

Содержание



От автора.....	7
Введение.....	9

Рецепты

Яблочный зефир по классической технологии как база для других вкусов.....	24
Смородиновый зефир по классической технологии.....	28
Банановый зефир с шоколадной карамелью по классической технологии.....	31
Зефир из детского пюре по заварной технологии.....	33
Зефир из консервированных ананасов по заварной технологии.....	37
Зефир «Груша-фундук-кофе» по заварной технологии.....	39
Зефир в виде эскимо «Клубничный орео» по заварной технологии.....	43
Вишневые зефирные пирожные с начинкой.....	45
Зефир «Малина-манго» по заварной технологии.....	49

Зефир «Ежевика-мята».....	51
Ванильное птичье молоко	57
Птичье молоко шоколадное	60
Фисташковое птичье молоко	63
Карамельное птичье молоко на желатине	66
Торт «Птичье молоко абрикос-клюква-фисташка»	69
Десерт в стаканчике «Грушевое облако».....	73
Шоколадный мусс с ликером «Бейлиз».....	77
Десерт в стаканчике «Облепиха-имбирь»	81
Десерт в стаканчике «Малиновая нежность».....	84
Десерт в стаканчике «Взбитый лимонный чизкейк»	87
Панакотта «Банановый йогурт»	90
Десерт «Фундучный тирамису с вишней»	93
Шоколадно-ореховые безе	94
Фруктовые безе с ганашем	97
Торт «Павлова» с брусничным соусом.....	98
Лимонный маршмеллоу	101
Маршмеллоу из черной смородины.....	102
Маршмеллоу из маракуйи с ванилью.....	105
Фисташковая нуга	106
Указатель	109



От
автора



– Зефирьте в удовольствие и без страха!

Я давным-давно придумала эту фразу и часто повторяю ее всем начинающим и продолжающим зефирным феям. А в этой книге мне захотелось к вкусному домашнему зефиру добавить еще и другие рецепты – нежное суфле «Птичье молоко», пружинистый маршмеллоу, эффектные десерты в стаканчиках...

Я постаралась очень подробно рассказать про каждый десерт, чтобы он получился с первого раза!

А еще подготовила для вас много полезной теории по ингредиентам и процессам приготовления десертов. Потому что понимание теории всегда помогает в кондитерском деле.

Моя книга подойдет как просто увлекающимся десертами, так и домашним кондитерам: в ней все понятно, подробно и разложено по полочкам!

Готовьте с удовольствием и без страха!

С любовью, ваша Лиля @lillozav Завадская



1

Begebenme

ℒ

Теория зефира



ЗЕФИР – САХАРИСТОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ, КОТОРОЕ ПОЛУЧАЮТ ПУТЕМ ВЗБИВАНИЯ ЯГОДНОГО ИЛИ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ С ЯИЧНЫМ БЕЛКОМ И ДОБАВЛЕНИЕМ В ЭТУ СМЕСЬ ФОРМООБРАЗУЮЩИХ (СТУДНЕОБРАЗУЮЩИХ) АГЕНТОВ – ПЕКТИНА, АГАРОВОГО СИРОПА, ЖЕЛАТИНОВОЙ МАССЫ.

Технологический процесс производства зефира в домашних условиях:

- 1** Подготовка фруктового или яблочного пюре.
- 2** Приготовление массы из фруктово-ягодного пюре и яичного белка.
- 3** Приготовление сиропа на основе воды, агара, сахаров.
- 4** Производство зефирной массы.
- 5** Формовка зефирных половинок.
- 6** Стабилизация зефирных половинок.
- 7** Покрытие зефирных половинок сахарной пудрой или глазировка.

Если фабричный зефир готовится в основном на пектине, то домашний – на агар-агаре. Есть несколько технологий приготовления зефира в домашних условиях.

Самая популярная – **классическая технология**, когда фруктовое или ягодное

пюре взбивается вместе с яичным белком, затем в него добавляется горячий сироп на основе воды, сахаров и агара, и масса взбивается до пышности и воздушности. Зефир по классической технологии получается воздушный и нежный, мягкий, но стабилизироваться до окончательной просушки должен 20–24 часа.

Заварная технология приготовления зефира подразумевает более быструю стабилизацию – всего 8–15 часов в зависимости от вида пюре.

По заварной технологии отдельно взбивается меренга – яичный белок с сахаром, – и варится сироп на основе воды, фруктового или ягодного пюре, сахаров и агара, затем обе смеси соединяются и взбиваются до пышности и воздушности. Зефир по заварной технологии получается более плотным и упругим.

Микс-технология объединяет предыдущие и состоит в том, что фруктовое или ягодное пюре участвует как в процессе взбивания с яичным белком, так и в приготовлении сиропа.