







Содержание

ОТ АВТОРА	7	ЛЮБИМЫЕ ШОКОЛАДКИ	62
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ	12	Медиант «Бесконечная малина»	65
ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	16	Кейкпопс «Ваниль»	67
ТРЮФЕЛИ	22	Кейкпопс «Фисташка»	68
Трюфель классический	24	Апельсиновые цукаты в шоколаде	70
Трюфель «Базилик»	27	Медиант «Клюква-миндаль»	73
Трюфель «Молочный улун»	29	Медиант «Фундук-карамель»	74
Трюфель с сыром бри	30	Роше	76
Карамельный трюфель на палочке в глазури гурме	32	Шоколадная шкатулка	79
Трюфель «Манго-маракуйя»	34	Сыр в черносливе	81
Трюфель «Малина»	37	Корпусная конфета «Маракуйя-тархун»	83
Конфета «Карри-абрикос» веган	39	Клубника в шоколаде	85
Конфета «Вишня-корица» веган	40	Бретонское сабле с апельсином	86
НАРЕЗНЫЕ СЛАДОСТИ	42	Миндальный нугатин	88
Нарезная конфета «Сникерс»	45	Меренги с шоколадом	90
Нарезная конфета «Черная смородина»	47	Меренги «Лайм-кокос»	93
Мармелад «Облепиха-мандарин» в шоколаде	48	ОТКРЫТЫЕ КОНФЕТЫ	94
Нарезная конфета «Хрустящий лимон»	50	Шоколадные капсулы для открытых конфет	96
Конфета «Бородинский хлеб»	53	Открытая конфета «Клубника с шампанским»	98
Фисташковый марципан	55	Открытая конфета	
Нуга	56	«Фисташковый крем»	101
Маршмеллоу «Черника-лаванда»	58	Открытая конфета «Кассис»	102
Мармелад «Малина-маракуйя»	61	Открытая конфета «Мокко»	104
		Открытая конфета «Малибу»	106
		Открытая конфета «Корица-карамель»	109





Привет, мои хорошие!



Дыхание перехватывает от мысли, что я пишу это послание не в блокноте и не в Instagram, а в электронном файле, который скоро отправится в типографию, а потом разлетится по книжным полкам в красивом переплете!

Это самые-самые первые строки моей самой-самой первой настоящей книги! Сошла ли я с ума, или это действительно со мной происходит, пока не осознала. Но если эти строки читаете вы, значит, все реально!

Я искренне мечтаю, чтобы моя «конфетная песня» превратилась для вас во что-то вдохновляющее, поднимающее настроение, подталкивающее в любой жизненной ситуации и в любом возрасте двигаться к своей мечте! Моя мечта осуществилась. В свое время я тоже искала поддержку, источники вдохновения, понимание и одобрение. Мой путь к «шоколадной жизни» не был похож на гладкую волшебную дорогу, а значит, я могу поделиться с вами тем богатым опытом, секретами и нюансами, которые узнала по пути. И возможно, в самом важном мне удастся вам помочь.

Всем сердцем желаю, чтобы ваша жизнь была похожа на шоколадную конфету, в меру сладкую, немного терпкую, с вкусной начинкой, красивую снаружи и яркую внутри! Давайте стремиться жить вкусно – носить самое красивое, есть из изысканной посуды, читать самое интересное, общаться с самыми близкими и жить только с любимыми. Давайте уметь замечать маленькие радости во всем.

Хочу сказать искреннее и очень тихое спасибо! Тихое, потому что счастье любит тишину. Спасибо всем, кто был рядом и помог в создании этой книги! Спасибо маме, папе и сестре за то, что с удовольствием поглоща-

ли все мои неудавшиеся конфетные эксперименты! Спасибо тем людям, которые до последнего момента не верили в мою мечту. Спасибо им за то, что осуждения было ровно столько, сколько я смогла выдержать. Наверняка у вас такое тоже бывало и вы делали что-то, что не имеет рационального обоснования? Перед школой качались на качелях? Вставали на полчаса раньше, чтобы побыть наедине с собой и чашкой любимого кофе? Шли пешком там, где можно проехать на транспорте? И в эти моменты вам было очень хорошо, спокойно и немного волшебно. Мечты становятся реальнее, перерастают в цели, и тогда из ниоткуда появляются силы и желание двигаться вперед. Все бытовые проблемы растворяются, остается только вера, что все самое прекрасное впереди. Моя конфетная история – это мечта, ставшая реальностью, чего и вам желаю!

Как все начиналось

Любовь к еде у меня была с детства. Однажды, оставшись после школы одна дома, я решила удивить маму, приготовив пирог по рецепту из кулинарной книги. В нем были слова, смысл которых я не поняла, но это только добавило азарта. Многих ингредиентов не оказалось в наличии. Персики превратились в апельсины, темный шоколад – в белый пористый, маргарин – в сливочное масло. Но ведь пирог получился! Другим, моим, но получился! До возвращения с работы мамы, правда, он не дожил. Из школы пришли моя сестра с подружкой, которые так быстро «распробовали» пирог, что даже крошек не оста-



лось. Перед мамой вышло неудобно. Но как было приятно автору, то есть мне! Это был мой первый опыт приготовления чего-то шоколадного.

Прошли годы, я получила профессию архитектора, работала в государственном учреждении и ничто не предвещало перемен. Но тут подруга пригласила в небольшое путешествие в Вену. Три дня прогулок по игрушечным улицам с их маленькими магазинчиками ремесленного шоколада и конфет ручной работы – и я вернулась другим человеком, «заболевшим» конфетной кухней. В чем был секрет той атмосферы? В эстетике, в отношении людей к шоколадной конфете. Впервые я увидела, что это не просто сладость, а маленькое волшебство, передающееся от кондитера к покупателю. Нам от природы даны пять органов чувств, так почему же не воспользоваться ими в полной мере, чтобы «эффект конфеты» был как можно ярче?

Вернувшись домой, я начала искать информацию, где взять не плиточный шоколад из магазина, а тот самый, который используют в небольших кондитерских бутиках Европы.

«Кто ищет, тот всегда найдет!» Теперь я это знаю точно, потому что судьба начала день за днем знакомить меня с людьми, приоткрыв-

шими секреты конфет. Мои первые эксперименты строились только на догадках и неточных переводах иностранных источников, потому что информации на русском языке был мизер. Различные сайты и переводные книги появились позже.

Смешно вспоминать первые шажки – панику, когда отслоилось масло в ганаше, когда трюфель получился такой мягкой консистенции, что пришлось его заморозить, прежде чем съесть, когда эксперименты с экзотическими вкусовыми сочетаниями доходили до абсурда и конфета из разряда сладости переходила в азиатскую закуску! Но все это было необходимо прощупать собственными руками, найти свою золотую середину, научиться слышать не только звонкий крик, но и тихий шепот.

Главное, что стало понятно сразу, – «своя» конфета однозначно вкуснее заводской. Волшебство гладкой, тающей во рту начинки навсегда останется в памяти.

Предпочтения у всех разные, но не любить конфеты невозможно. Здесь главное определить, какой вкус ваш. Шоколад? Орехи? Карамель? Ягоды или фрукты? Чтобы выбрать, придется попробовать все, и это еще одна хорошая новость!



Polly Kosheleva



