



ЛЕДЕНЦЫ ИЗ ИЗОМАЛЬТА

- Для начала нужно расплавить изомальт в кастрюле на медленном огне, не прекращая помешивать
- В полученную горячую смесь необходимо добавить выбранный пищевой краситель. Краситель нужно добавлять аккуратно, на кончике зубочистки, так как изомальт окрашивается очень интенсивно.
- Для получения матовых, не прозрачных леденцов необходимо добавить диоксид титана.
- Убрать емкость с огня и дождаться исчезновения пузырьков кипения изомальта.
- Через 30-40 сек. масса немного загустеет, ее сразу же нужно разливать по формам или формировать леденцы на коврик
- Если Вы заливаете леденцы в формы с мелким узором (например контур сердца или контур звездочки), то не нужно ждать загустения изомальта
- К горячему леденцу в данный момент нужно приделать палочку, на которой будет держаться конфета. Палочку необходимо вставить в леденец и немного прокрутить. На этом же этапе можно добавить кондитерскую посыпку.
- Затем нужно подождать 5-10 мин., вынуть остывшие конфеты из форм.
- Застывание зависит от величины и толщины формы леденца.

ШОКОЛАДНЫЕ ФИГУРКИ

- Подготовить формы.
- Темперировать шоколад удобным для Вас способом.
- Разлить шоколад по формам, постучать ими по столу. Так масса распределится равномерно, на поверхности после застывания и не будет пузырьков.
- Дать шоколаду стабилизироваться.
- Аккуратно извлечь стабилизированные изделия из форм. Шоколадные изделия выпадут легко, если вы правильно темперировали шоколад.

РАБОТА С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

- Глазурь растопить импульсами в микроволновке.
- Для удобства работы перелить жидкую шоколадную глазурь в кондитерский мешок.
- Заполнить формы глазурью, отстучать для лучшего распределения и удаления пузырьков воздуха
- После остывания глазури аккуратно вынуть готовые изделия из формы

Таким способом, можно украшать торты, пирожные или же просто есть красивые и вкусные фигурки.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!