мелкую сетку.
- ♦ Как только шоколад немного остынет, скатать лист трубкой.
- ♦ Дать застыть и осторожно извлечь бумагу.

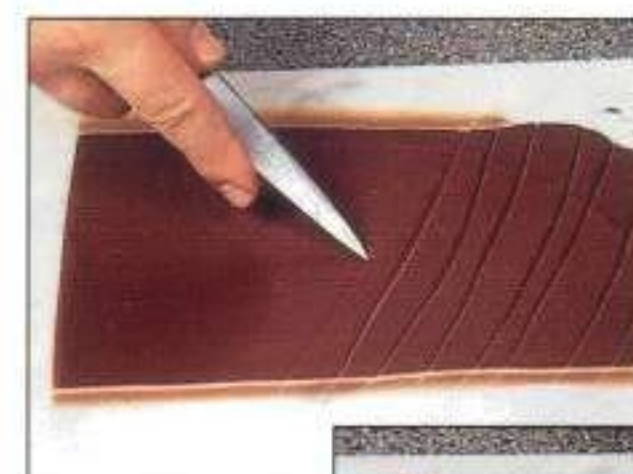


КЛИПСЫ

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

ШОКОЛАДНЫЕ СИГАРЫ

- ♦ Нанести на мраморную доску широкую и тонкую полосу расплавленного шоколада.
- ♦ 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.



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.
- ♦ Настрогать ножом с гибким лезвием или шпателем опилки, двигаясь по диагоналям клеточек.



ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА

- ♦ Плитку шоколада нагреть до температуры 25 °C (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. Из полученной стружки можно сложить розочки.



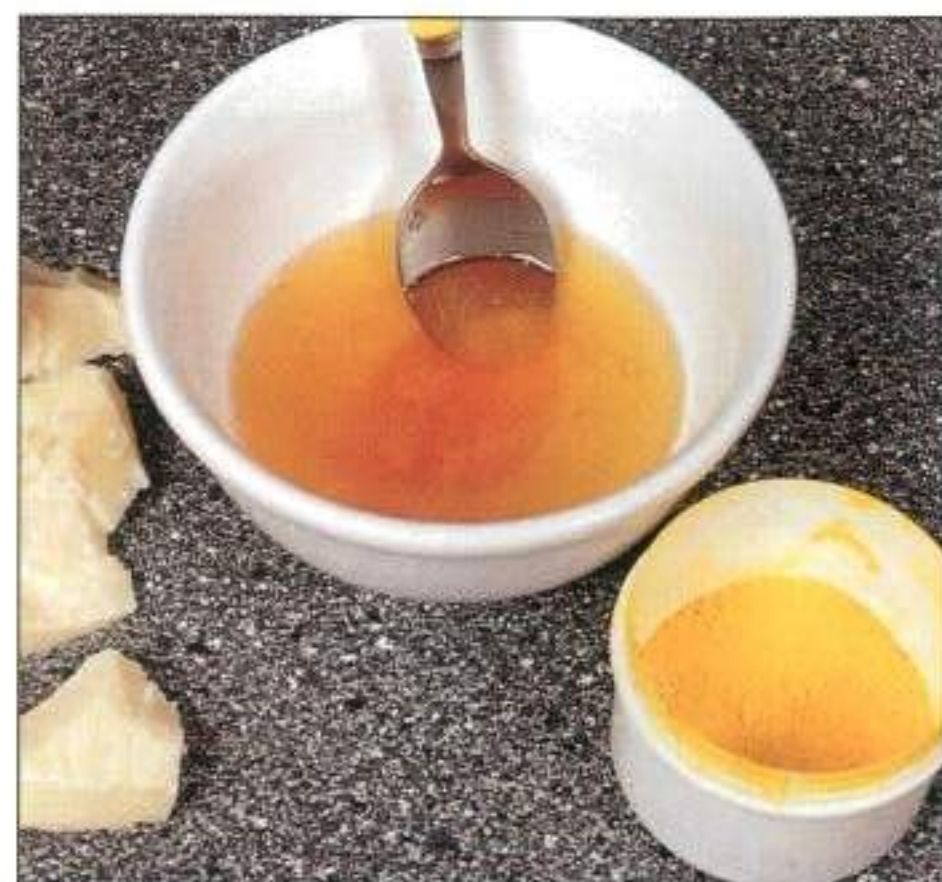
МЯГКИЙ ШОКОЛАД

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.



♦ Растворить краситель в масле какао.



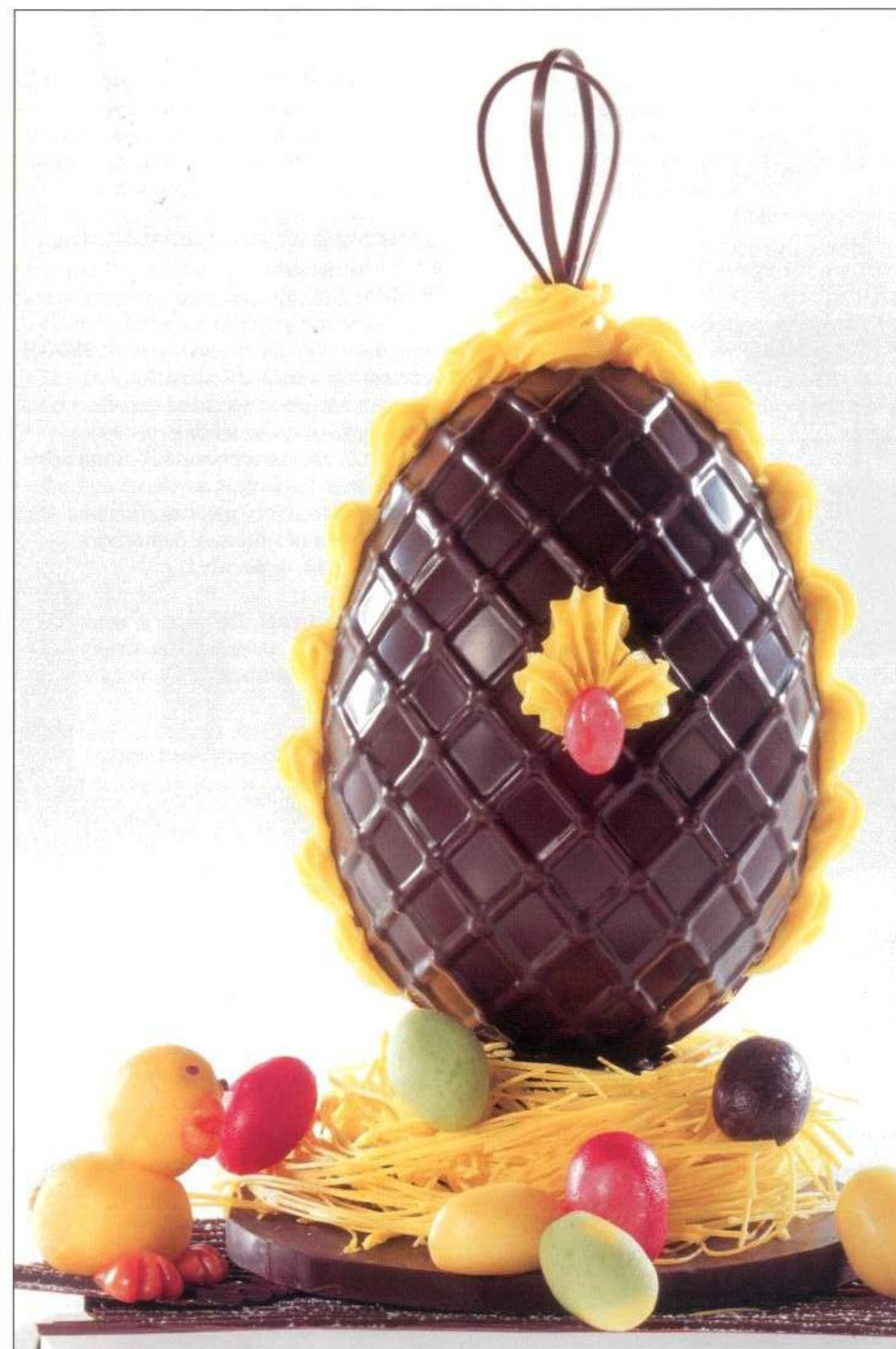
♦ Расплавить шоколад. По желанию добавить подкрашенное масло какао.



♦ К глюкозе добавить 25 мл воды, перемешать, нагреть. Влить теплый сироп в расплавленный шоколад и перемешать.

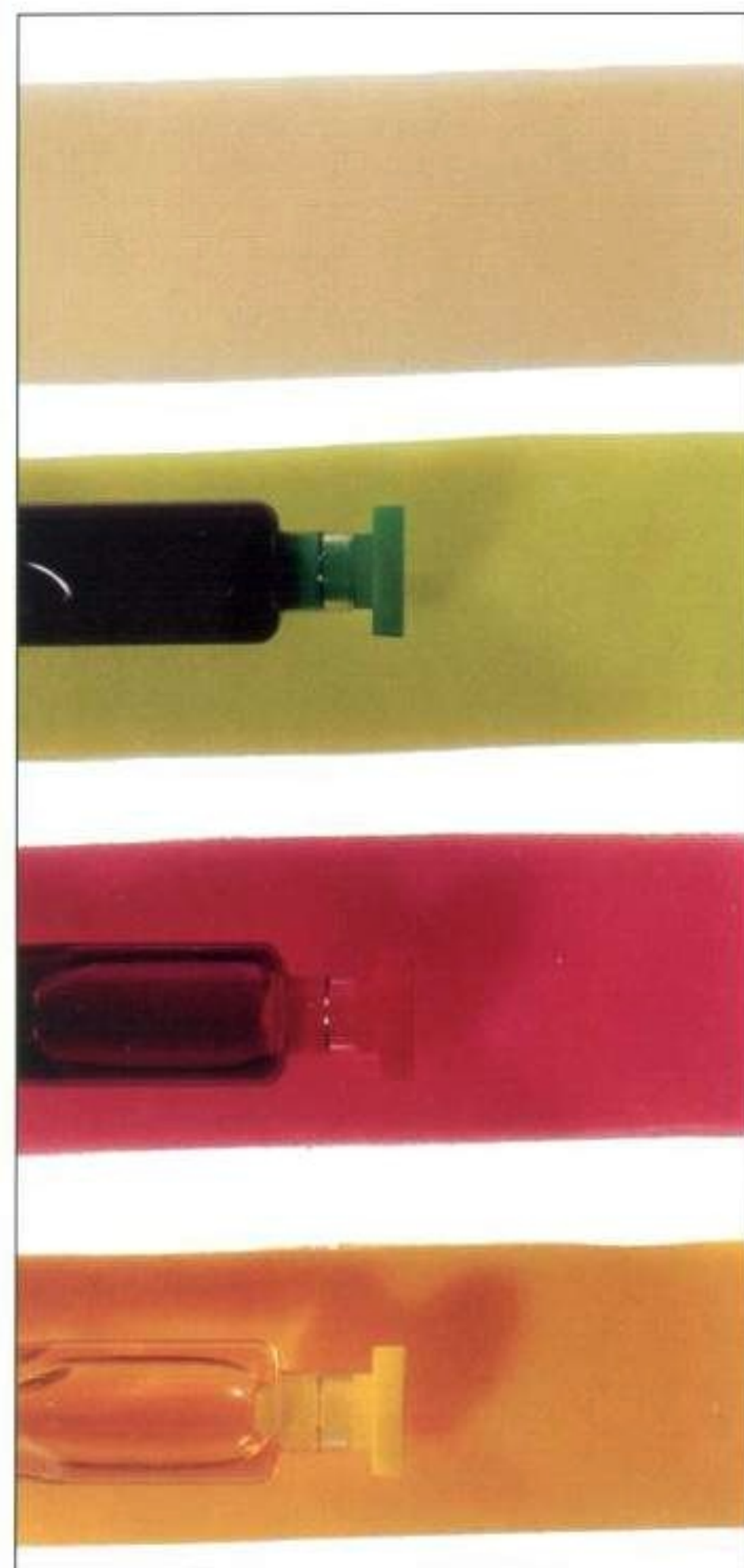


♦ Остудить массу, перенести ее на мраморную доску и тщательно вымесить с помощью шпателя. Полученную массу можно использовать для наполнения кондитерского мешка или для лепки различных фигур.



МАРЦИПАНОВАЯ МАССА

Марципановая масса 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, пока из немного остывшей капли сиропа нельзя будет 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 зверушки 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 салатного 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.

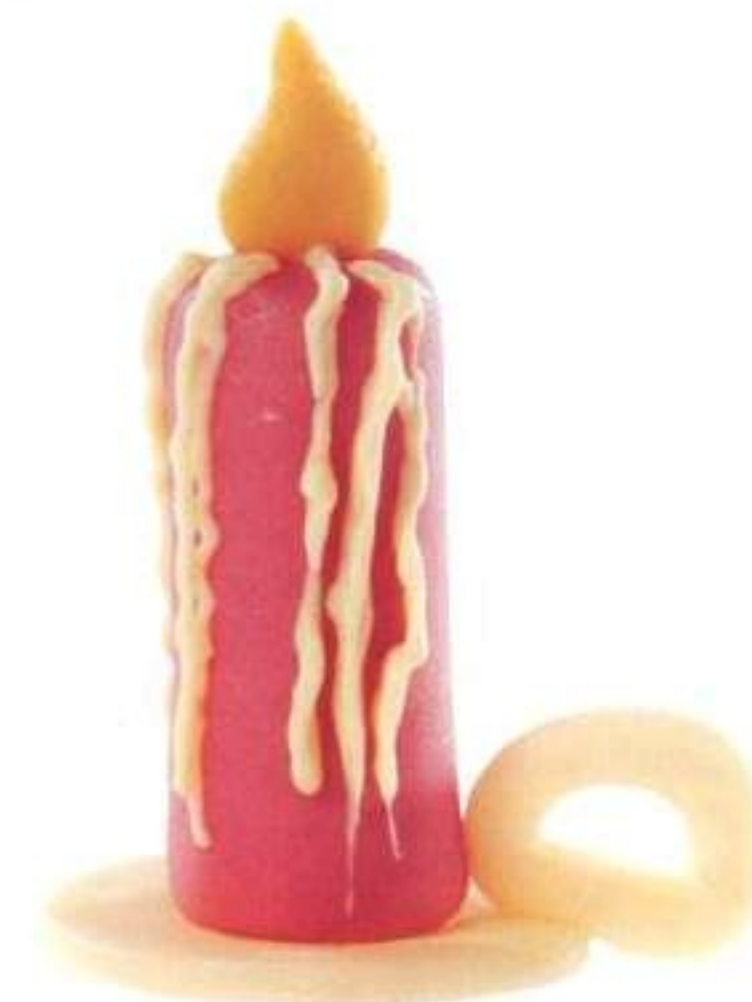


«ДВУХЦВЕТНЫЕ СВЕЧКИ»

- ♦ Скатать двухцветную палочку, как указано выше.
- ♦ Нарезать на небольшие кусочки, смочить конец каждого водой, проткнуть насквозь зубочисткой и поместить внутрь «фитиль». Оставить подсохнуть.
- ♦ 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.



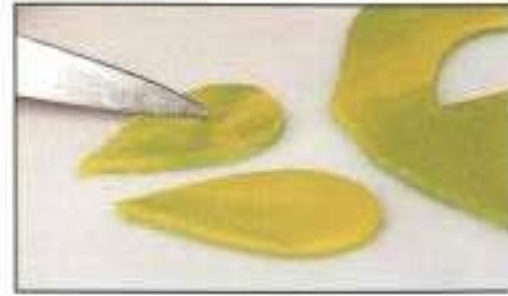
ЛИСТЬЯ И ЦВЕТЫ

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.

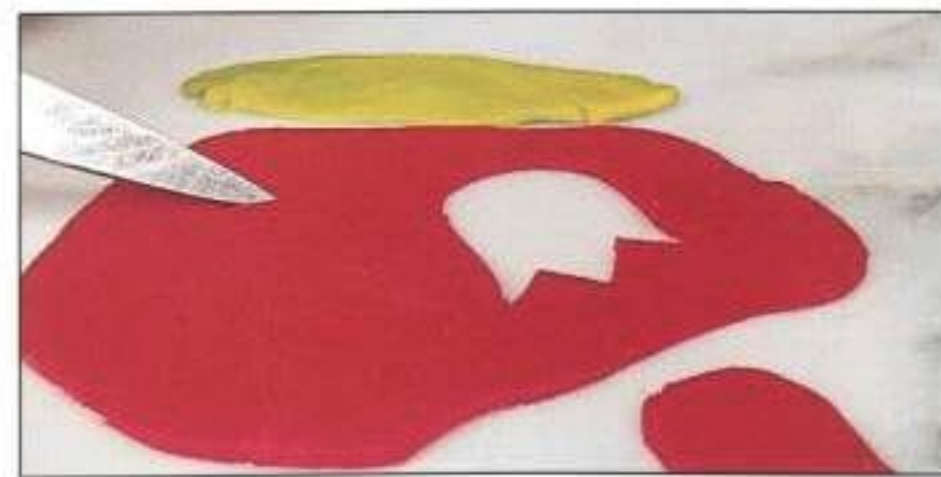
ОСЕННЯЯ ЛИСТВА

- ♦ 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.



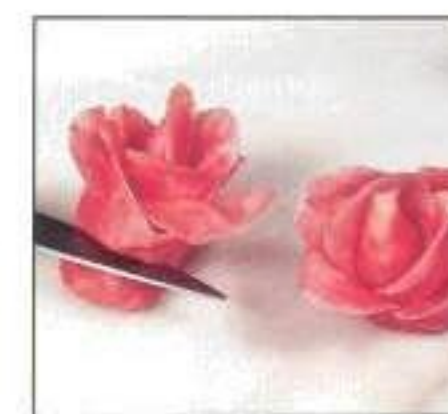
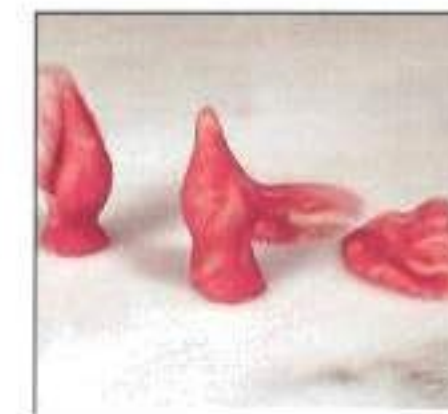
ЛАНДЫШ

- ♦ 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.
- ♦ Раскатать ее на мраморной доске в виде тонкой ленты шириной 3 см. Одну сторону ленты придавить ложкой, чтобы она стала как можно тоньше.
- ♦ Ножом с гибким лезвием отсоединить ленту от поверхности доски. Там, где пласт тоньше, сделать мелкие насечки. Сложить ленту гармошкой и свернуть в виде цветка.
- ♦ Защипнуть нижнюю часть цветка и ровно обрезать место зажима.



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. Слепить конусообразную фигурку в виде сердцевинки цветка.
- ♦ Приделать к ней сначала один лепесток тонкой частью кверху. Прикрепить остальные лепестки. Каждый последующий должен быть более вывернут наружу и прикрывать зазор между двумя верхними лепестками.
- ♦ Защипнуть нижнюю часть цветка и ровно обрезать место зажима.

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.



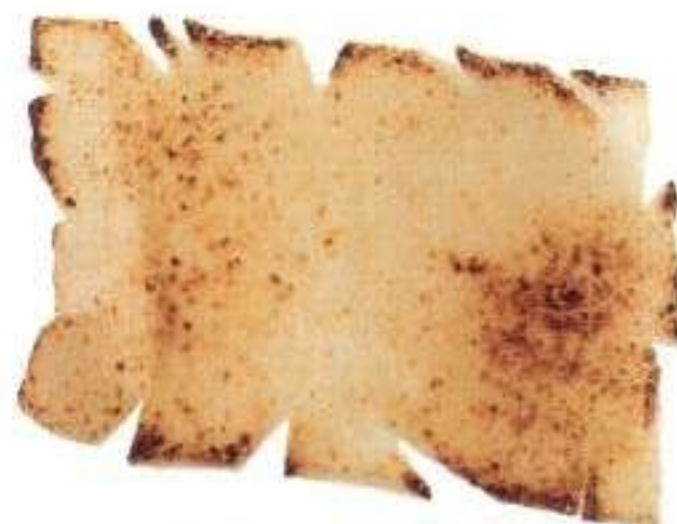
ДОРОЖНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

- ♦ 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

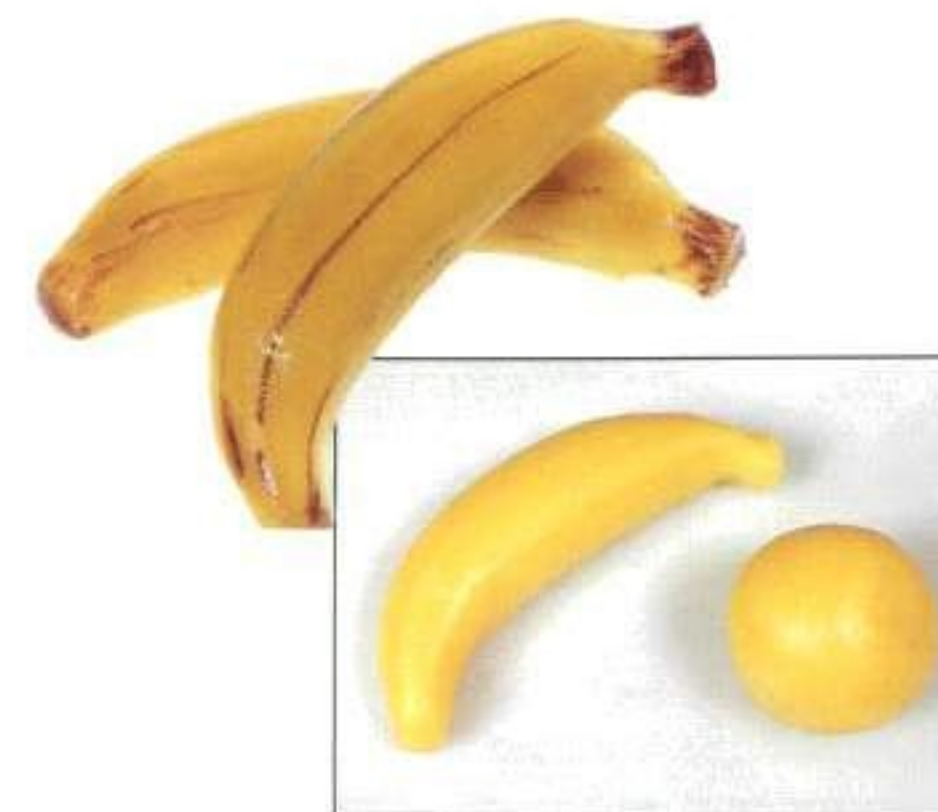
- ♦ Раскатать марципановую массу белого цвета тонким слоем. Вырезать из нее прямоугольник. Маленьким ножом надрезать края прямоугольника в произвольном порядке.
- ♦ Дать подсохнуть и подержать возле пламени горелки, чтобы немного обуглить кусок. Слегка завернуть верхний и нижний концы свитка.



ФРУКТЫ

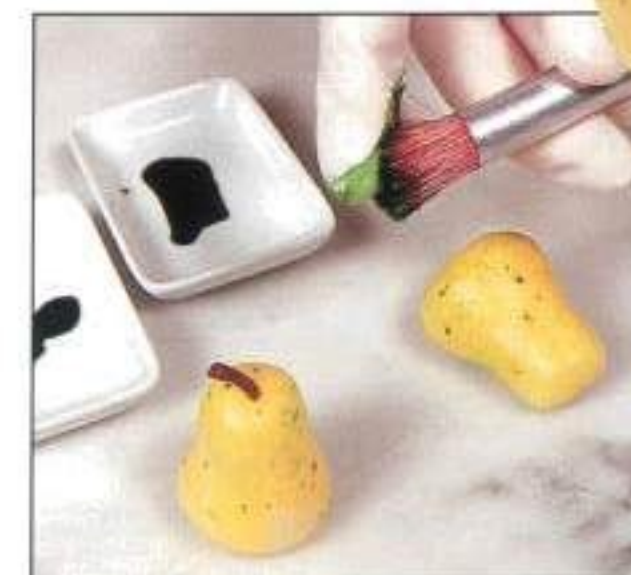
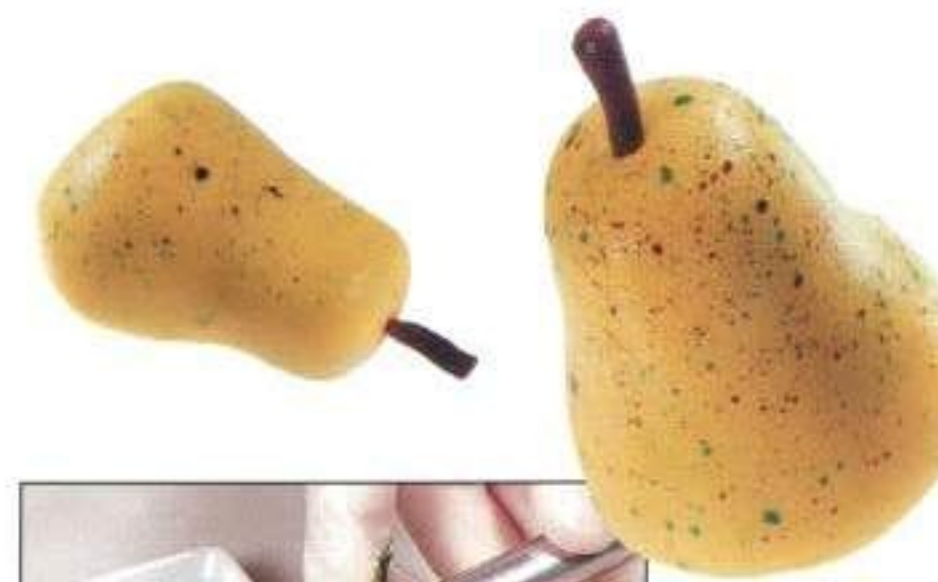
БАНАН

- ♦ 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.



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 утки.
- ♦ 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

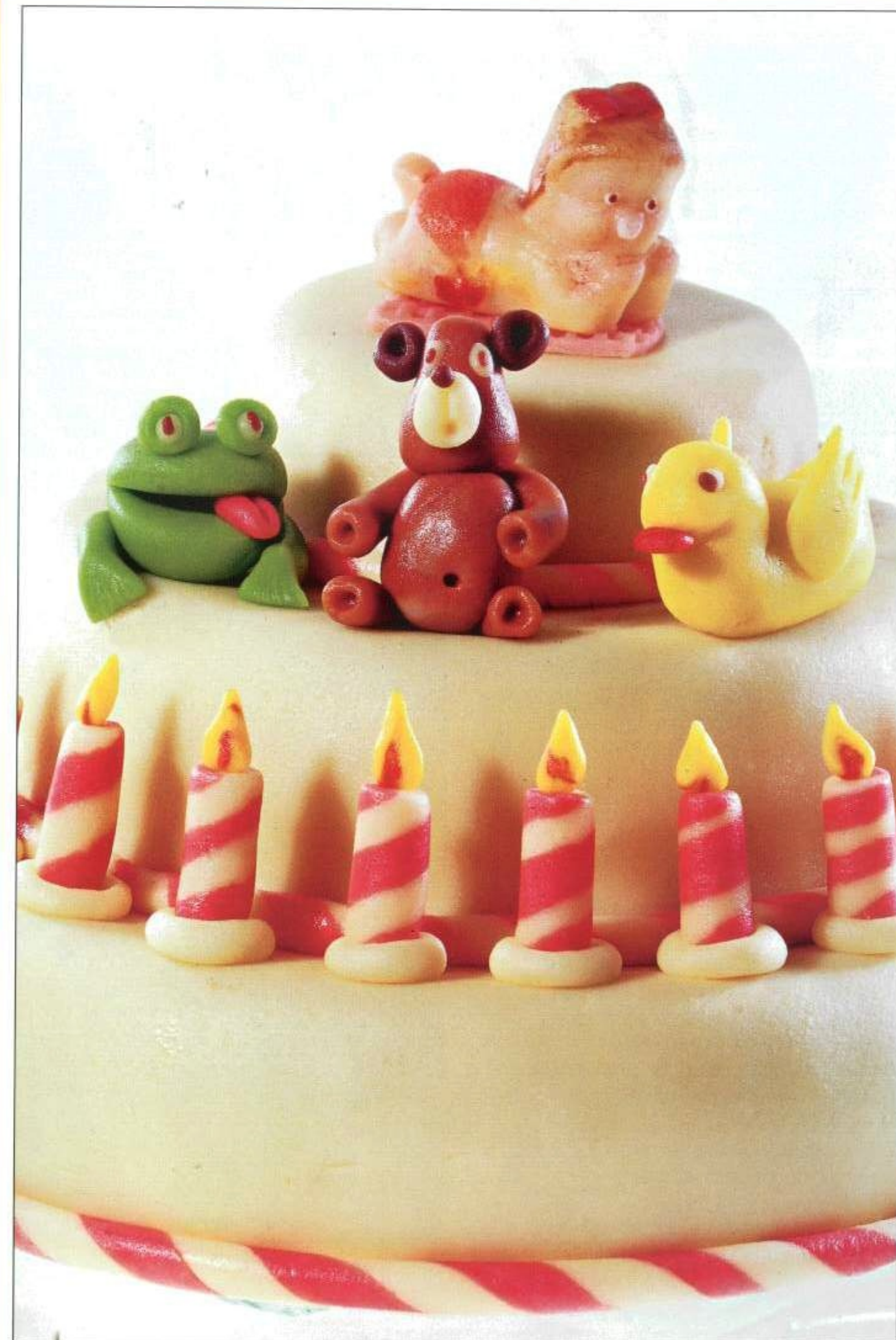
- ♦ Для лап скатать две колбаски одинакового размера и в каждой сделать углубление с помощью колпачка от шариковой ручки.
- ♦ Для тела скатать овальный шарик, немного сплющить, проткнуть ближе к нижней части, обозначив пупок. К телу прикрепить лапы.
- ♦ Вылепить голову: скатать шарик, вытянуть его в форме груши, прикрепить белый кружок на мордочку, а также нос, глаза и уши. Приделать голову к телу.



ИМЕНИННЫЙ ПИРОГ



- ♦ Три бисквита разных размеров положить на картонные подставки.
- ♦ Раскатать марципановую массу белого цвета в три пласта.
- ♦ Накрывать каждый бисквит пластом марципановой массы. Плотнo прижать пласты к боковым сторонам, излишки внизу обрезать ножом.
- ♦ Положить бисквит один на другой. Места соединения прикрыть тонкой двухцветной полоской из марципановой массы.
- ♦ На выступающей части нижнего пирога расставить свечи.
- ♦ На вершине и на выступающей части среднего пирога расположить фигурки человечков и зверюшек.



САХАРНЫЙ СИРОП

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.

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

- ♦ Высыпать в воду сахарную пудру и довести до кипения. Снять шумовкой пену.
- ♦ Добавить глюкозу и продолжать варить на сильном огне. Крупинки сахара, оставшиеся на стенках кастрюли, удалить с помощью смоченной в воде кисточки.
- ♦ Довести температуру сиропа до 155 °С, при которой сироп начнет превращаться в карамель светлого цвета. Добавить жидкий краситель и перемешать.

ПРИМЕЧАНИЯ

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

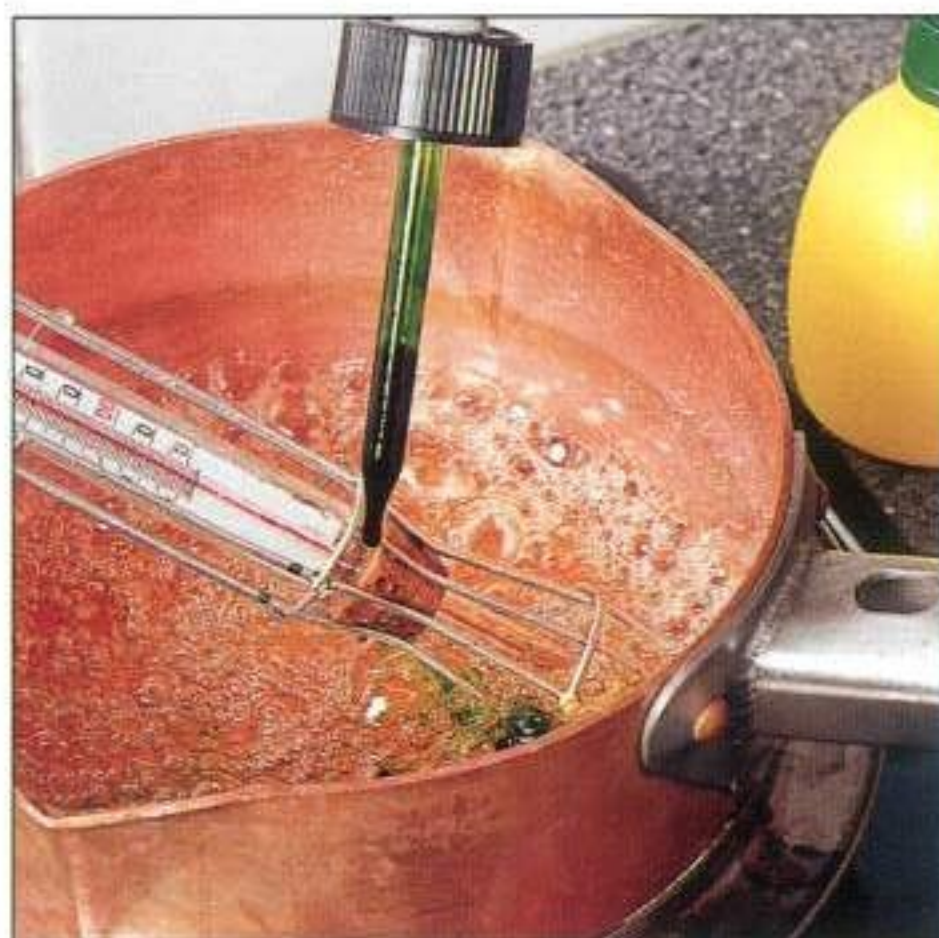
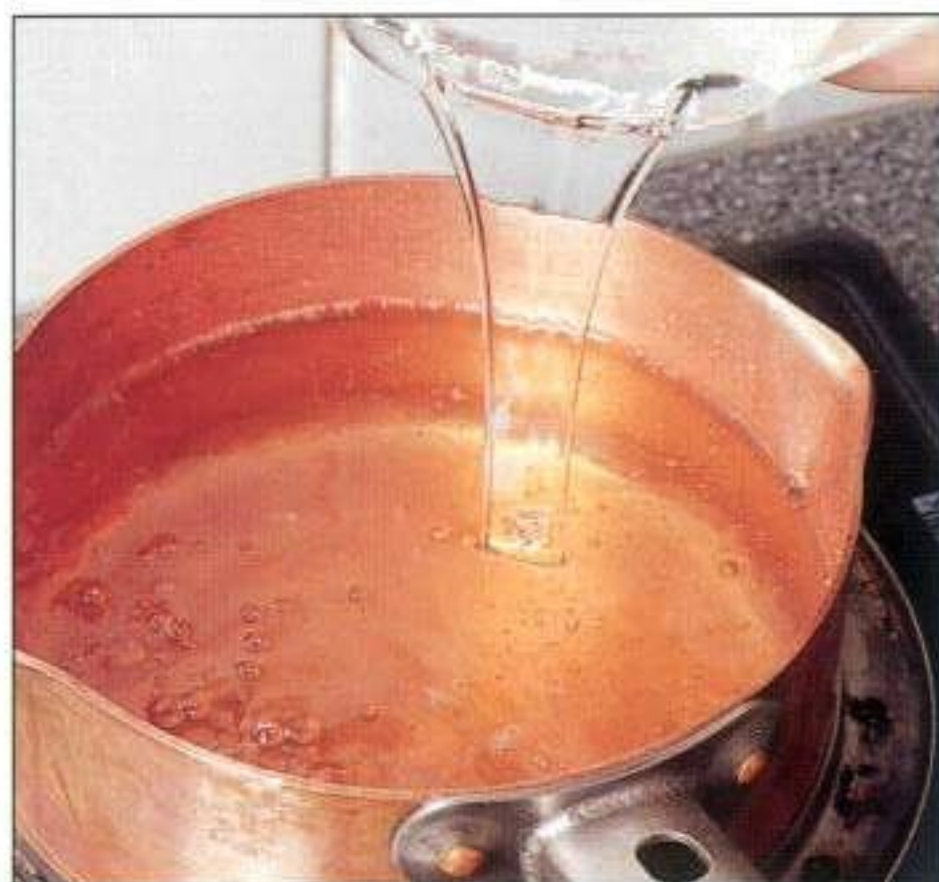
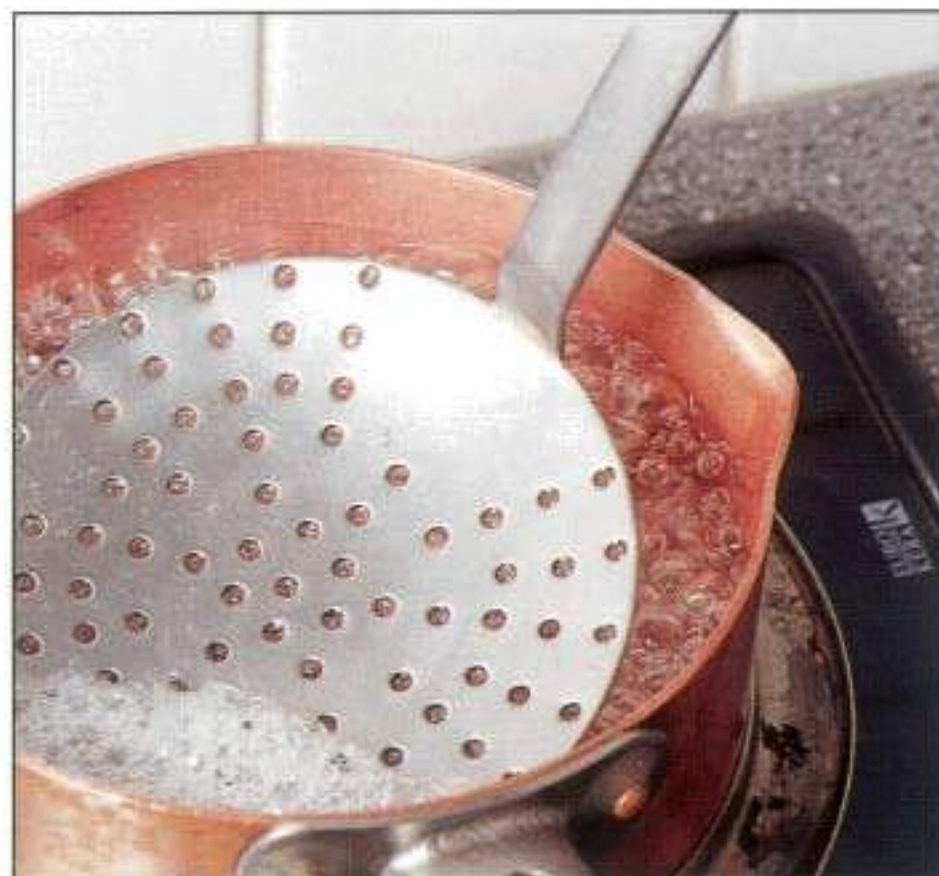
Благодаря присутствию глюкозы в сиропе замедляется процесс кристаллизации сахара.

Сиропом без глюкозы покрывают кондитерские изделия. Его готовят так. Сахар (1 стакан) всыпать в 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

- ♦ 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.



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



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



ЛЕДЕНЦОВЫЕ ФИГУРКИ

♦ Нагреть сахарный сироп с добавлением небольшого количества лимонного сока до 155 °С. При желании 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.

♦ 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.



ДУТЫЙ САХАР

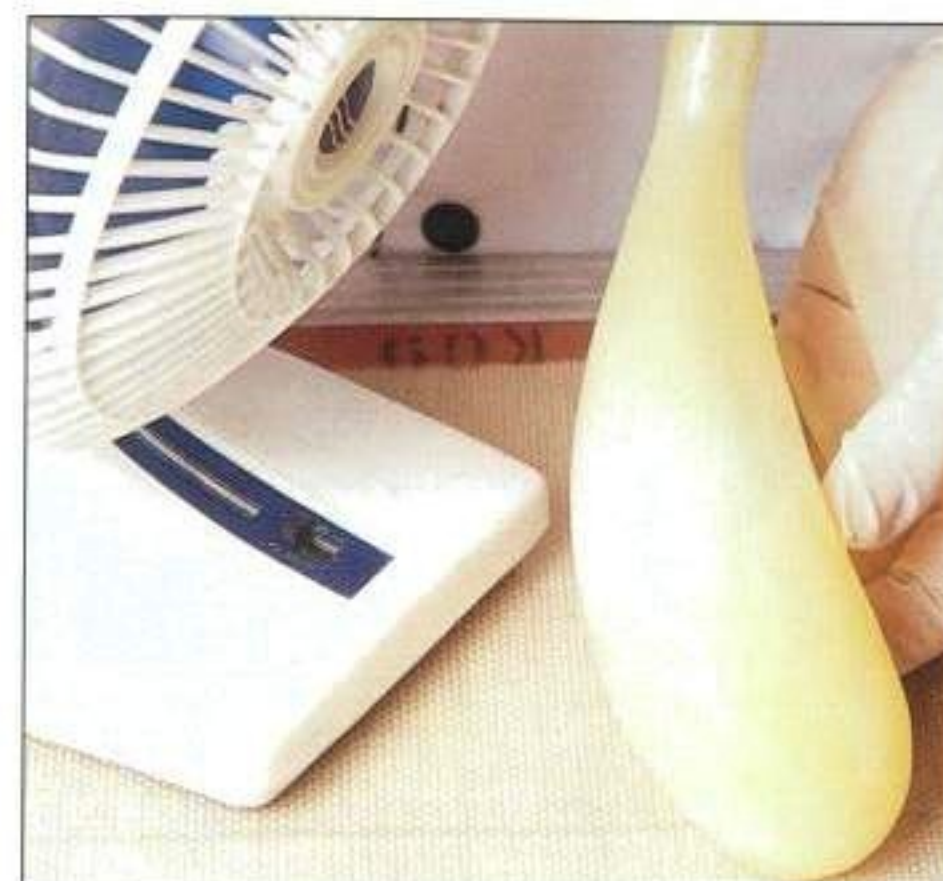
♦ Приготовить сахарную массу как для фигур из «вытянутого» сахара. Скатать в шар. Большим пальцем руки проделать в середине шара углубление.

♦ Насадить шар на нагретый конец медной трубки.

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

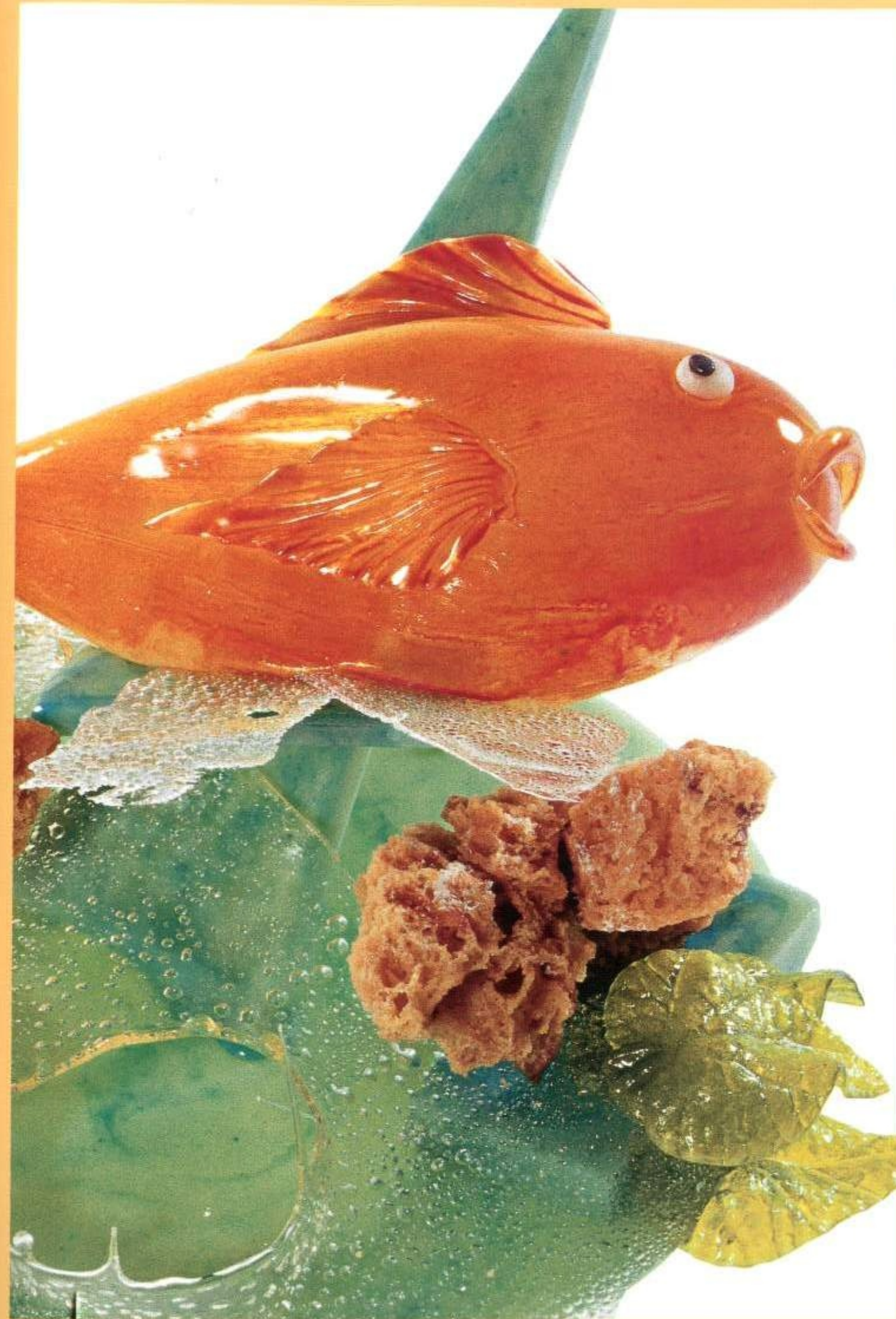
♦ Слегка сдавить бока полученной заготовки, сделать ее похожей на рыбку. Остудить изделие перед вентилятором.

♦ 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

- ♦ Собрать конструкцию из изделий литого сахарного сиропа. Приклеить к ней «лужицу», смочив края последней разогретым сиропом.
- ♦ Нагреть в пламени спиртовки черешки «листьев» из сахара.
- ♦ Прикрепить «листья» к конструкции.
- ♦ Нагреть в пламени спиртовки шарик из сахарной массы, поместить его на «подставку» из литого сахара, а на шарик прикрепить фигуру рыбки.
- ♦ Уложить куски «каменного» сахара, смазав их для лучшего прикрепления горячей карамелью.



«КАМЕННЫЙ» САХАР



♦ Нагреть сахарный сироп до 155 °С. Добавить 1 столовую ложку сахарной глазури. Быстро перемешать и вылить в форму с высокими краями.



♦ 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



♦ Нагреть сахарный сироп до температуры образования светлой карамели (155 °С). Дать немного остыть и вылить в корнетик.



♦ Полукруглую форму перевернуть вверх дном и смазать растительным маслом. Из корнетика теплой карамелью нарисовать на ней спиральные линии. Как только карамель остынет, форму извлечь.