

Лекция 3. Изготовление конфет из трюфельной массы.

Правильно приготовленные трюфели - конфеты, тающие во рту, они моментально отдают весь свой аромат и вкус. Конфеты трюфель не зря назвали в честь элитного и одноименного сорта грибов. Название конфет трюфель происходит от французского слова **truffe**. Именно во Франции стали первыми производить шоколадные конфеты трюфель, которые напоминали кондитерам эксклюзивный гриб своим внешним видом. Считается, что настоящие конфеты трюфель можно приготовить только вручную. Трюфель называют королем среди шоколадных конфет. Отличительные вкусовые качества конфет трюфель давно и успешно покорили всех любителей сладкого на планете Земля. В классический состав конфет трюфель обычно входит три основных компонента - шоколад, жиры и алкоголь.

В отечественном кондитерском производстве для изготовления конфет трюфель используют масло какао-бобов или какао-порошок, а так же сахар, ванилин и коровье молоко.

В Европе конфеты трюфель считаются синонимом хорошего вкуса и изысканных манер. Шоколадный вид конфет трюфель производят в Бельгии, Италии, Дании, Швейцарии, Франции и Испании. В различных странах название "трюфель" может иметь различные значения. Поэтому стоит уточнить, что является каноническим трюфелем.

В Швейцарии трюфель, или "трюф", представляет собой конфету, содержащую начинку, приготовленную из свежих сливок и шоколада. Сверху конфета глазирована шоколадом и посыпана какао-порошком с сахарной пудрой или имеет на поверхности рельефный рисунок. Для придания трюфелю вкусовых оттенков обычно используют алкогольные напитки: коньяк, ром, ликёры.

В Германии и Бельгии трюфельными массами называют шоколадоподобные продукты особого качества, содержащие, наряду с различными видами шоколада, добавки из какао-порошка, в том числе обезжиренного, масла какао, различных сахаров, молочных жиров, вносимых в виде сливок, масла, цельного или сухого молока. Используются ароматизаторы, вкусовые добавки, а также алкогольные напитки.

Типичная рецептура обычного трюфеля включает 60% шоколада, 30% сладких веществ, 10% ароматических добавок и алкогольных напитков. Сливочный трюфель должен содержать минимум 4% жира сливок, масляный трюфель - минимум 4% жира масла. Технологически наиболее сложными в производстве являются "мягкие трюфели": у них более изощрённые

рецептуры и гарантировать их сохранность в течение длительного времени гораздо сложнее.

Исторически сложилось так, что во времена СССР единственным видом трюфелей, массово производимым в стране, были "твёрдые трюфели" (конфеты "Трюфели" или "Трюфели экстра"). Они имели классическую конусообразную форму и были обсыпаны смесью какао-порошка с сахарной пудрой. В отличие от европейских "твёрдых трюфелей", эти конфеты были менее пластичными, не содержали алкогольной компоненты, а особенности технологии производства с использованием сливочного масла не позволяли гарантировать их сохранность в течение длительного срока хранения.

В то же время в Европе интенсивно развивался сегмент "мягких, полужидких трюфелей", которые производились не только в эксклюзивных кондитерских, но и на промышленных кондитерских предприятиях. Причём срок годности таких конфет достигал 4-6 месяцев.

Калорийность конфет трюфель зависит прежде всего от вида кондитерского изделия и количества сахара, которое будет содержать конечный продукт. Средний уровень калорийности конфет трюфель с шоколадной начинкой составляет 580 Ккал на 100 грамм сладости. Это достаточно большой показатель даже среди шоколадных кондитерских изделий.

Конфеты трюфель могут изготавливать не только с шоколадной, но и другой начинкой. Среди самых распространенных начинок можно выделить пралине (шоколадная масса, в которую добавляют молоко, а так же растительные жиры), фруктовую или алкогольные начинки. Посыпка для конфет трюфель представлена не одним десятком видов. Пожалуй, наиболее часто конфеты трюфель посыпают какао-порошком, шоколадом, дробленными орехами, вафельной крошкой, пудрой из сахарного песка, а так же кокосовой стружкой.

Согласно ГОСТ Р 53041-2008, кремовая конфетная масса - однородна, она изготовлена на основе сахара и жиров растительного и (или) животного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ее плотностью - не более 900 кг/м³.

Шоколадные трюфели

Как приготовить домашние шоколадные трюфели:

	Процесс приготовления	Ингредиенты
1	Мелко порубите и растопите на водяной бане горький шоколад. Третью или половину горького шоколада можно заменить молочным. Трюфели станут более сладкими, но и более мягкими, что может затруднить их приготовление.	150 г. горького шоколада
2	Сливки с сахарной пудрой доведите до кипения, но не кипятите	70 мл жирных сливок (35%) 1-2 ст.л. сахарной пудры
3	Залейте шоколад горячими сливками и размешайте до получения однородного шоколадного крема (он называется ганаш). Если это необходимо, добавьте в ганаш ароматизаторы (алкоголь и ванильную эссенцию). Ещё раз перемешайте смесь. Накройте её пищевой плёнкой и уберите в холодильник на 40-60 минут. Ганаш должен застыть полностью до состояния мягкого пластилина, но не твёрже.	0,5-1 ч.л. ванильной эссенции 1 ст.л. рома
4	Набирайте ложечкой немного охлаждённого ганаша и формируйте небольшие шарики. Если вы хотите получить аккуратную круглую форму, раскатывайте шарики не в руках, а катайте их по тарелке или разделочной доске. Так ганаш будет меньше таять.	3 ст.л. ложки какао-порошка для посыпки
5	Когда все шоколадные шарики будут готовы, блюдо или доску с заготовками трюфелей уберите в холодильник на 20 минут	
6	Украшение трюфелей	Посыпки, кокосовая стружка



