

Курс «Шоколадная жизнь. Sugar free»

Tasha's cake school
ОНЛАЙН-ШКОЛА ДИЕТИЧЕСКИХ ДЕСЕРТОВ

& Ингредиенты Инструменты



Сводная таблица ингредиентов по урокам

ИНГРЕДИЕНТЫ	Горький шоколад	Тёмный шоколад	Молочный шоколад	Молочный шоколад <i>с овсяным молочком</i>	Молочный шоколад <i>на кокосовом сахаре</i>	Белый шоколад	Фруктовый шоколад	Конфеты Пралине	Батончики Пьяный финик	ИТОГО
Масло какао нерафинированное	*	*	*	*	*	*	*	*	*	567
Тёртое какао, желательно категории Fino de Aroma		*	*	*	*			*	*	325
Какао порошок	*									90
Сироп топинамбура		*	*	*				*	*	127
Кокосовый сахар					*	*	*			90
Сухое кокосовое молоко Vegan			*	*	*	*	*			185
Сухое овсяное молочко				*		*				45
Паста из мякоти кокоса	*				*	*	*			60
Инулин						*	*			40
Сублимированная клубника (порошок) или сублимированный апельсин (порошок)	*						*			35
Натуральные красители						*	*			2-3

Сводная таблица ингредиентов по урокам

ИНГРЕДИЕНТЫ	Горький шоколад	Тёмный шоколад	Молочный шоколад	Молочный шоколад с овсяным молочком	Молочный шоколад на кокосовом сахаре	Белый шоколад	Фруктовый шоколад	Конфеты Пралине	Батончики Пьяный финик	ИТОГО
Экстракт ванили (опционально)		*						*		2
Соль морская/ черная/ розовая (любая) щепотка	*									1
Ореховая паста из фундука								*		100
Кокосовое молоко 17-19% жирности, Aroy-D, Santa Maria, можно сливки пожирнее									*	65
Ксилит/Сорбитол							*		*	37
Декстроза (сухой виноградный сахар)									*	12
Ликер Егермастер или Тундра 40% (или другой ароматный ликер той же крепости, с насыщенным ароматом трав, можно ром)									*	8
Корица								*		2
Финики крупные									*	80
Шоколад тёмный для глазирования								*	*	300

Сводная таблица ингредиентов по урокам

ИНВЕНТАРЬ	Горький шоколад	Тёмный шоколад	Молочный шоколад	Молочный шоколад <i>с овсяным молочком</i>	Молочный шоколад <i>на кокосовом сахаре</i>	Белый шоколад	Фруктовый шоколад	Конфеты Пралине	Батончики Пьяный финик	ИТОГО
Металлическая миска большого диаметра	1	1	1	1	1	1	1			1
Силиконовая лопатка	1	1	1	1	1	1	1	1		1
Весы кухонные	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Блендер или погружной стакан		1	1	1	1	1	1		1	1
Формы для шоколада	1	1	1	1	1	1	1			1
Погружной термометр пищевой или пирометр	1	1	1	1	1	1	1		1	1

Наслаждайтесь шоколадом, который порадует вас своим восхитительным вкусом

Приятного аппетита!



Курс «Шоколадная конфеты»

& Ингредиенты Инструменты

Tasha's cake school
ОНЛАЙН-ШКОЛА ДИЕТИЧЕСКИХ ДЕСЕРТОВ



Сводная таблица ингредиентов по урокам

ИНГРЕДИЕНТЫ	Окрашивание (на 2-3 формы)	Корпуса (на 2 формы)	Шоколадная карамель	Соленая карамель	Баунти	Сникерс	Бархатный Куантро	Трюфель Вишня- тимьян)	Кофе с кардамоном	Шоколад тёмный для глазирования	Шоколад молочный для глазирования	ИТОГО
Натуральные красители	*											4
Масло какао <i>нерафинированное</i>	*	*		*		*	*	*	*	*	*	700
Кокосовый сахар			*	*		*		*	*			262
Сироп топинамбура		*	*	*	*	*	*		*	*	*	400
Тёртое какао, <i>желательно категории Fino de Aroma</i>		*	*				*	*	*	*	*	1500
Кокосовое масло холодного отжима			*		*			*				61
Экстракт ванили <i>(опционально)</i>			*	*		*				*		3
Соль <i>морская/черная/ розовая (любая)</i>				*		*						4
Кокосовая стружка					*							150
Кедровый орех					*							50
Кокосовое молоко <i>17-19% жирности, Aroy-D, Santa Maria, МОЖНО СЛИВКИ пожирнее</i>			*	*	*		*		*			358

Сводная таблица ингредиентов по урокам

ИНГРЕДИЕНТЫ	Окрашивание (на 2-3 формы)	Корпуса (на 2 формы)	Шоколадная карамель	Соленая карамель	Баунти	Сникерс	Бархатный Куантро	Трюфель Вишня- тимьян)	Кофе с кардамоном	Шоколад тёмный для глазирования	Шоколад молочный для глазирования	ИТОГО
Ксилит/Сорбитол					*		*	*	*			86
Арахис <i>жареный, очищенный</i>						*						150
Паста из мякоти кокоса						*						20
Мёд <i>(лучше промышленный, очищенный)</i>							*	*				52
Декстроза <i>(сухой виноградный сахар)</i>							*					21
Ореховая паста <i>миндаль или кешью</i>							*		*			64
Инулин							*	*				19
Ликер Куантро 40% <i>(или другой ароматный ликер той же крепости, но не насыщенный, как бейлиз)</i>							*					21
Сухой чай <i>«Ягодная поляна» или любой другой ароматный чай с нотками смородины и цитрусов</i>							*					3
Пюре вишневое <i>(желательно без сахара)</i>								*				150

Сводная таблица ингредиентов по урокам

ИНГРЕДИЕНТЫ	Окрашивание (на 2-3 формы)	Корпуса (на 2 формы)	Шоколадная карамель	Соленая карамель	Баунти	Сникерс	Бархатный Куантро	Трюфель Вишня- тимьян)	Кофе с кардамоном	Шоколад тёмный для глазирования	Шоколад молочный для глазирования	ИТОГО
Чабрец (тимьян)								*				2
Кофе молотый									*			10
Сухое кокосовое молоко Vegan											*	45
Растительное масло без запаха (виноградной косточки или обычное рафинированное, которое есть дома)									*			20
Кардамон (лучше в зернах)									*			2
Шоколад молочный для глазирования												
Шоколад тёмный для глазирования					*	*	*	*	*			

Сводная таблица инструментов по урокам

ИНВЕНТАРЬ	Окрашивание <i>(на 2-3 формы)</i>	Корпуса <i>(на 2 формы)</i>	Шоколадная карамель	Соленая карамель	Баунти	Сникерс	Бархатный Куантро	Трюфель Вишня- тимьян)	Кофе с кардамоном	Шоколад тёмный <i>для глазирования</i>	Шоколад молочный <i>для глазирования</i>	ИТОГО
Кисти, губка	3											3
Сотейник			1	1	1	1		1	1			1
Силиконовая лопатка			1	1	1	1	1	1	1			1
Кондитерские мешки		2	1	1			1		1			6
Шпатель кондитерский <i>широкий или строительный</i>		1										1
Блендер S-образный					1							1
Форма силиконовая <i>для батончиков, миниэклеров, кексов</i>						1						1
Весы <i>с точностью до 1 грамма</i>	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1
Ситечко							1	1	1			1
Блендер Стакан <i>или погружной</i>		1					1	1	1			1
Форма поликарбонатная для конфет <i>(лучше простая: полусфера, овал, мягкий квадрат, роза, какао боб)</i>	2	2										2
Погружной термометр <i>пищевой или пирометр</i>	1	1	1	1			1	1	1			1



Добавляйся в наши сообщества

Сообщество во ВКонтакте

 vk.com/tasha.s_cake



Telegram канал

 t.me/tashascakeru



Instagram

 [tashas.cake](https://www.instagram.com/tashas.cake)



Главный сайт

www.tashascake.ru

