



Елена ШРАМКО

# ФОРМУЛА ШОКОЛАДА

Техника работы  
с шоколадом

Elena SHRAMKO

**Formula of chocolate**  
Chocolate operation technique

**Елена ШРАМКО**

# **ФОРМУЛА ШОКОЛАДА**

**Техника работы  
с шоколадом**

Elena SHRAMKO

**Formula of chocolate**

Chocolate operation technique

УДК 663.915  
ББК 36.864

Ш85

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Шрамко, Елена Васильевна

Ш85 **Формула шоколада. Техника работы с шоколадом** / Елена Шрамко — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019. — 160 с. : ил.

ISBN 978-5-6040952-8-7

Многочисленный чемпион мира по кондитерскому искусству Елена Шрамко в соавторстве с французским шоколатье Жаком Пуленом создали не просто книгу, а настоящее пособие по работе с шоколадом. Вам откроются главные тенденции работы с продуктом, эксклюзивные рецепты и многое другое.

Почему так важно привносить в каждое свое творение энергию? Как создать настоящий кондитерский шедевр? Каковы главные принципы работы с шоколадом? Здесь вы найдете ответы на все эти вопросы.

«Формула шоколада» – книга, созданная для людей, преданных кондитерскому искусству.

ISBN 978-5-6040952-8-7

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019

© Шрамко Елена Васильевна, 2019

## СОДЕРЖАНИЕ / CONTENTS

Вводное слово / Opening statement	6
Глава 1. История шоколада / Chapter 1. History of chocolate	10
Глава 2. Конфеты / Chapter 2. Candy	26
Глава 3. Торты и пирожные / Chapter 3. Cakes	70
Глава 4. Выпечка / Chapter 4. Pastry	118
Глава 5. Арт-работы / Chapter 5. Masterpieces	152

ГЛАВА 1 / CHAPTER 1

# ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА HISTORY OF CHOCOLATE



*Pâtissier*  
ARTISAN  
DARK COUVERTURE  
**74%  
COCOA**  
INGREDIENTS  
Cocoa Mass, Sugar, Cocoa Butter,  
Cocoa Powder, Emulsifier,  
Lecithin(E322), Natural Vanilla  
DARK BUTTONS

*Pâtissier*  
ARTISAN

# ШОКОЛАД: ИСТОРИЯ И ГЕОГРАФИЯ

## CHOCOLATE: HISTORY AND GEOGRAPHY

### ИСТОРИЯ

Покорение Эрнаном Кортесом Центральной Америки в XVI веке было ознаменовано открытием шоколада для Европы. Вождь ацтеков угощал конкистадоров холодным напитком из растертых бобов какао, ванили и жгучего перца. Ацтеки не только пили какао, но использовали его также как валюту и налог.

Кортес по достоинству оценил напиток богов, и по возвращении на родину презентовал его испанской короне. Десятилетия спустя какао стали подавать горячим, с добавлением молока и специй. Однако и в наши дни в некоторых экваториальных странах, например в Доминиканской Республике, местные жители растирают бобы какао в каменной ступке до консистенции пасты и разбавляют водой или молоком, чтобы получить напиток. Иногда эту пасту добавляют в несладкие блюда.

На протяжении десятилетий Испания сохраняла за собой монополию на шоколад. Но в 1615 году ситуация изменилась: Людовик XIII женился на инфанте Испании Анне Австрийской, которая привезла во Францию какао-бобы. А позже жена Людовика XIV – Мария Терезия – ввела моду на шоколадный напиток. И вскоре начинать утро с чашечки горячего шоколада стало признаком хорошего тона у аристократов всей Европы. Во второй половине XVIII века уважаемые горожане приходили в кофейни, чтобы в приятном обществе выпить шоколада и обсудить городские новости. Символами шоколадомании того времени стали картины «Шоколадница» швейцарского живописца Этьена Лиотара и «Утренний шоколад» венецианца Пьетро Лонги.

### HISTORY

The conquest by Fernando Cortés of the Central America in the 16th century was marked by the discovery of chocolate by the Europeans. Aztec leader treated conquistadors to a cold drink made of rubbed cocoa beans, vanilla, and hot pepper.

Cortés duly appreciated the ‘Gods’ drink’ and, returning to his fatherland, presented it to the Spanish court. Decades later, the drink was served hot with milk and spices. However, even nowadays, the locals of some Equatorial countries, like the Dominican Republic, rub cocoa beans and eat the dry powder or drink with water.

For decades, Spain was a monopolist in chocolate. The situation changed in 1615 when Louis XIII married Spanish infant Anne of Austria, who brought cocoa beans to France. Later, the wife of Louis XIV, Maria Theresa introduced a fashion to chocolate drink, and soon, the aristocrats from all Europe saw it as a refined taste to start a day with a cup of hot chocolate. In the second half of the 18th century, the respectable citizens came to chocolate shops to drink chocolate in a good company and to discuss city news. “Chocolate mania” of the time is remarkably shown in “The Chocolate Girl” by Étienne Liotard (Switzerland), and “Early Morning Chocolate” by Pietro Longhi (Venice).

In Russia, chocolate was first mentioned at the times of Catherine II. The contemporaries



«Шоколадница» (Жан-Этьен Лиотар, 1743)  
The Chocolate Girl (Jean-Etienne Liotard, 1743)



«Утренний шоколад» (Пьетро Лонги, 1775)  
Morning Chocolate (Pietro Longhi, 1775)

В России первые упоминания о шоколаде относятся к правлению Екатерины II. Современники писали, что фаворит императрицы – князь Григорий Александрович Потемкин – каждое утро выпивал несколько чашек ароматного горячего напитка.

В первой половине XIX века голландский химик Конрад ван Гутен изобрел пресс, позволяющий отжимать какао-масло из дробленых какао-бобов. Его целью было создание порошка какао. Позднее на эту технологию обратили внимание британские производители. Они заметили, что при добавлении какао-масла в шоколадный напиток он затвердевает. Так появился плиточный шоколад.

### ГЕОГРАФИЯ

Деревья какао произрастают вдоль линии экватора. Но за последние десятилетия историческая карта плантаций сильно изменилась. Некоторые страны, например Малайзия, Индонезия, Уганда, сворачивают производство какао, переходя на выращивание других продуктов и растений, с которых

wrote that her Majesty’s favourite, Grigory Potemkin drank several cups of hot chocolate every morning.

In the first half of 19th century, Dutch chemist Coenraad Johannes van Houten invented a press for pressing out cocoa butter from crushed cocoa beans. His aim was to create cocoa powder though later his technology caught attention of British manufacturers. The thing was that when cocoa butter was added to chocolate drink, the later hardened. That was the beginning of bar chocolate.

### GEOGRAPHY

Cacao trees grow along the Equator. The historical map of plantations has significantly changed in the last decades. Some countries as Malaysia, Indonesia, Uganda are closing cocoa production switching for other plants that yield an easier and faster harvest, and therefore are more profitable.



ГЛАВА 2 / CHAPTER 2

# КОНФЕТЫ CANDY

# Конфета «КЛУБНИКА – ТИМЬЯН» Candy STRAWBERRY – THYME

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Тимьян сушеный	20
Клубничное пюре	150
Сироп глюкозы	100
Черный шоколад (58%)	300
Сливки	100
Черный кувертюр (61%)	700

INGREDIENTS, g, ml

Dried thyme	20
Strawberry puree	150
Glucose syrup	100
Dark chocolate (58%)	300
Cream	100
Dark chocolate couverture (61%)	700

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тимьян измельчить в пудру. Смешать с клубничным пюре и сиропом глюкозы, довести до кипения и вылить на черный шоколад.

Сливки довести до кипения и вылить на шоколадно-ягодный ганаш. Аккуратно перемешать и поместить в холодильник на 6–8 часов.

Предварительно охлажденную форму окрасить, залить тонкий слой из темперированного черного кувертюра, наполнить конфету начинкой и закрыть доньшком из оставшегося черного кувертюра.

COOKING TECHNOLOGY

Grind the thyme into a powder. Mix with the strawberry puree and glucose syrup. Bring to the boil and pour it over the dark chocolate.

Bring the cream to the boil and gently stir into the ganache. Leave in the fridge for 6–8 hours.

Color the chilled bonbon mold and pour in a thin layer of tempered dark couverture. Fill the bonbons with ganache and cover the molds (bonbon bottoms) with the remaining dark couverture.



# Конфета «КОКОСОВАЯ» Candy COCONUT

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Кокосовое пюре с мякотью	<b>300</b>
Белый кувертюр (32%)	<b>300</b>
Молочный шоколад (36%)	<b>600</b>

## INGREDIENTS, g

Coconut puree	<b>300</b>
White chocolate couverture (32%)	<b>300</b>
Milk chocolate (36%)	<b>600</b>

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кокосовое пюре довести до кипения, вылить на белый кувертюр, аккуратно перемешать и поместить в холодильник на 8 часов.

Молочный шоколад темперировать. Охлажденную форму для конфет залить кувертюром, чтобы получилась тонкая капсула. Наполнить капсулу кокосовой начинкой и закрыть форму (доньшко) оставшимся кувертюром.

## COOKING TECHNOLOGY

Bring the coconut puree to the boil, pour over the white chocolate, stir gently and place in the fridge for 8 hours.

Temper the milk chocolate couverture. Pour into the chilled bonbon mold to make a thin capsule. Fill with coconut filling and cover the mold (bonbon bottoms) with remaining couverture.

Ваши шедевры — наша гордость!



YOUR MASTERPIECE, OUR PRIDE

Кувертюр  
Шоколад  
Концентрированный шоколад  
Какао-порошок  
Какао-масса  
Какао-масло  
Глазурь  
Пралине  
Какао-бобы в шоколаде  
Шоколадные жемчужины  
Капсулы для трюфелей

Couverture  
Chocolate  
Concentrate chocolate  
Cocoa powder  
Cocoa mass  
Cocoa butter  
Compound  
Praline  
Chocolate pearls  
Chocolate nibs  
Truffle shells



Эксклюзивный представитель на территории России и стран СНГ

г. Москва  
Живарев пер., д. 8, стр.3  
+7 495 933-20-25

г. Санкт-Петербург  
Кубинская ул., д.84, лит. К  
+7 812 609-00-19

г. Сочи  
Улица Роз, д. 117  
+7 862 555-10-10

www.arosa.ru  
arosa\_company  
info@arosa.ru  
@arosacompany



YOUR MASTERPIECE, OUR PRIDE

www.patissierchocolate.com  
@patissierchocolate  
sales@patissierchocolate.com  
@patissierchocolate