

Куприн, Олеся.

К92 Шоколадная книга / Олеся Куприн. — Москва : Эксмо, 2020. — 208 с. : ил. — (Инстакулинария).

Это не просто кулинарный сборник – это самая настоящая ода шоколаду. В своей новой книге Олеся Куприн прославляет шоколадный бисквит, шоколадный ганаш, шоколадный чизкейк, шоколадный кекс и просто шоколад в шоколаде, ну, потому что шоколада много не бывает. Олеся делится рецептами тортов и кексов, раскрывает тайну шоколадного фондана и шоколадно-бананового кекса (во втором нет никакой тайны, он просто очень вкусный). Слово «шоколад» звучит в книге 497 раз и не надоедает. Давайте не будем терять время и приготовим что-нибудь из шоколада.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-088832-0

© Олеся Куприн, текст, фото, 2019
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ИНСТАКУЛИНАРИЯ

Куприн Олеся

ШОКОЛАДНАЯ КНИГА

Ответственный редактор *А. Братушева*

Дизайн и верстка *Ю. Анохина*

Технический редактор *Т. Анохина*

Препресс *А. Бельтиков*

Корректор *Л. Воробьева*

Во оформлении обложки использована фотография:
Stargazer / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использована фотография:

Alvaro German Vilela / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Tayar belgisi: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»,
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по прямому поручению на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 27.11.2019. Формат 84x100¹/₁₆

Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,22.

Доп. тираж 2000 экз. Заказ

16+



ISBN 978-5-04-088832-0



9 785040 888320 >

В электронном виде книгу издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



Okapi's Cuisine

ШОКОЛАДНАЯ КНИГА

#инстакулинария



Олеся Куприн

ШОКОЛАДНАЯ КНИГА



хлеб*соль

Москва
2020



*Посвящается моему
лучшему другу.
Городу.
И тебе.*



СОДЕРЖАНИЕ

От автора.....9

Вводная часть

Шоколад..... 14
Ганаш и его виды..... 19
Ингредиенты для выпечки и десертов..... 22
Инструменты и формы для выпечки..... 30

Рецепты

глава № 1

ТОРТЫ..... 38
О бисквитах..... 42
Шоколадный торт с кабачками и орехами.... 44
«Птичье молоко» шоколадно-кофейное..... 48
Шоколадный медовик..... 51
«Черный бархат»..... 56
Торт «Три шоколада»..... 60
Шоколадный торт «Куприн»..... 64
Блинный торт..... 70
«Прага»..... 73

глава № 2

ЧИЗКЕЙКИ..... 78
О чизкейках..... 81
«Черный лес»..... 82

Чизкейк с домашней нутеллой..... 87
Raw – чизкейк, кешью, шоколад и кокос..... 91
Миндальный чизкейк с белым шоколадом..... 92
Чизкейк «Горький шоколад с апельсином»..... 95
Чизкейк «Сникерс»..... 96
Кофейный чизкейк без выпечки..... 100
Чизкейк «Орео» с черникой..... 103
Чизкейк «Четыре шоколада»..... 106
Чизкейк «Брауни»..... 110

глава № 3

КЕКСЫ и еще чуть-чуть..... 112
О кексах..... 115
Рекомендации по выпечке кексов..... 119
Кекс «Гиннесс»..... 120
Шоколадный кекс без яиц..... 123
Шоколадный фондан..... 127
Кексы в белом шоколаде..... 128

Мраморный кекс.....	131
Кекс в кружке	135
Кекс со свеклой.....	136
Большой шоколадный кулич	139
Шоколадно-банановый хлеб.....	141
Шоколадные бабы с апельсиновым сиропом ...	142

глава № 4

ПЕЧЕНЬЕ	146
Шоколадные пряники.....	148
Овсяное печенье «Два шоколада»	151
Шоколадная колбаса	152
Арахисовое печенье без выпечки	155
Печенье с шоколадными каплями от Насти Зурабовой	156
Печенье с белым шоколадом и апельсином....	159
Шоколадные бискотти.....	160
Шоколадные кокосанки.....	163
Печенье «Брауни» с трещинками.....	164
Миндальное шоколадное печенье	167

глава № 5

БАТОНЧИКИ

и другие десерты	168
Батончики «Сникерс»	172
Батончики «Марс».....	175
Батончики «Баунти»	178
Сырки в шоколаде	181
Халва	183
Шоколадные яйца	187
Шоколадный фадж с фисташками.....	188
Фадж из белого шоколада с карамелью	191
Шоколадная карамель	192
Домашняя нутелла	195
Шоколадное мороженое с арахисовой пастой	196
Арахисовая паста.....	199
Кофейный экстракт	200
Заключение	203
Указатель	206





От автора

В плитках, кубиках, батончиках, горячий или с ломким краем – я люблю шоколад любым, мы с ним старые друзья, и у нас своя большая история.

Все важные моменты моей жизни прошли с шоколадкой в руке. Сначала дедушка, приезжая из магазина на скрипучем велосипеде, привозил мне большие плитки за то, что я хорошая девочка и стану отличницей, когда вырасту. Потом мама приносила с работы пухлые шоколадные свертки, уверяя, что это гостинцы от зайчика, а к Новому году целые кульки с конфетами, конечно, от Деда Мороза. Еще позже уже Н. бегал по городу в поисках самого необычного шоколада, чтобы каждый день приносить мне что-то новое, чего я еще не пробовала.

Сегодня же я пишу эти строки на своей кухне, за окном вечер, а на столе меня ждет шоколадный торт. Скоро все вернется домой, и после ужина каждый получит кусочек шоколадного бисквита, обязательно с шоколадным кремом. Потому что ни один десерт не в силах соперничать с тем, в котором есть хоть немного какао или целых шоколадных ломтиков.

Если мы с вами хоть немного похожи, то эта книга для вас. Может быть, она тоже станет частью вашей истории, запомнится особенными словами и моментами, которые захочется отметить, съев на двоих банку шоколадной пасты или впервые приготовив знаменитый кекс с влажной серединкой.

Пусть вам будет вкусно и особенно хорошо именно сегодня. Не ищите повод для шоколада, он уже есть.

*С любовью к шоколаду
и уважением к читателю,
Олеся Куприн*



E



Chaplin Confections
* WITH HAZELNUT *
CHOCOLATE

Chaplin Confections
* WITH COCONUT *
CHOCOLATE
White





ВВОДНАЯ ЧАСТЬ



ШОКОЛАД

Во множестве рецептов встречается шоколад, а в нашем случае так и вовсе ему посвящена целая книга. Шоколад здесь есть в основе бисквитов, в пропитке, в креме, из него готовят покрытие и украшения для тортов, шоколад есть в кексах, мороженом, маленьких батончиках и больших чизкейках. Поэтому стоит рассказать о нем подробнее, особенно о его видах и правильной подготовке для использования в рецепте.

Для выпечки всегда используйте шоколад с высоким содержанием какао, если иное не указано в рецепте. Такой шоколад более стабилен, быстрее схватывается и очень предсказуемо ведет себя в выпечке. В своей книге я постаралась указать необходимый процент какао в каждом из рецептов, чтобы вы точно знали, какой надо выбрать в магазине.

Шоколад бывает четырех видов:

- 1 Горький черный шоколад – это шоколад практически в чистом виде. Он не содержит сахара и имеет горьковатый вкус.
- 2 Черный шоколад – это горький шоколад, в который добавляют сахар и какао-масло в разных пропорциях. Обычно он содержит до 35% горького шоколада и 35–50% сахара.

Тридцать девятый год
Ленинградской областной
социалистической революции

АПРЕЛЬ

1956

З

РНИК

Металлургический комбинат
Ленинградская область
Война в Германии
В апреле 1920 г.
была основана Коммунистическая партия
Ленинградского района.

11.06
Зах. 10.29
С. Посл. четв.
Воск. 2.41

рождения 1840 г. ро-
М. К. Турский,
русский
журналист. Умер