



# СОДЕРЖАНИЕ

Назад в будущее, или Страна, которой нет ..... 7

## Мелкие сладости

Меренги.....	19
Белевская пастила .....	23
Зефир .....	25
Зефир на печенье.....	29
Малиновый зефир .....	32
Маршмеллоу.....	35
Классический маршмеллоу на фруктовом пюре.....	35
Шоколадный маршмеллоу .....	37
Мармелад .....	38

## Кексы

Шарлотка.....	45
Морковно-шоколадный кекс с маком .....	48
Морковный кекс с ромом .....	51
Мраморный ванильно-карамельный кекс.....	53
Рулет с двумя видами шоколада и ликером.....	55

## Печенье

Вафли.....	61
Песочные кольца с орешками .....	63
Сочни.....	67
Печенье «Творожные ушки» .....	71
Молочные коржики.....	72
Шоколадная колбаса.....	75

## Сдоба

Бабушкин кулич .....	83
Кулич «Краффин» с сухофруктами .....	87
Кулич «Краффин» шоколадный .....	89
Творожный кулич .....	91
Свердловские булочки .....	95
Ромовая баба.....	97

Эклеры .....	101
Ванильные эклеры .....	103
Шоколадные эклеры .....	104
Ватрушки .....	106
Воздушные пончики-донатсы .....	109

## Слоеное тесто

«Наполеон» на классическом слоеном тесте со сливочно-карамельным кремом.....	117
«Наполеон» из шоколадного рубленого теста «Черный лес».....	121
«Наполеон» на рубленом слоеном тесте со сметанно-ванильным кремом .....	123
Мильфей «Шоколад и ваниль» .....	127
Мильфеллеон.....	131
Лимонный мильфеллеон .....	135
Мильфей «Муссовый медовик» .....	141
Лимонные турноверы .....	147

## Торты и пирожные

Вишневый штрудель.....	152
Яблочный штрудель .....	155
Пирожное «Морковное» (безглютеновое).....	157
Муссовый медовик.....	163
Пирожное «Буше» с воздушным сливочным кремом .....	167
Вафельное пирожное .....	171
«Графские развалины» .....	175
Шоколадно-абрикосовое пирожное «Захер».....	181
Пирожное «Черемуховое» без глютена.....	185
Пирожное «Киевское».....	191
Пирожное «Муравейник» с карамельным кремом .....	195
Пирожное «Птичье молоко» .....	199
Тирамису .....	203
Пирожное «Гусиные лапки».....	205
Торт «Ленинградский» .....	211
Ягодный рулет .....	215
Чизкейк в баночках .....	217
Послесловие .....	220





*Эта книга посвящается памяти папы, который  
всегда в меня верил и поддерживал*

## НАЗАД В БУДУЩЕЕ, ИЛИ СТРАНА, КОТОРОЙ НЕТ

С каждым веком, да что там, с каждым годом темп нашей жизни ускоряется. Мы, подобно «Алисе в Зазеркалье»: «Нужно бежать со всех ног, чтобы только оставаться на месте, а чтобы куда-то попасть, надо бежать как минимум вдвое быстрее!» Мы в «ресурсе», мы «на чиле». Как бы мы ни сопротивлялись этому ритму – мир меняется.

Но вспомните самые популярные фразы, которые мы слышим от старшего поколения: «Раньше было лучше», «Раньше было вкуснее», «А вот раньше...» Почему? Почему всегда кажется, что и трава была зеленее, и солнце светило ярче?

Все дело в наших воспоминаниях. Дело в том, что в детстве мы видим жизнь вокруг нас иначе. Это любовь родителей – чистая, искренняя, всепоглощающая, бескорыстная. Это наше воображение – чаепитие с куклами (не знаю, как вы, а я устраивала шикарное застолье своим игрушкам и выходила из комнаты, закрывая дверь, чтобы они, не стеснясь меня, могли насладиться трапезой)

или паровозики-машинки, доставлявшие бесценные грузы. Это прогулки с дедушкой на санках, когда он тащит нас через сверкающие сугробы, а мы с сестрой во все горло распеваем «В лесу родилась елочка». Это те хрупкие осколки самых священных воспоминаний, которые можно мысленно достать, как цветное стеклышко, и вновь посмотреть на мир глазами ребенка через него.

Да, в моем детстве очень многого из того, что есть у детей сейчас, не было даже в мечтах. Не было не то что гаджетов, интернета, модной одежды или шоколадок. Не было ничего. Зеленые бананы, которые удавалось купить родителям, лежали на полке, и мы ждали, каждый день проверяя, когда же они созреют, чтобы поскорее попробовать.

Помню, один раз мы с сестрой Ольгой и с папой, не сказав ничего маме, уехали забирать котенка у папиного коллеги. И отец на остановке в ларьке купил иностранную шоколадку. Мы с Ольгой ее никогда не пробовали, не было денег.



Всю дорогу все наши мысли занимала лишь она. Не нужен уже был котенок, хотелось только попробовать, какая же она на вкус. В гостях оказалось, что шоколадка предназначалась дочке хозяйки кошки. Но девочка была так расстроена, что мы забираем котенка, что даже не хотела с нами разговаривать. Я к ней подошла, по-доброму поговорила, поблагодарила за котенка и рядом положила шоколадку. А когда отвернулась, девочка запустила ею мне в спину. Было до слез обидно, не за сам поступок, а за то, что мы никогда такого не пробовали, отдали самое ценное, а она поступила вот так...

Несмотря на то что с пятого класса (когда появились уроки труда, где в первой четверти девочки кулинарили) я всей душой тянулась на кухню, мне не раз-

решалось готовить. Во-первых, у нас была газовая духовка, и мама очень переживала, что я взорву квартиру. Во-вторых, и это самое основное, у нас не водилось лишних денег, которые можно было бы пустить на эксперименты. Но уже тогда я коллекционировала вырезки из журналов, которые нам отдавала соседка. Даже в дорогущих журналах мод всегда были рецепты. Я искала только их, бережно собирала и перечитывала, пытаюсь представить, как это будет на вкус. До сих пор помню один шоколадный торт. Туда шло очень много горького шоколада, и фотография была до крайности сочная и аппетитная. Этот рецепт я хранила почти двадцать лет. На каждый Новый год просила маму выделить мне денег, чтобы купить продукты и его приготовить. Но выходило



очень дорого, и мне всегда отказывали. Спустя много-много лет, когда я уже жила отдельно и что-то начинала понимать в рецептурах, нашла эту вырезку. И, прочитав, увидела, что в рецепте бисквита не хватает продуктов. Приготовь я его тогда, ничего бы не пропеклось и не получилось. Мы бы просто все выкинули, из-за ошибки в рецепте. Так что, наверное, к лучшему.

В моей семье феерично готовила только бабушка Галя, папина мама. Она была виртуозом-экспериментатором, творила на каком-то чутье и вдохновении. У нее дома даже в самые сложные перестроечные времена что-то вкусное было всегда. Из самых простых продуктов, военных пайков дедушки, она умудрялась создавать пир, достойный королей. Мне от нее в наследство досталось немного: глубокая глиняная миска для расстойки дрожжевого теста (которую из одной съемной квартиры я перевозила в другую, исключительно в руках) да несколько советских кулинарных книг.

Да, сладкого было мало. А все, что вспоминаем, кажется на какой-то неведомой вершине вкусовой пирамиды. Горячие бутерброды в школьной столовой, творожная запеканка в детском садике, бабушкины пироги, мамин «наполеон» и шоколадная колбаса из морозилки. Не это ли было прекрасно? А выбежать во двор с булкой, намазанной ароматным сливочным маслом и присыпанной сахаром, с криком: «Сорок один ем один», главное успеть сказать фразу первой, до того, как услышишь: «Сорок восемь, половинку просим!».

Мы – одно поколение, со своими мечтами, зарытыми в земле стеклышками с фантиками и желаниями. Есть более старшее поколение, наши родители и бабушки, у которых мечты схожие, но совсем иные. Каждый виток эпохи откладывает свой отпечаток: «А вот раньше...»

## В чем же феномен?

Я изучила много старых кулинарных книг – французских, немецких и русских: ГОСТ 1975, Le Cordon Bleu 1904 года, французская книга «Современный кондитер» 1803 года, «Современные кондитерские изделия и угощения» (1856, Франция), «Классическая кухня» (1868, Франция), «Кондитерское производство» (1938, Германия). Это лишь малая часть того, что я взяла за основу. Все переводила с разных языков, анализировала, разбирала на составляющие, высчитывала химические реакции продуктов согласно тому времени и тем возможностям производств и хранения.

Да, продукты были иные – без синтетических стабилизаторов, продлевающих сроки хранения. Отсюда и больше сахара, жира и алкоголя (это отличный консервант). Ромовые бабы со сладкой помадкой, песочные торты, бисквитные рулеты, полоски с масляным кремом, «буше» с белковым кремом, орешки со сгущенкой, суфле «птичье молоко» – все это можно назвать нашим советским достоянием. И до сих пор на прилавках кондитерских можно найти эти десерты. Вот только мысль «Раньше было иначе...» не покидает нас.

В этой книге я решила создать нечто иное, непривычное, неординарное, яркое и уникальное. Десерты из советского прошлого, но на современный манер. Я постаралась сохранить в каждом десерте ту самую изюминку (это могут быть вкусы, текстуры, подача), которая и делает их «родом из детства», но при этом облегчить, снизить сладость, придать флер современности, вдохнуть новую жизнь.

**Надеюсь, вам понравятся  
и идея, и сами угощения.  
Давайте печь неистово вместе!**





WORLD  
CHOCOLATE  
MASTERS  
JURY PRESIDENT  
Nina Tarasova

COOKING CHEF  
XL

INDUCTION



## Дорогие друзья!

Перед тем как приступить к процессу приготовления рецепта, я хочу начать с напутственных слов.

Рецепт – это набор букв и цифр, это математика и немного химии, помноженные на опыт и практику. Даже самое простое печенье из разряда «смешал и выпек» с первого раза может не получиться.

Причины могут быть разные:

- неправильный отвес ингредиентов,
- плохое качество продуктов,
- неправильная температура ингредиентов,
- охлаждается ли тесто перед выпеканием или нет,
- температура и время в духовке.

Казалось бы, что может быть проще, чем печенье? А по факту у вас на столе подгоревшие, расплывшиеся резиновые лепешки. «Кто виноват, кто прав? Судить не нам. Да только воз и ныне там». Слова этой басни до сих пор актуальны как никогда. Не стоит искать винова-

тых и думать, что я что-то могла от вас скрыть, недосказать. Это не так. Я учитель и стремлюсь раскрыть для вас тему вопроса максимально, поэтому всегда даю много теории. Читайте ее, изучайте. Это бесценный набор букв и цифр, складывающийся в мой личный глубокий опыт, которым я готова делиться с вами.

Помните финальную фразу из кинофильма «В джазе только девушки»? «Nobody is perfect» («Никто не совершенен»).

И у меня бывают ошибки – по невнимательности или по незнанию. И у меня бывают взлеты и падения. Но я никогда не сдаюсь, и практически ничто не может остановить меня до тех пор, пока я не добьюсь идеального результата. Никого не обвиняя, не засыпая гневными сообщениями, не виня всех вокруг в своих неудачах – я ежедневно работаю над собой. Потому что я «строитель» своей жизни, и только я несу ответственность за нее и за все, что создаю. Негатив разрушает и разрастается, подобно черной дыре у вас внутри. Зачем? Даже тесто это чувствует. Вспомните слова наших бабушек:



«Готовить надо с хорошим настроением и любовью, которая светится из самого сердца. Тесто это чувствует, ему передается теплота твоей души, и ты потом этим угощаешь свою семью. Зачем кормить семью негативом? Корми любовью!».

Всему нужно время – чтобы научиться ползать и ходить, говорить и петь, вышивать и вязать, а также, несомненно, готовить. Магии тут нет, мы не рождаемся волшебниками (к сожалению). Мы рождаемся старателями, которым надо учиться, чтобы стать этими волшебниками. А на это надо время. Не ищите легких путей – мы набиваем много шишек по жизни, и каждая ошибка – наш собственный опыт, дающий развитие. Именно поэтому я говорю – никогда не отчаивайтесь, если

у вас не получилось что-то с первого раза. Ищите, в чем могла быть ошибка, и вы больше никогда ее не допустите, потому что сами поймете и в будущем предотвратите. Вдохните и выдохните, отвлекитесь и расправьте плечи, сделайте еще один вдох и снова приступайте к замесу немедля. Ваше стремление, ваш энтузиазм, ваша жажда открытий и познаний ведут вас к победам ежедневно.

**У вас все обязательно  
получится. Верьте  
и каждый день  
старайтесь быть лучше  
себя вчерашнего!**

*Всегда ваша,  
Нина Тарасова*





1

---

# *Мелкие сладости*

МЕРЕНГИ

БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛА

ЗЕФИР

ЗЕФИР НА ПЕЧЕНЬЕ

МАЛИНОВЫЙ ЗЕФИР

МАРШМЕЛЛОУ

КЛАССИЧЕСКИЙ МАРШМЕЛЛОУ  
НА ФРУКТОВОМ ПЮРЕ

ШОКОЛАДНЫЙ МАРШМЕЛЛОУ

МАРМЕЛАД



# МЕРЕНГИ

Один из самых простых и быстрых десертов (если не считать, конечно, время приготовления в духовке) – воздушные, хрупкие, тающие меренги. В качестве аккомпанемента к ним я рекомендую подавать яркие ягоды и ложку натурального йогурта.

## ВАЖНО

Любой белок, будь то свежий, из яйца, или сухой альбумин, всегда взбивайте в среднем диапазоне скорости, начиная с низшего порога средней скорости и постепенно повышая обороты. Но никогда не до максимума! Это касается любых кондитерских изделий, от меренги до бисквита. Таким образом у вас формируются плотные «решетки», «связи» или, проще говоря, маленькие однородные пузырьки воздуха, которые делают взбитую массу стабильной, упругой и плотной. В противном случае – при интенсивном взбивании белковой массы на высокой скорости – пузырьки получатся разного калибра, не такими стабильными и при любом воздействии будут лопаться, а не пружинить. Это повлияет на внешний вид, вкус и текстуру. При замесе с бисквитом, к примеру, они станут быстро лопаться, и тесто будет таять и разжижаться.

2 яичных белка

175 г сахара

Щепотка соли или лимонной кислоты

## ВАРИАНТ ПОДАЧИ № 1

250 г натурального густого йогурта

200 г малины

200 г черной смородины или голубики

## ВАРИАНТ ПОДАЧИ № 2

для КОПОТА:

100 г сахара

100 г воды

Сок ½ лимона

250 г натурального густого йогурта

½ ч. л. ванильного экстракта

*Мы будем делать французскую меренгу, на так называемом «сухом» взбивании.*

- 1 Разогрейте духовку до 100 °С. Противень застелите пергаментной бумагой.
- 2 Сложите белки в чашу кухонного комбайна, установите насадку «венчик». Всыпьте щепотку соли (или лимонной кислоты), она поможет белкам лучше подняться и быть более стабильными.
- 3 Начинайте взбивать на средней скорости миксера до образования пышной пены. Затем постепенно всыпайте сахар, очень медленно и осторожно. Когда весь сахар будет добавлен в белки, немного увеличьте скорость и продолжайте взбивать до состояния «птичий клюв».
- 4 Выложите меренгу в кондитерский мешок с ровной круглой насадкой № 10.

**5** Отсадите на противень небольшие пирамидки. Поставьте противень в духовку на 2 часа.

**6** Для ягодного компота влейте в небольшую кастрюльку воду и добавьте сахар. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до умеренного.

**7** Добавьте ягоды и варите 2 минуты. Затем снимите с огня, накройте крышкой и полностью дайте компоту остыть.

**8** Когда сироп достигнет комнатной температуры, достаньте все ягоды, а сироп верните на огонь и уварите, пока его не станет в два раза меньше.

**9** Верните ягоды в кастрюльку, добавьте лимонный сок и остудите.

## ПОДАЧА

### Вариант 1

Готовую меренгу в количестве нескольких штук выложите на десертную тарелку. Рядом уложите ягоды и сервируйте ложкой натурального йогурта.

### Вариант 2

Снимите верхушку с каждой меренги, выложите сверху ложку йогурта, смешанного с ванильным экстрактом, и полейте ягодным компотом.

## СОВЕТ

Также вы можете гарнировать десерт свежими ягодами, подать с любимым вареньем или сделать горячее ягодное пюре. С пюре все просто: нужно пробить ягоды блендером и прогреть в сотейнике без добавления сахара.





# БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛА

Когда я делаю эту пастилу или наш зефир на мастер-классах в Европе, участники всегда удивляются – как же все долго растянуто по времени. Я говорю: «Да, мы, русские женщины, просто обожаем находиться на кухне и не ищем легких путей!».

Этот десерт, с одной стороны, прост до безобразия. Что там по сути? Полтора килограмма яблок, чуть сахара и яичный белок. Все! Ничего особенного. Но с другой стороны – ты эти яблоки очисти, свари до состояния пюре, охлади в холодильнике, взбей в комбайне вместе с белком, а потом суши в духовке

при минимальной температуре около 12 часов. О да! Но благодаря невысокой температуре остается яркий вкус яблок и сохраняются витамины, легкая кислинка не спрятана за сахаром, и такой десерт можно давать даже маленьким детям.

Сахар по сравнению с классической рецептурой я здорово сократила, поэтому у меня получился потрясающий баланс кислого и сладкого. А также я заменила сахар пудрой, она лучше и мягче расходуется в самой смеси.

Яблоки лучше всего брать сорта «антоновка» – она дивно ароматная. Но пастила просто из мягких яблок тоже получилась очень неплохо (за границей сложно объяснить про «антоновку»).

**1½ кг яблок сорта «антоновка»  
(в неочищенном виде)  
150–200 г сахарной пудры  
80 г яичных белков  
Сахарная пудра для посыпки**

**1** Очистите яблоки и нарежьте на четвертинки, удалите семена.

**2** Сложите яблоки в глубокую кастрюлю, добавьте около 50 г воды и доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите, время от времени помешивая, пока не получится однородное мягкое яблочное пюре. У вас может уйти от 15 до 20 минут.



- 3** Снимите крышку и, помешивая, продолжайте варить на медленном огне еще 10–15 минут, чтобы выпарилась лишняя жидкость. Нам надо, чтобы пюре еще немного загустело.
- 4** Снимите с огня и протрите пюре в чистую и сухую емкость через мелкое сито. Добавьте сахарную пудру, перемешайте, накройте пищевой пленкой в контакт и уберите в холодильник минимум на 2 часа. Я убираю на ночь.
- 5** С утра разогрейте духовку до 70 °С.
- 6** Пюре выложите в чашу стационарного миксера и добавьте яичные белки. Взбивайте на высокой скорости миксера около 10 минут. Масса должна увеличиться в размере в 3–4 раза, стать очень легкой, светлой.
- 7** Отложите 200 г пюре и уберите его в холодильник. Остальную массу выложите в подготовленный глубокий противень, застеленный пергаментной бумагой. Имейте в виду: чем выше будет слой, тем выше потом получится пастила.
- 8** Поставьте противень в духовку и сушите пастилу от 8 до 12 часов в зависимости от высоты слоя вашей массы. Возможно, времени потребуются чуть больше. Поверхность должна стать сухой, а пастила – пружинить при нажатии. Если вы чувствуете, как лопаются пузырьки внутри, значит, еще рано доставать и надо продолжать сушить, иначе она может осесть.
- 9** Возьмите еще один лист пергаментного по размеру противня. Достаньте готовый пласт пастилы из духовки, накройте пергаментом и переверните на другой противень. Слегка смочите водой верхний пергамент, на котором выпекалась пастила, подождите около 5 минут и аккуратно снимите.
- 10** Разрежьте этот пласт на 4 прямоугольника. Каждый намажьте тонким слоем оставшегося взбитого пюре и сложите один прямоугольник на другой. Верх и бока также обмажьте пюре. Вы можете сделать пастилу вот такой невысокой, а можете разрезать каждый прямоугольник еще раз поперек пополам и сложить башенку из 8 слоев. В конце также обмажьте пастилу взбитым пюре со всех сторон.
- 11** Поставьте пастилу в духовку еще на 1–2 часа. Поверхность должна стать сухой.
- 12** Достаньте готовую пастилу из духовки, дайте остыть и присыпьте сахарной пудрой. Храните при комнатной температуре, завернув в пергаментную бумагу, а затем в пленку, иначе будет высыхать.

# ЗЕФИР

Начнем с теории. Вот что говорит о зефире ГОСТ 1975 года.

Зефир представляет собой густую пышную массу, устойчиво сохраняющую форму, приданную ей взбиванием белков с фруктовой начинкой (яблочной или абрикосовой). Этот крем устойчив для хранения, но если он идет для отделки десерта, то использовать его нужно сразу же, так как в связи с наличием агар-агара структура его быстро становится студенистой.

Применяют два способа изготовления зефира – заварной и сырцовый. В обоих случаях сначала промытый агар кладут

в воду, имеющую температуру 25–30 °С (1 часть агара на 20 частей воды). После набухания агар подогревают и растворяют.

При приготовлении заварного зефира фруктовую начинку уваривают с сахаром до 120 °С и параллельно с этим в течение 20–25 минут взбивают белки. В белки, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливают горячую начинку и горячий раствор агара, после чего взбивание продолжается еще 3–4 минуты. В конце взбивания добавляют разведенный краситель красного цвета. Крем используют для украшения изделий, отсаживая его в теплом состоянии, или для отдельного десерта «зефир».

При приготовлении сырцового зефира во фруктовую начинку (содержащую 74% сухих веществ) всыпают сахар, вливают белки и всю готовую массу взбивают в течение 20–25 минут. Готовность массы определяют следующим образом: к поверхности массы прижимают лопаточку (или шпатель) и поднимают ее с прилипшей в виде пирамидки (вершиной вниз) порцией массы. Если после переворота шпателя массой кверху пирамидка сохраняет свою форму, то крем готов, если нет – то взбивание продолжают. В готовую массу вливают горячий растворенный агар и размешивают ее. Крем используют для отделки изделий немедленно после его приготовления или для отсадки самостоятельного десерта «зефир».



## ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ ДЛЯ ЗЕФИРА

В идеале подходят яблоки с большим содержанием пектина, такие как «антоновка». Но и из «симиренко», «грени смит» также получается неплохой зефир.

Яблоки тщательно вымыть, нарезать на четвертинки, убирая при этом сердцевину с косточками. Шкурку не счищайте, так как в ней самое большое содержание пектина. Застелите противень пергаментной бумагой или фольгой, выложите яблоки и поместите в разо-

гретую до 180 °С духовку примерно на 30–40 минут.

Полностью остывшие яблоки можно хранить в холодильнике 5–7 дней. Если нужно дольше, то лучше заморозить.

Если вы увариваете яблочное пюре, то можно процеживать его после уваривания, чтобы активизировать побольше пектина из шкурок. Если по рецептуре уваривать не нужно, то можно сразу после запекания протереть через сито, разложить по боксам и заморозить.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ, ИХ ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЕ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
Зефирная масса не держит форму	Масса перевзбита	Взбивать зефирную массу на средней, деликатной, скорости до мягких пиков
	В смесь при взбивании попал жир	Тщательно вытирать, обезжиривать поверхность дежи для взбивания, избегать «жирных» пюре из маслянистых плодов, например из облепихи
	Пюре получилось слишком жидким	Дольше уваривать пюре
	Повышенная влажность	Хранить в сухом месте, желательно в закрытой таре
	Слишком густое пюре (долго уваривали)	Меньше уваривать пюре
Зефир рыхлый, нет «упругости»	После вливания сиропа зефирная масса была перевзбита	После вливания сиропа взбивать массу на средней скорости, пока не остынет до 50 °С

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
Зефир «мокнет»	Высокая влажность в помещении	Попытаться снизить влажность в помещении, проветрив его, или с помощью осушителя воздуха
	Не хватает сахара в рецептуре	Увеличить пропорцию сахара
	Слишком кислое фруктовое пюре	Можно разбавить это кислое пюре, увеличив количество яблочного пюре или добавив дополнительно пектин при уваривании
	Слишком жидкое пюре	Дольше уваривать пюре
Зефир не застыл	Неправильно скорректирован рецепт по количеству агара или агар «слабый», подходит к концу срока годности	Откорректировать рецептуру, использовать агар другого бренда
	Фруктовое пюре содержит танины, нейтрализующие действие агар-агара	Использовать пюре из других фруктов или ягод

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

**Старый ГОСТ 6441-96 (СССР).** «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»:

Срок годности для зефира и зефира в шоколаде с любым студнеобразователем при хранении в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре  $18 \pm 3$  °C и относительной влажности воздуха не более 75% составляет 1 месяц.

**Новый ГОСТ 6441-2014.** «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»:

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

### Оптимально:

- Температура хранения: +13...+18 °C
- Влажность до 50–70%
- Срок: 3 недели