

АЛЕКСЕЙ ГЛАЗЫРИН
АНАСТАСИЯ ГЛАЗЫРИНА

ШОКОЛАД

ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

ПОДРОБНАЯ ТЕОРИЯ,
ТЕХНОЛОГИЯ И ПОШАГОВЫЕ
УРОКИ ДЛЯ ВПЕЧАТЛЯЮЩЕГО
ШОКОЛАДНОГО ДЕКОРА



АЛЕКСЕЙ ГЛАЗЫРИН
АНАСТАСИЯ ГЛАЗЫРИНА

ШОКОЛАД

ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

ПОДРОБНАЯ ТЕОРИЯ,
ТЕХНОЛОГИЯ И ПОШАГОВЫЕ
УРОКИ ДЛЯ ВПЕЧАТЛЯЮЩЕГО
ШОКОЛАДНОГО ДЕКОРА

хлеб*соль®

Москва
2022

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	7
-------------------------	----------

ТЕОРИЯ.....	9
--------------------	----------

ИНСТРУМЕНТЫ.....	10
-------------------------	-----------

– Шпатели.....	11
– Измерители температуры.....	11
– Весы.....	11
– Фен строительный (технический).....	12
– Посуда.....	12
– Кондитерский мешок.....	12
– Варочная поверхность.....	12
– Блендер.....	13
– Формы.....	13
– Спатулы и лопатки.....	13
– Ручной инструмент.....	14
– Краскопульт и аэрограф.....	14
– Компрессор.....	15
– Вырубки.....	16
– Поверхность для темперирования (охлаждения) шоколада.....	16
– Материалы для работы с шоколадом.....	17

ШОКОЛАД И КАКАО-МАСЛО.....	18
-----------------------------------	-----------

– Шоколад.....	19
– Какао-масло.....	19
– Красители.....	20

ОСНОВЫ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ.....	22
---------------------------------------	-----------

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА. ОСНОВЫ И СПОСОБЫ.....	23
---	-----------

– Метод темперирования на каменной плите.....	24
– Метод посева.....	26

ВАЖНОЕ О ТЕМПЕРИРОВАНИИ ШОКОЛАДА.....	28
– Советы начинающим.....	30
ТЕМПЕРИРОВАНИЕ И ОКРАШИВАНИЕ КАКАО-МАСЛА.....	32
ОКРАШИВАНИЕ ШОКОЛАДА	34
ПРАКТИКА.....	37
– Собачка из шариков	39
– Ваза и цветы	45
– Новогодняя композиция.....	57
– Индейский головной убор.....	73
– Молды	79
– Панда и бамбук.....	95
– Бургер	107
– Шоколадная плитка	117
– Сверкающая плитка шоколада	121
– Космическая открытка.....	125
– Трафарет.....	133
РЕЦЕПТЫ	137
– Конфета корпусная «Арахис-карри».....	139
– Конфета корпусная по-тайски.....	139
– Вишневый трюфель.....	140
– Трюфель «Лимонный кофе».....	140
ОШИБКИ	143
ГЛОССАРИЙ.....	150



ПРЕДИСЛОВИЕ

Можно ли научиться чувствовать и понимать шоколад, не побояться и сделать его частью своей жизни? Безусловно. Мы познакомим вас с шоколадом и расскажем о нем не только как о вкусном продукте, но и отличном материале для работы. Самое главное – это начать, как когда-то начали мы. А потом – работать, экспериментировать, снова работать и наслаждаться результатом!

Очень часто новичков сковывают страхи и недостаток информации, которые не дают им продвинуться на шоколадном пути. Из-за этого бывает трудно окунуться с головой в новое хобби, как и вернуться к нему после первой неудачи. Пусть проводником в непростом, но невероятно увлекательном шоколадном мире станет наша книга, в которой мы расскажем все, о чем знаем сами, и где постараемся дать нужный совет и буквально «поставить руки» начинающим. Открывайте ее, когда захотите, и получайте удовольствие от процесса!

Мы постарались собрать все знания, которых не хватало в свое время нам, поэтому все техники, правила и примеры, которые приводятся на страницах, – это то, с чем мы сталкивались в своей работе. Каждая шоколадная композиция здесь – не просто композиция, а наша история, которую мы хотим разделить с читателями, и одну из этих историй расскажем прямо сейчас.

Мы уверены, что каждому человеку его работа дается не случайно, и что шоколатье не рождаются, а становятся. Наша команда состоит из двух человек. Мы – муж и жена, и делим самую прекрасную в мире работу на двоих. Конечно же, можно справиться с шоколадом и самому, но дополнительная пара рук и плечо для поддержки в любом деле не помешают.

Кто мы и откуда пришли? Физика, математика, экономика, высшее техническое образование, успешная карьера – все это осталось для нас позади. Жизнь до шоколада тоже была прекрасна, и нам было в чем сомневаться, прежде чем кардинально сменить род занятий. Но вдвоем, постепенно и по очереди, мы решились на этот шаг, понимая все сложности и риски новой профессии.

Даже когда мы были на прошлом этапе жизненного пути, шоколад уже начал врываться в наши жизни под разными предложениями, и остановиться было уже невозможно, потому что эти чувства и эмоции, отдача – они совершенно другие. А запах! Удовлетворение от работы, конечно же, было, но такой невероятной эйфории – нет. Вывод из опыта нашей семьи таков: не бойтесь изменений и следуйте по дороге к мечте, даже если вы ступаете на этот путь в одиночку. Те самые надежные дополнительные руки и радость совместного труда обязательно появятся и у вас, а вместе с ними – ощущение ни с чем не сравнимого счастья и свободы.



ТЕОРИЯ

ИНСТРУМЕНТЫ





ШПАТЕЛИ

Кондитерские шпатели понадобятся, чтобы охладить шоколад на камне, работать с поликарбонатными формами, а также, чтобы создавать элементы декора для композиций. Главное, на что стоит обратить внимание, – это оптимальный размер шпателя. Ширина (примерно 18 см) должна быть такой, чтобы инструментом можно было легко зачистить поликарбонатную форму, а высота (примерно 10 см) – удобной для работы с большим количеством шоколада при темперировании. Обычно используются два шпателя: так можно быстро зачистить оба инструмента друг об друга. Лезвие у шпателя должно быть гибким и острым, а рукоятка – пластиковой.



ИЗМЕРИТЕЛИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Удобнее всего измерять температуру шоколада и какао-масла бесконтактным инфракрасным термометром (пирометром). Важно учитывать, что пирометр показывает температуру на поверхности, поэтому, для того чтобы измерение было максимально точным, следует постоянно помешивать продукт. К примеру, если вы хотите довести шоколад до температуры 32 °С, пирометр должен показывать 31,5 °С, так как необходимо учитывать небольшую погрешность измерительного инструмента. Кроме того, пирометр поможет узнать температуру рабочих поверхностей, например формы перед покраской какао-маслом.

Для того чтобы установить температуру жидкостей, таких как сиропы, пригодится безртутный термометр, который также покажет температуру в рабочем помещении. Термометры со щупом, как правило, не используют в шоколадном деле: после каждого измерения такой щуп приходится тщательно очищать.



ВЕСЫ

Для взвешивания шоколада и какао-масла подойдут электронные весы до 5 кг. Для более точных измерений, например для красителей, понадобятся так называемые ювелирные, или лабораторные, весы с точностью до десятых долей грамма.



ФЕН СТРОИТЕЛЬНЫЙ (ТЕХНИЧЕСКИЙ)

Одним из главных инструментов для работы с шоколадом является фен, строительный или технический – это одно и то же. С помощью фена можно плавить шоколад, поддерживать рабочую температуру продуктов, частично нагревать инструменты, деформировать пластиковую пленку для декора – и это только небольшая часть его возможностей, применяемых в кондитерском деле. Главные преимущества строительного фена перед бытовым – это широкий диапазон температур (обычно от 50 °С до 650 °С) и возможность регулировать поток воздуха, что особенно удобно, например, при нагреве небольшого количества какао-масла. Лучше всего выбирать модели со ступенчатой регулировкой температуры и шагом в 10 °С – они будут самыми точными. Как правило, для кондитерской работы выставляют температуру от 250 до 300 °С.



ПОСУДА

Для плавления шоколада лучше всего выбрать широкую пластиковую посуду с ровными краями и плотными стенками, которую можно нагревать в микроволновой печи. Размер посуды должен соответствовать объему шоколада, поскольку небольшое количество продукта быстро остынет в большой емкости. Если для работы с начинками используется мерный стакан, то он должен быть оптимального размера для работы блендером.



КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК

Кондитерский мешок понадобится для заполнения поликарбонатных форм начинкой, а также при работе с шоколадным декором.

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Для того чтобы растопить какао-масло, приготовить начинку и справиться с другими задачами, нужна варочная поверхность – электрическая или газовая. Для комфортной работы понадобится плавная регулировка мощности нагрева.



БЛЕНДЕР

Приготовление начинок, окрашивание шоколада и какао-масла, а также многие другие задачи возьмет на себя блендер и насадка с четырьмя лезвиями. Рекомендуемая мощность двигателя блендера 200 Вт и выше, с которой он сможет работать длительное время.

ФОРМЫ

Шоколадный декор часто отливается в формах: поликарбонатных, пластиковых или силиконовых. Рассмотрим особенности каждого из материалов.

Поликарбонатные формы не деформируются при многократном использовании, хорошо переносят низкие и высокие температуры, устойчивы к потерям. В них можно отливать как элементы декора, так и корпусы для конфет.

Пластиковые формы часто страдают от быстрого износа и легко теряют форму при неправильном использовании. Однако низкая стоимость и широкий ассортимент пластиковых форм позволяют им занимать свое почетное место в шоколадном искусстве.

Силиконовые формы отличаются гладкой поверхностью, тонкими стенками и высокой гибкостью, благодаря чему хорошо подходят для создания необычных элементов шоколадного декора.

Все формы необходимо мыть в теплой проточной воде с помощью средства для мытья посуды, затем высушивать продувочным пистолетом или вытирать насухо полотенцем из нетканого материала.



СПАТУЛЫ И ЛОПАТКИ

Силиконовыми лопатками удобно перемешивать шоколад и какао-масло. Рабочий край лопатки должен быть тонким и заостренным, а сама лопатка – цельной и полностью покрытой силиконом. Спатулы потребуются, чтобы ровнять шоколад на поверхности и регулировать толщину его слоя. В работе обычно используются две спатулы – длинная и короткая.





РУЧНОЙ ИНСТРУМЕНТ

Большой набор инструментов открывает огромные возможности при работе с шоколадом и какао-маслом. Много необычных и полезных предметов можно позаимствовать у скульпторов или гончаров, однако основными и первоочередными останутся ножницы, канцелярский нож и линейка. Ножницами можно делать заготовки для трафаретов, а канцелярский нож поможет аккуратно зачистить края шоколадных заготовок.

С помощью кистей можно добиться разных необычных эффектов при покраске, шлифовке и других работах с шоколадной поверхностью. Кисти могут быть разных размеров и типов: натуральные, синтетические, силиконовые и даже металлические.

Поролоновые спонжи впитывают в себя много жидкости, поэтому при работе с какао-маслом необходим контроль в его дозировке.

Как правило, после работы кисти и поролоновые спонжи не моются водой, а протираются растопленным какао-маслом и вытираются насухо. Застывшее какао-масло на инструментах можно подогреть феном, но осторожно, чтобы не расплавить щетину кисти и не деформировать спонж.

Малярный скотч (бумажная лента с клеевой основой) легко клеится и снимается, позволяет скручивать и фиксировать пластиковую пленку и часто помогает в работе.



КРАСКОПУЛЬТ И АЭРОГРАФ

Для окрашивания форм какао-маслом используются аэрограф и краскопульт (пневмоинструменты). Последнему отдается предпочтение для новичков шоколадного дела. Для покраски подойдет сопло диаметром 0,5–0,8 мм – это самый главный критерий выбора инструмента.

Пневмоинструменты выдают мельчайшие частицы какао-масла, и часть их остается в воздухе, поэтому во время покрасочных работ обязательно включать вытяжку (желательно с мощными фильтрами) и надевать респиратор. Для того чтобы очистить краскопульт или аэрограф от остатков какао-масла,





необходимо прогреть феном его воздушную головку и сопло. Если требуется глубокая очистка инструмента, можно промыть его горячей водой и проверить, не осталось ли внутри воды: для этого нужно включить инструмент и направить поток воздуха, например, на руку. Перед работой с какао-маслом обязательно убедитесь в том, что воды в краскопульте или аэрографе не осталось.

КОМПРЕССОР

Для работы с краскопультom или аэрографом необходимо приобрести компрессор. При работе с продуктами питания может быть использован только один вид компрессора – безмасляный, который производит абсолютно чистый сжатый воздух.

Основные характеристики работы компрессора – это объем ресивера, производительность, давление и мощность. Ресивер – это баллон, в который закачивается воздух под давлением. Ресивер обеспечивает включение компрессора с определенной периодичностью, и чем больше объем ресивера, тем дольше запас воздуха обеспечивает бесшумную работу компрессора. Рекомендуемый объем ресивера для работы с краскопультom или аэрографом – от 6 л.

Производительность указывает на скорость нагнетания воздуха в ресивер за промежуток времени и измеряется в литрах в минуту. Лучше всего взять компрессор с производительностью 180 л/мин.

Показатель мощности компрессора определяет эффективность работы его двигателя. Для комфортной работы потребуется инструмент с мощностью 1,5 кВт.

Для того чтобы контролировать подачу воздуха на покрасочный инструмент, необходимо подобрать компрессор с регулировкой давления и манометром – прибором его измерения.

Если в помещении влажно, используйте специальный фильтр-влажнотделитель – он не позволит воде распылиться вместе с какао-маслом и испортить результат работы.

