

**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](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

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

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Tayar belgisi: «Эксмо»

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Интернет-дукен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».  
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,  
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор 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](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://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](http://www.eksmo.ru/certification)

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 17.10.2019. Формат 84x100<sup>1/16</sup>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,22.

Тираж экз. Заказ

16+



ISBN 978-5-04-088832-0



9 785040 888320 >

В электронном виде книгу издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

**ЛитРес:**  
одна книга — это мир



*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

<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> .....	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**

<b>и другие десерты</b> .....	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  
социалистической революции

АПРЕЛЬ

1956

З

РНИК

Металлургический комбинат  
Ленинградская область  
Война в Гер-  
манской стране.  
В апреле 1920 г.  
была основана Комму-  
нистическая партия  
Ленинградского района.

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

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